NQ50H7535DS

Forno a microonde combi a incasso

manuale dell'utente

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.

SAMSUNG

indice

INFORMAZIONI DI SICUREZZA 3

03 informazioni di sicurezza

CARATTERISTICHE DEL FORNO 16

16 Pannello di controllo
17 Forno
18 Accessori

PRIMA DELL'USO 19

19 Regolazione dell'orologio
20 Impostazione della modalità di risparmio energetico

USO DEL FORNO 21

21 Tipologie di riscaldamento dei cibi
23 Funzionamento del forno a microonde
24 Uso della modalità microonde
34 Uso della modalità forno
45 Uso della modalità cottura multilivello
47 Impostazione del tempo di cottura
48 Impostazione del tempo di fine cottura
49 Impostazione dell'avvio ritardato
50 Funzioni combi
56 Uso della modalità mantieni caldo
57 Uso della modalità menu automatico
63 Uso della modalità cottura rapida
65 Piatti di prova

PULIZIA E MANUTENZIONE 66

66 Uso della modalità pulizia a vapore
67 Disattivazione dei segnali acustici
68 Blocco di sicurezza per bambini

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E CODICI INFORMATIVI 69

69 Conservazione e riparazione del forno a microonde
69 Risoluzione dei problemi
72 Codici informativi

DATI TECNICI 73

73 Specifiche tecniche

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 2 2014-03-12 4:08:52

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

⚠ AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

Avvertenza; pericolo di incendio	Avvertenza; superficie calda
Avvertenza; elettricità	Avvertenza; materiale esplosivo
NON tentare di.	NON toccare.
NON disassemblare.	Seguire le istruzioni fornite.
Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.	Nota
Importante	

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione microonde)

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 3 2014-03-12 4:08:54

	AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
	AVVERTENZA: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
	Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.
	AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.
	AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
	In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
	Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.
	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 4 2014-03-12 4:08:54

★	**AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
★	**AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
⊘	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
★	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
☛	Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
⊘	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.
★	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
★	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
✓	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
⊘	**AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
⊘	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
★	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 5 2014-03-12 4:08:54

★	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
★	Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
☛	Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cablaggio fisso conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale	
☛	**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
★	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
⊘	**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
⊘	Non utilizzare un pulitore a vapore.
⊘	**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	**AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 6 2014-03-12 4:08:54

	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.
	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.
	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

- Fissare sul retro il telaio pieghevole in modo da poterlo ripiegare in caso di cottura di pietanze di grandi dimensioni.



- Non utilizzare la griglia in modalità microonde.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici residenziali.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Generale

Informazioni tecniche

Alimentazione elettrica: 230 V ~ 50 Hz

Dimensioni (L×A×P)

Dimensioni apparecchio : L 595 x A 454,2 x P 570 mm
Dimensioni da incasso : L 555 x A 445 x P 548,8 mm
Questa apparecchiatura è conforme alle normative UE.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 7 2014-03-12 4:08:54

Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio
L'imballaggio è riciclabile.
L'imballaggio può essere costituito dai seguenti materiali:
- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo senza clorofluorocarburi/CFC (espanso rigido di polistirolo/PS).

Lo smaltimento di questi materiali deve essere effettuato in modo responsabile e conformemente alle normative vigenti.

Le autorità competenti sono in grado di fornire informazioni sullo smaltimento consapevole delle apparecchiature domestiche.

Sicurezza

L'apparecchiatura deve essere collegata da un tecnico qualificato. Il forno NON è progettato per l'uso in un ambiente commerciale. Il suo impiego deve quindi essere limitato alla preparazione di cibi per uso domestico.
L'apparecchiatura si surriscalda durante e dopo l'utilizzo: Prestare attenzione in presenza di bambini piccoli.

Collegamento elettrico

La rete di alimentazione cui l'apparecchiatura è collegata deve essere conforme alle normative locali e nazionali. Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cablaggio fisso conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi.

Installazione da incasso

Le parti dell'armadiatura della cucina a contatto con il forno devono essere resistenti al calore fino a 100 °C.
Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per danni all'armadiatura della cucina causati dal calore.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 8 2014-03-12 4:08:54

Fig 1. Fare scorrere parzialmente il forno nel vano. Portare il cavo di collegamento alla fonte di alimentazione.

Fig 2. Fare scorrere completamente il forno nel vano.

Fig 3. Fissare il forno con le due viti (4 x 25 mm) fornite.

Fig 4. Collegare elettricamente l'apparecchio. Verificarne il corretto funzionamento.

Fig 1

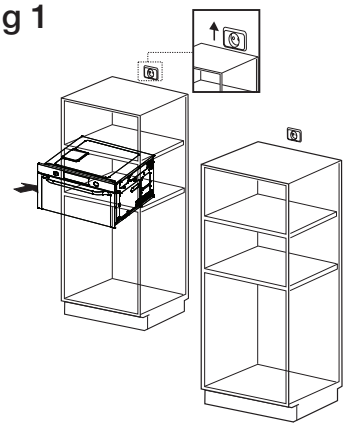


Fig 3

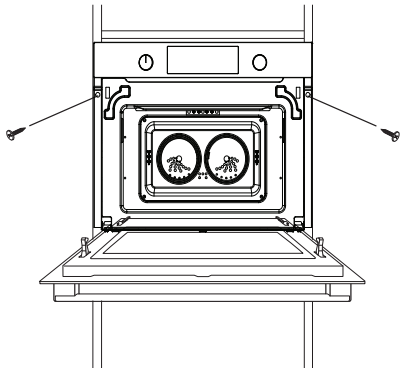


Fig 2

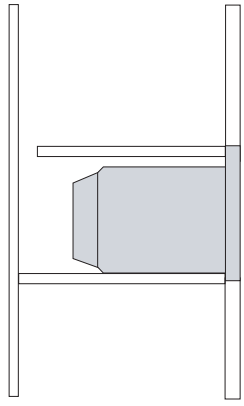
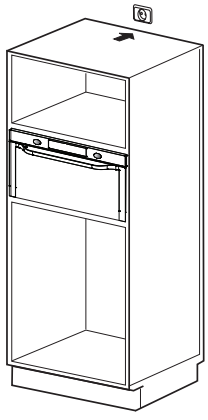


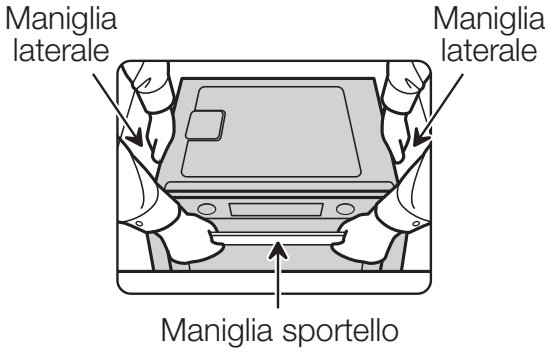
Fig 4

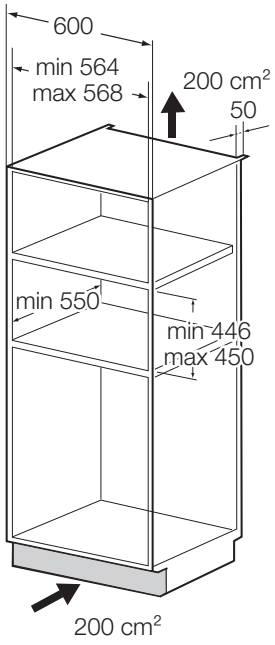


NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 9 2014-03-12 4:09:14

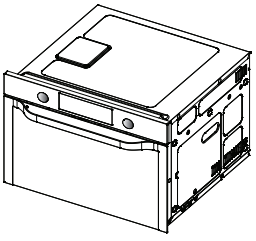
Dimensioni di ingombro

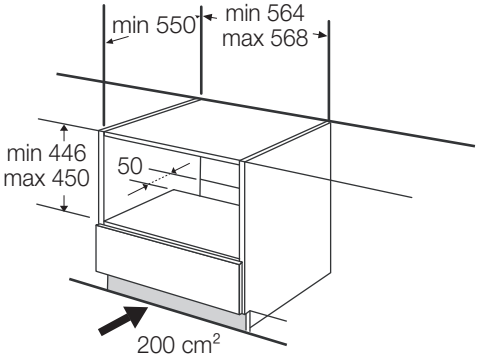
Durante il disimballaggio del prodotto, sostenere l'apparecchio dalle 2 maniglie laterali e dalla maniglia dello sportello.





Dimensioni da incasso





NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 10 2014-03-12 4:11:23

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anelli girevoli (solo modello con piastra girevole)

☜ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☜ Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.

2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.

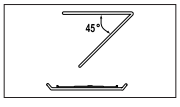
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

✎ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione.
NON utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici.
Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✎ **Con** una soluzione detergente non aggressiva pulire l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo. (Solo modello con riscaldatore oscillante)



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 11 2014-03-12 4:11:24

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.

- Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
  - Scollegarlo dalla presa elettrica
  - Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita
- Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.
  Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.
- Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.
- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna.
  Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA					
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 12 2014-03-12 4:11:25

	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	Durante l'apertura e la chiusura del forno tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che possano farsi male urtando lo sportello o schiacciandosi le dita tra lo sportello e il bordo del forno.	✓	✓	✓	✓

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 13 2014-03-12 4:11:27

★	**AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓
⃠	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓
⃠	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✓			✓

⚠ ATTENZIONE					
★	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
⃠	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
★	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
⃠	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
⃠	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
⃠	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
⃠	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
★	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
★	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
⃠	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
★	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
★	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 14 2014-03-12 4:11:28

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE A MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello (piegato)

(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)

(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

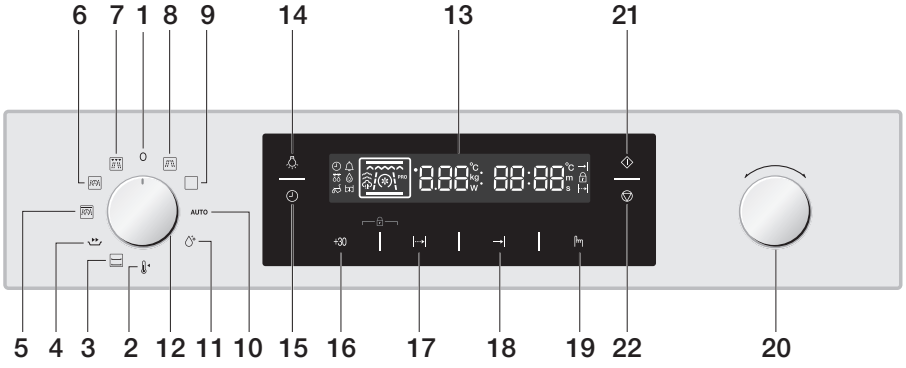
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

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.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 15 2014-03-12 4:11:28

caratteristiche del forno

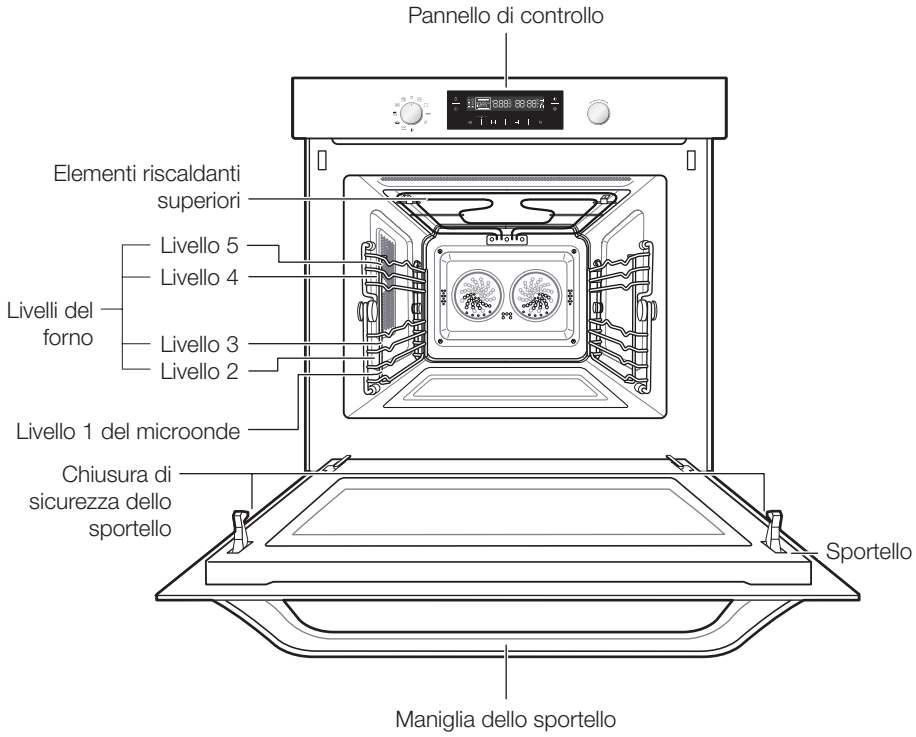
PANNELLO DI CONTROLLO



1. OFF
2. MANTIENI CALDO
3. COTTURA MULTILIVELLO
4. MODALITA' COTTURA RAPIDA
5. MICROONDE + ARROSTITURA
6. MICROONDE + CONVEZIONE
7. MICROONDE + GRILL
8. MODALITA' MICROONDE
9. MODALITA' FORNO
10. MODALITA' MENU AUTOMATICO
11. PULIZIA A VAPORE
12. SELETTORE DELLA MODALITA'
13. DISPLAY
14. LUCE
15. OROLOGIO
16. +30s (avvio rapido)
17. TEMPO DI COTTURA
18. FINE COTTURA
19. SELEZIONARE:
20. SELETTORE MULTIFUNZIONE
21. AVVIA
22. ARRESTA/ANNULLA

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 16 2014-03-12 4:11:28

FORNO



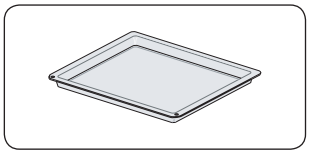
- I livelli dei ripiani sono numerati a partire dal basso.
- I livelli 4 e 5 sono normalmente utilizzati per la funzione grill.
- Il livello 1 è usato principalmente per la funzione microonde con la teglia in ceramica.
- Consultare la Guida alla cottura fornita in dotazione per determinare la posizione appropriata dei piatti sui ripiani.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 17 2014-03-12 4:11:29

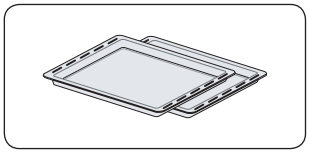
ACCESSORI

In dotazione sono forniti i seguenti accessori:

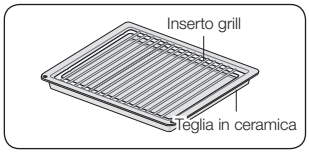
1. Teglia in ceramica.
(Utile per la modalità microonde)



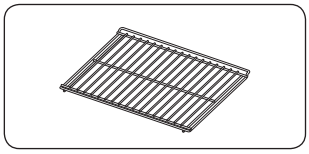
2. Teglie di cottura.
(NON utilizzare per la modalità microonde.)



3. Inserto grill per la teglia in ceramica.
(Utile per la modalità grill e il menu rapido)



4. Ripiano forno.
(NON utilizzare per la modalità microonde.)



Consultare la Guida alla cottura fornita in dotazione per determinare gli accessori più appropriati per le pietanze da cucinare.

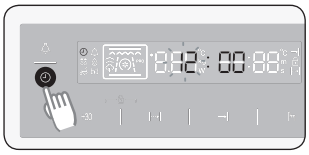
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 18 2014-03-12 4:11:29

prima dell'uso

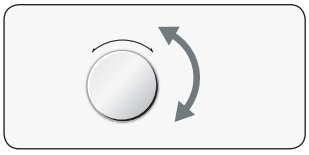
Al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, il DISPLAY si accende. Dopo tre secondi, il simbolo dell'orologio inizia a lampeggiare insieme alla cifra “12:00” sul DISPLAY.

REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

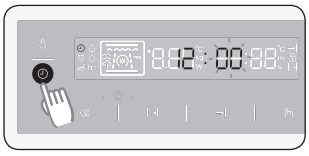
1. Premere il pulsante **OROLOGIO**.
La cifra “12” inizia a lampeggiare.



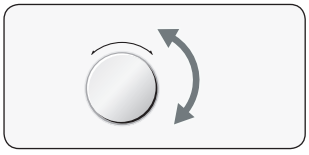
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare l'ora.



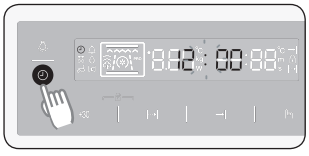
3. Premere nuovamente il tasto **OROLOGIO**.
La cifra “00” inizia a lampeggiare.



4. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare i minuti.



5. Premere nuovamente il tasto **OROLOGIO**.
L'orologio si imposta entro 5 secondi.



Dopo aver premuto un tasto, è possibile modificare una impostazione quando questa inizia a lampeggiare. Solo quando l'impostazione lampeggia è possibile apportare le modifiche desiderate. Se sul display l'impostazione diventa fissa, premere il tasto affinché ricominci a lampeggiare.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 19 2014-03-12 4:11:30

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

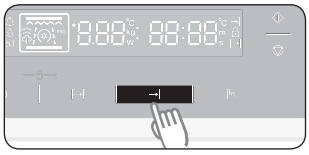
Il forno dispone della modalità di risparmio energetico. Questa funzione consente di ridurre il consumo di energia quando il forno è inattivo.

Modalità Standby

Il forno entra automaticamente in modalità Standby dopo 10 minuti di inattività.

Modalità ECO

1. Premere il tasto **FINE COTTURA** per 3 secondi. In modalità ECO, il display è spento e il forno non è attivabile.



2. Per annullare la modalità ECO, aprire lo sportello o premere un tasto qualsiasi. Il display si riaccende. Il forno è pronto per l'uso.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 20 2014-03-12 4:11:30

uso del forno

TIPOLOGIE DI RISCALDAMENTO DEI CIBI

Il diagramma che segue riepiloga le varie modalità di riscaldamento e le impostazioni disponibili. Usare la Guida alla cottura riportata più avanti per determinare la modalità e le impostazioni appropriate per le vostre pietanze.

Modalità Microonde

	L'energia a microonde viene utilizzata per cuocere e scongelare i cibi. Permette una cottura rapida ed efficiente senza modificare il colore o la forma del cibo. I livelli di potenza e il tempo di cottura vengono impostati manualmente per la cottura di vari cibi.

Modalità Forno

	**Convezione** Il cibo viene riscaldato dall'aria calda proveniente dal pannello posteriore del forno. Questa impostazione consente un riscaldamento uniforme del cibo ed è ideale per la cottura. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Arrostitura (Convezione + Elemento superiore) Riscaldamento superiore** L'aria calda e il riscaldamento superiore vengono combinati insieme per ottenere una perfetta doratura e rosolatura. Particolarmente consigliato per piatti di carne. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Riscaldamento convenzionale** Il calore proviene dagli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è particolarmente adatta per cuocere o arrostire. Temperatura consigliata: 200 °C
	**Grill** Il cibo viene cotto dall'elemento superiore. Temperatura consigliata: 220 °C
	**Ventola Grill** Il calore generato dagli elementi riscaldanti superiori viene distribuito dalle ventole. Questa modalità può essere utilizzata per la grigliatura di carne e pesce. Temperatura consigliata: 220 °C
	**Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)** L'aria calda e il calore proveniente dall'elemento inferiore consentono di preparare cibi croccanti e rosolati. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Intensiva (Elemento riscaldante superiore + Inferiore + Convezione)** Questa modalità attiva alternativamente tutti gli elementi riscaldanti superiori e inferiori e la convezione. Il calore viene distribuito uniformemente nel forno. Questa modalità è adatta per la cottura di grandi quantità di cibo che richiede calore intenso, come torte e gratin di grandi dimensioni. Temperatura consigliata: 180 °C

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 21 2014-03-12 4:11:32

	**Rosolatura perfetta** Questa modalità include un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200 °C. L'elemento riscaldante superiore e la convezione sono attivi durante il processo di rosolatura della carne. Al termine di questa fase, il cibo risulta cotto delicatamente alla bassa temperatura impostata dalla preselezione. Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori completano il processo. Questa modalità è adatta per arrosti di carne, pollame e pesce. Temperatura consigliata: 100 °C
	**Convezione ECO** Questa modalità utilizza un sistema di riscaldamento ottimizzato che consente di risparmiare energia durante la cottura. Il tempo di cottura aumenta leggermente ma i risultati sono ottimali e non c'è rischio di bruciare i cibi. Temperatura consigliata: 180 °C **Nota:** La modalità di riscaldamento Convezione ECO è usata per determinare la classe di efficienza energetica secondo EN 50304.

Funzioni combi

	**Microonde + Grill** Questa funzione è adatta per tutti i piatti già cotti da riscaldare o gratinare (per esempio la pasta al forno) e per le pietanze che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata per ottenere una doratura uniforme e croccante di alimenti di un certo spessore (per esempio per cucinare il pollo).
	**Microonde + Convezione** Questa funzione è adatta per tutti i tipi di carne e pollame, oltre alle pietanze in casseruola e gratinate, a dolci di pan di spagna e di frutta, torte e crostate, roast beef e pollo.
	**Microonde + Arrostitura** Questa funzione è adatta per carne, pesce, pollame e verdure sottili così come per piccoli arrosti che non devono essere girati per continuare la cottura.

Modalità Cottura multilivello

	Il cibo viene riscaldato da un sistema ad aria calda che consente di cucinare su due livelli.

Modalità Mantieni caldo

	Il cibo viene mantenuto caldo con l'aiuto del calore fornito dall'elemento riscaldante inferiore. (Non mantenere il cibo caldo per più di 2 ore. Il cibo caldo si degrada più velocemente.) Temperatura: 70 °C

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 22 2014-03-12 4:11:33

Funzioni automatiche

AUTO	**Modalità Menu automatico** Sono disponibili 36 preimpostazioni per la cottura automatica. Il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso della portata e avviare il processo di cottura automatica.
	**Modalità Cottura rapida** Sono disponibili 4 preimpostazioni per la cottura automatica. Il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso della portata e avviare il processo di cottura rapida.
	**Pulizia a vapore** Grazie al vapore, l'interno del forno verrà completamente inumidito, consentendo una facile pulizia delle pareti interne. Il programma di pulizia a vapore richiede solo 15 minuti.

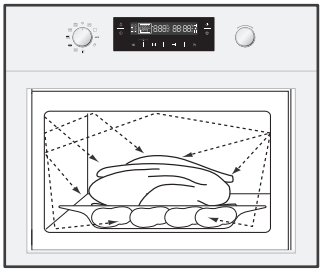
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Modalità Microonde
- Funzioni combi

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono rilasciate uniformemente attraverso il sistema di distribuzione. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temp. iniziale (Refrigerato o meno)

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno.

I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

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

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 23 2014-03-12 4:11:33

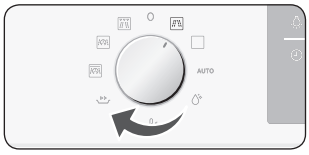
USO DELLA MODALITÀ MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

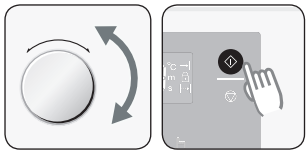
Utilizzare la teglia in ceramica e collocarla al livello 1.

Impostazione della modalità Microonde

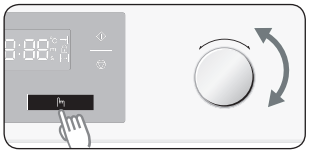
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione microonde. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono visualizzati sul **DISPLAY**.



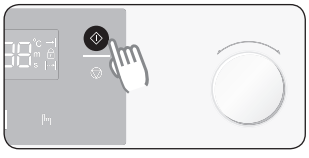
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato. Se non è necessario modificare il livello di potenza, premere **AVVIA** per iniziare la cottura.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 90 minuti.



3. Per modificare il livello di potenza, premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato. Consultare la Guida alla cottura (pagg. 25 ~ 29) per i consigli sui tempi di cottura e i livelli di potenza appropriati.



4. Premere **AVVIA** per iniziare la cottura.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 24 2014-03-12 4:11:34

Guida ai livelli di potenza per il forno a microonde

LIVELLO DI POTENZA	PERCENTUALE (%)	POTENZA (W)	NOTA
ALTO	100	900	Per riscaldare liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO ALTO	67	600	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO	50	450	Per cucinare piatti di carne e riscaldare alimenti delicati.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Per scongelare e cucinare.
BASSO	11	100	Per scongelare alimenti delicati.

Guida ai materiali per il microonde

I materiali utilizzati nel microonde devono consentire alle microonde di attraversarli e penetrare nei cibi. Il metalli quale acciaio inossidabile, alluminio e rame riflettono le microonde. Non utilizzare quindi alcun oggetto contente tali metalli. L'uso di materiale marcato microwave-safe è sempre sicuro. Per ulteriori informazioni sul tipo di stoviglie da utilizzare, fare riferimento alla seguente guida; inoltre, quando si usa la modalità Microonde collocare sempre le stoviglie sulla teglia in ceramica.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓×	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti monouso in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	×	Può generare archi elettrici.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 25 2014-03-12 4:11:34

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

Arcing (archi elettrici) è un termine riferito alla tecnologia a microonde e indica la formazione di scintille all'interno del forno.

- ✓ : Consigliata
- ✓× : Usare con attenzione
- × : Non sicura

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 26 2014-03-12 4:11:35

Guida alla cottura a microonde

Linee guida generali

Alimenti adatti alla cottura a microonde

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney.

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

Al termine della cottura, è importante lasciare riposare il cibo per il tempo consigliato per permettere alla temperatura di uniformarsi all'interno dell'alimento.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella).

Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Lasciare incoperchiato durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 27 2014-03-12 4:11:35

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua (vedere tabella) Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella) Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante i 3 minuti di riposo.

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi al centro.
Cavolini di Bruxelles	250	5-6	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250	5-6	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 500	5-6 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250	3-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250	3-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250	3-4	3	Tagliare i porri a fette spesse.
Funghi	125 250	1-2 2-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250	4-5	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250	4-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 500	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250	5-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 28 2014-03-12 4:11:35

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente largo in Pyrex con coperchio. (Da notare che il riso raddoppia in volume durante la cottura.) Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura, mescolare prima del tempo di riposo. Aggiungere sale o aromi e burro. Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda
Riso integrale (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda
Riso misto (Bianco e selvaggio)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (Riso + Grani)	250	900	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 29 2014-03-12 4:11:35

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario nel forno convenzionale.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. E' possibile ottenere un risultato migliore riscaldando parti più piccole. Mantenere il cibo coperto durante il riscaldamento per evitare che si asciughi.

Livelli di potenza

Per riscaldare le pietanze è possibile utilizzare diversi livelli di potenza.
In generale, per grandi quantità di cibi delicati o che si riscaldano rapidamente, come ad esempio il pasticcio di carne, è consigliabile utilizzare un livello di potenza inferiore.

Mescolatura

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. E' importante mescolare durante il riscaldamento di liquidi.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Evitare di riscaldare eccessivamente i cibi. In caso di dubbio, è preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore. In base al risultato, è possibile aggiungere ulteriore tempo di riscaldamento. Assicurarsi sempre che gli alimenti riscaldati siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato al termine del riscaldamento è di circa 2-4 minuti

Riscaldamento di liquidi

Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di liquidi. Per prevenire una bollitura con fuoriuscita posizionare un cucchiaio o un bastoncino di plastica nella bevanda. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 30 2014-03-12 4:11:35

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini

In caso di riscaldamento di alimenti per neonati, è necessario prestare la massima attenzione. Mettere l'alimento in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura di somministrazione consigliata è 30-40 °C.

Latte per bambini

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Verificare con cura la temperatura del latte o del cibo prima di somministrarlo. La temperatura di somministrazione consigliata è 37 °C.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Porzione	Potenza	Ora	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 50 sec. a 1 min.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della teglia in ceramica. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 31 2014-03-12 4:11:35

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Porzione	Potenza	Ora	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande	250 ml (1 scodella) 500 ml (2 scodelle)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare la tazza al centro della teglia in ceramica. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppa (congelata)	250 g	900 W	3-4	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Piatti pre-confezionati (congelati)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna del pollo inizia a riscaldarsi, premere **ARRESTA/ANNULLA** e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Fare riferimento alla tabella della pagina successiva.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 32 2014-03-12 4:11:35

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W. Collocare il cibo sulla teglia in ceramica e posizionare quest'ultima al livello 1.

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
CARNE				
Carne di manzo macinata	250 500	6-7 8-12	15-30	Collocare gli alimenti sul piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250	7-8		
POLLAME				
Pezzi di pollo	500 (2 pezzi)	12-14	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200	28-32		
PESCE				
Filetti di pesce	200	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro del piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400	11-13		
FRUTTA				
Frutti di bosco	300	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro rotondo (con un diametro piuttosto grande).
PANE				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure affiancati su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 33 2014-03-12 4:11:35

USO DELLA MODALITÀ FORNO

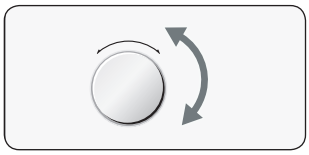
In questa modalità sono disponibili 9 impostazioni. Consultare la Guida alla cottura alle pagine 36 ~ 44 per determinare le impostazioni appropriate.

Impostazione della modalità Forno

1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **Modalità Forno**.



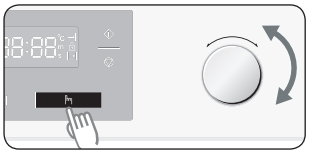
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sulla modalità forno desiderata. Sul display compariranno la modalità e la temperatura impostate. (Predefinito: modalità Convezione)



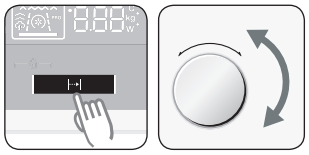
	Convezione	180°C
	Arrostitura (Convezione + Elemento superiore) Riscaldamento superiore	180°C
	Riscaldamento convenzionale	200°C
	Grill	220°C
	Ventola Grill	220°C
	Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)	180°C
	Intensiva (Elemento riscaldante superiore + Inferiore + Convezione)	180°C
PRO	Rosolatura perfetta	100°C
	Convezione ECO	180°C

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 34 2014-03-12 4:11:37

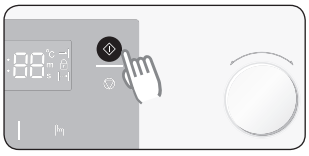
3. Per modificare la temperatura, premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare la temperatura desiderata.



4. Per impostare il tempo di cottura, premere **TEMPO DI COTTURA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 10 ore.



5. Premere **AVVIA**.



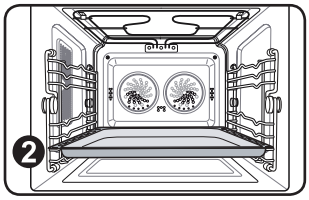
1) Durante la cottura, è possibile modificare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
2) In **Modalità Forno**, il riscaldamento tramite convezione, l'elemento riscaldante inferiore e quello del grill si attivano e disattivano continuamente per regolare la temperatura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 35 2014-03-12 4:11:38

Impostazione della modalità Convezione

Il cibo è riscaldato dall'aria calda generata dall'elemento riscaldante e distribuita da due ventole posizionate sul pannello posteriore del forno. Questa impostazione consente un riscaldamento uniforme del cibo ed è ideale per la cottura.

Collocare le teglie al livello ❷ o ❸.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura. In modalità Convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (h)	Accessori
Stampo quadrato per torta alle nocciole	2	160-170	1:00 - 1:10	Ripiano forno
Stampo ad anello o a cupola per torta al limone	2	150-160	0:50 - 1:00	Ripiano forno
Pan di spagna	2	150-160	0:25 - 0:35	Ripiano forno
Base per flan alla frutta	2	150-170	0:25 - 0:35	Ripiano forno
Torta bassa farcita alla frutta (pasta lievitata)	3	150-170	0:30 - 0:40	Teglia di cottura
Croissant	2	170-180	0:10 - 0:15	Teglia di cottura
Panini	2	180-190	0:10 - 0:15	Teglia di cottura
Biscotti	3	160-180	0:10 - 0:20	Teglia di cottura
Patatine al forno	3	200-220	0:15 - 0:20	Teglia di cottura

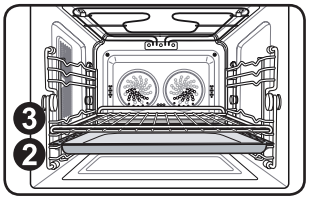
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 36 2014-03-12 4:11:38

Impostazione Arrostitura (Convezione + Elemento superiore)

L'aria calda e il riscaldamento superiore vengono combinati insieme per ottenere una perfetta doratura e rosolatura. Questa impostazione è particolarmente indicata per i piatti di carne.

Quando si cucina la carne, posizionarla sulla griglia al livello ❸ e inserire la teglia di cottura al livello ❷ per raccogliere i liquidi.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica per arrostire i cibi.
Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Arrostitura (Convezione + Riscaldamento superiore).
Collocare la carne sul ripiano al livello indicato in tabella e utilizzare la teglia di cottura al livello 2 per raccogliere i liquidi.

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (h)	Accessori
Roast beef / 1 kg (media cottura)	3 + 2	170-190	1:00 - 1:30	Ripiano forno + Teglia di cottura
Rollé/Spalla di maiale 1 kg	3 + 2	180-200	1:30 - 2:00	Ripiano forno + Teglia di cottura
Agnello arrosto/ Zampa di agnello 0,8 kg	3 + 2	190-210	0:50 - 1:20	Ripiano forno + Teglia di cottura
Pollo intero 1,2 kg	3 + 2	200-220	0:50 - 1:10	Ripiano forno + Teglia di cottura
Pesce intero, trote, 2 pesci / 0,5 kg	3 + 2	180-200	0:30 - 0:40	Ripiano forno + Teglia di cottura
Petto d'anatra 0,3 kg	3 + 2	180-200	0:25 - 0:35	Ripiano forno + Teglia di cottura

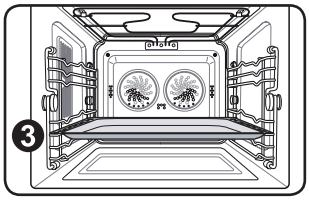
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 37 2014-03-12 4:11:39

Impostazione Riscaldamento convenzionale

Il calore proviene dagli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è adatta per cuocere e arrostire in modo tradizionale.

La teglia di cottura e il ripiano del forno sono generalmente posizionati al livello ❷ o ❸.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Riscaldamento convenzionale

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (h)	Accessori
Lasagne	3	200-220	0:20 - 0:25	Ripiano forno
Gratin di verdure	3	180-200	0:20 - 0:30	Ripiano forno
Gratin di patate	3	180-200	0:40 - 1:00	Ripiano forno
Pizza/Baguette surgelate	3	160-180	0:10 - 0:15	Teglia di cottura
Torta marmorizzata	2	160-180	0:50 - 1:10	Ripiano forno
Plumcake	2	150-170	0:50 - 1:00	Ripiano forno
Muffin	2	180-200	0:20 - 0:30	Ripiano forno
Biscotti	3	180-200	0:10 - 0:20	Teglia di cottura

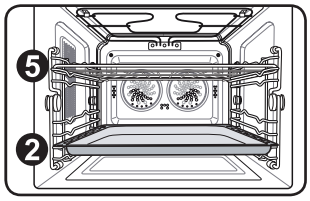
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 38 2014-03-12 4:11:39

Impostazione Grill

Il cibo viene cotto dall'elemento superiore.

Per grigliare, il ripiano del forno è generalmente posizionato al livello ❺ oppure ripiano del forno e teglia di cottura sono posizionati al livello ❺ e ❷.
* Impostazione temperatura: 150-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla grigliatura.
Impostare la temperatura del grill a 220 °C; preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Livello ripiano	Tempo per il 1° lato (ore)	Tempo per il 2° lato (ore)	Accessori
Kebab	5 + 2	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ripiano forno + Teglia di cottura
Braciole di maiale	5 + 2	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ripiano forno + Teglia di cottura
Salsicce	5 + 2	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Ripiano forno
Pezzi di pollo	5 + 2	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ripiano forno + Teglia di cottura
Tranci di salmone	5 + 2	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ripiano forno + Teglia di cottura
Verdure affettate	5	0:15 - 0:20	-	Teglia di cottura
Toast	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ripiano forno
Toast al formaggio	5	0:03 - 0:05	-	Ripiano forno

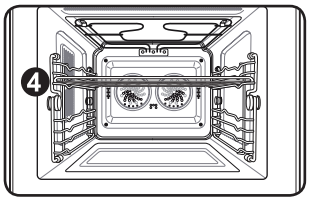
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta.
Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 39 2014-03-12 4:11:39

Impostazione Ventola Grill

Il calore generato dall'elemento riscaldante superiore viene distribuito dalla ventola. Questa modalità può essere utilizzata per grigliare carne, pesce, pollame e verdure. Non è necessario girare gli alimenti; questa modalità consente di ottenere cibi croccanti.

Per grigliare, il ripiano del forno o la teglia di cottura sono generalmente posizionati al livello 4.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla grigliatura.
Impostare la temperatura del grill a 220 °C; preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Livello ripiano	Tempo (h)	Accessori
Salsicce	4	0:08 - 0:10	Ripiano forno
Patate a spicchi	4	0:20 - 0:25	Ripiano forno
Patatine al forno surgelate	4	0:15 - 0:20	Teglia di cottura
Crocchette surgelate	4	0:20 - 0:25	Teglia di cottura
Bocconcini surgelati	4	0:15 - 0:20	Teglia di cottura
Trancio di salmone	4 + 2	0:15 - 0:20	Ripiano forno + Teglia di cottura
Filetti di pesce	4 + 2	0:12 - 0:17	Ripiano forno + Teglia di cottura
Pesce intero	4 + 2	0:15 - 0:20	Ripiano forno + Teglia di cottura
Pezzi di pollo	4 + 2	0:30 - 0:40	Ripiano forno + Teglia di cottura

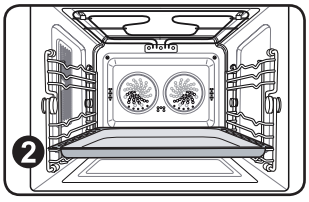
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 40 2014-03-12 4:11:40

Impostazione Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)

L'aria calda e l'elemento inferiore vengono combinati insieme per riscaldare il cibo. Questa impostazione è ideale per ottenere cibi croccanti e ben rosolati.

La teglia di cottura e il ripiano del forno sono generalmente posizionati al livello ❷.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore).

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (h)	Accessori
Pizza fatta in casa	2	180-200	0:20 - 0:30	Teglia di cottura
Quiche/Torta salata precotta congelata	2	180-200	0:10 - 0:15	Ripiano forno
Pizza surgelata con farina autolievitante	2	180-200	0:15 - 0:20	Teglia di cottura
Pizza surgelata	2	180-200	0:15 - 0:25	Ripiano forno
Pizza congelata	2	180-200	0:08 - 0:15	Teglia di cottura
Torta di mele	2	160-180	1:10 - 1:20	Ripiano forno
Sfoglia con ripieno di mele	2	180-200	0:10 - 0:15	Teglia di cottura

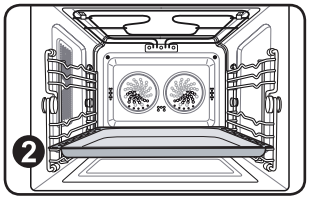
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 41 2014-03-12 4:11:40

Impostazione Intensiva (Elemento riscaldante superiore + Inferiore + Convezione)

Questa modalità attiva alternativamente tutti gli elementi riscaldanti superiori e inferiori e la convezione. Il calore viene distribuito uniformemente nel forno. Questa modalità è adatta per la cottura di grandi quantità di cibo che richiede calore intenso, come torte e gratin di grandi dimensioni.

La teglia di cottura e il ripiano del forno sono generalmente posizionati al livello ❷.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Intensiva (Convezione + Elemento riscaldante superiore + inferiore).

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (h)	Accessori
Lasagne 2 kg	2	180-200	0:20 - 0:30	Ripiano forno
Gratin di verdure 2 kg	2	160-180	0:40 - 0:60	Ripiano forno
Gratin di patate 2 kg	2	160-180	1:00 - 1:30	Ripiano forno
Roast beef / 2 kg (media cottura)	3 + 2	160-180	1:00 - 1:30	Ripiano forno + Teglia di cottura
Anatra intera / 2 kg	3 + 2	180-200	1:00 - 1:30	Ripiano forno + Teglia di cottura
2 polli interi / 1,2 kg cad	3 + 2	200-220	1:00 - 1:30	Ripiano forno + Teglia di cottura

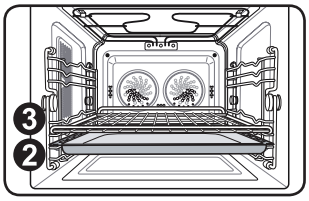
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.
Non è necessario girare gli alimenti, tuttavia i risultati saranno migliori girando gli alimenti a metà cottura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 42 2014-03-12 4:11:40

Impostazione Arrostitura perfetta

Questa modalità include un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200 °C. L'elemento riscaldante superiore e la convezione sono attivi durante il processo di rosolatura della carne. Al termine di questa fase, il cibo risulta cotto delicatamente alla bassa temperatura impostata dalla preselezione.
Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori completano il processo.
Questa modalità è adatta per arrosti di carne, pollame e pesce.

Il ripiano del forno e la teglia di cottura sono spesso posizionati al livello ❸ e ❷.
* Impostazione temperatura: 40-150 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura.

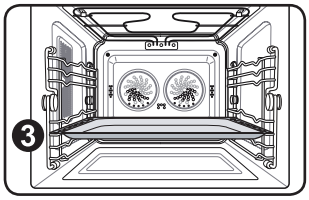
Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (h)	Accessori
Roast Beef	3 + 2	60-80	3:30 - 4:30	Ripiano forno + Teglia di cottura
Arrosto di maiale	3 + 2	70-90	3:30 - 4:00	Ripiano forno + Teglia di cottura
Petto d'anatra	3 + 2	60-80	1:30 - 2:00	Ripiano forno + Teglia di cottura
Filetto di manzo	3 + 2	70-90	1:30 - 2:00	Ripiano forno + Teglia di cottura
Filetto di maiale	3 + 2	70-90	1:30 - 2:00	Ripiano forno + Teglia di cottura

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 43 2014-03-12 4:11:40

Impostazione Convezione ECO

Questa modalità utilizza un sistema di riscaldamento ottimizzato che consente di risparmiare energia durante la cottura.
Il tempo di cottura aumenta leggermente ma la cottura è uniforme.

La teglia di cottura e il ripiano del forno sono generalmente posizionati al livello ❸.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come linee guida alla cottura.
Nella modalità Convezione ECO si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Pan di spagna	2	150-160	0:30 - 0:40	Ripiano forno
Torta piccola	3	150-170	0:20 - 0:30	Teglia di cottura
Muffin	3	160-180	0:30 - 0:40	Ripiano forno
Roast beef / 1 kg (media cottura)	3 + 2	170-190	1:00 - 1:30	Ripiano forno + Teglia di cottura
Gratin di patate	3	160-180	1:00 - 1:30	Ripiano forno

Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

Consigli per risparmiare energia

- 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.
- Durante la cottura si consiglia di non aprire con frequenza lo sportello al fine di mantenere la temperatura, risparmiare energia e tempo.

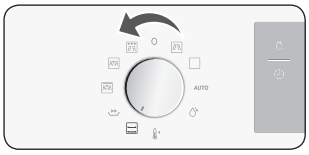
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 44 2014-03-12 4:11:40

USO DELLA MODALITÀ COTTURA MULTILIVELLO

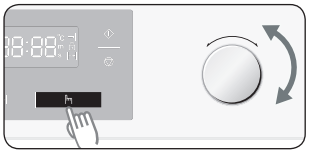
Questa modalità è adatta per cuocere due pietanze contemporaneamente su due livelli diversi. Questa modalità utilizza la circolazione dell'aria calda. In questo modo viene utilizzato l'intero spazio all'interno del forno. Per esempio è possibile cuocere due teglie di biscotti.
Nonostante il tempo di cottura sia superiore rispetto alla cottura su un singolo livello, questa modalità consente di risparmiare tempo cuocendo due pietanze in una volta sola.

Impostazione Cottura multilivello

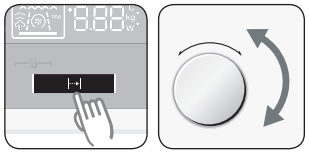
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **COTTURA MULTILIVELLO**.



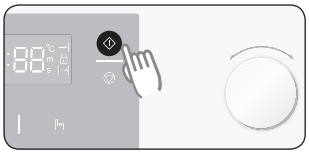
2. Per modificare la temperatura, premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare la temperatura desiderata.



3. Per impostare il tempo di cottura, premere **TEMPO DI COTTURA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 10 ore.

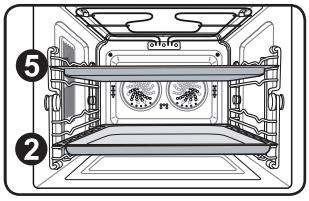


4. Premere **AVVIA**.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 45 2014-03-12 4:11:41

Per la cottura multilivello, 2 teglie o 1 teglia di cottura e il ripiano del forno sono generalmente posizionati al livello ❷ e ❺.
* Impostazione temperatura: 40-250 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come linee guida alla cottura. Nella modalità Cottura multilivello si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Temp. (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Torte piccole	2 + 5	150-160	0:20 - 0:30	2 teglie di cottura
Tortine mignon	2 + 5	160-180	0:20 - 0:30	2 teglie di cottura
Croissant	2 + 5	160-180	0:20 - 0:30	2 teglie di cottura
Pasta sfoglia	2 + 5	180-200	0:30 - 0:40	2 teglie di cottura
Biscotti	2 + 5	170-190	0:15 - 0:20	2 teglie di cottura
Lasagne	2 + 5	160-180	0:30 - 0:40	Ripiano forno + Teglia di cottura
Patatine al forno surgelate	2 + 5	180-200	0:30 - 0:50	2 teglie di cottura
Bocconcini surgelati	2 + 5	180-200	0:20 - 0:30	2 teglie di cottura
Pizza surgelata	2 + 5	200-220	0:20 - 0:30	Ripiano forno + Teglia di cottura

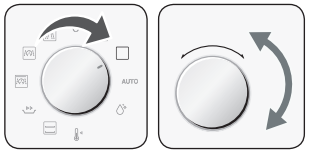
Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 46 2014-03-12 4:11:41

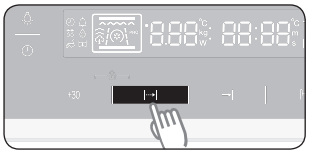
IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Dopo aver impostato la funzione di cottura desiderata è possibile impostare il tempo di cottura. Al termine del tempo impostato, gli elementi riscaldanti si disattivano automaticamente.

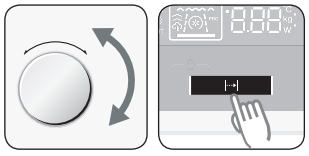
1. Selezionare modalità e funzione desiderate (e impostare la temperatura preferita).



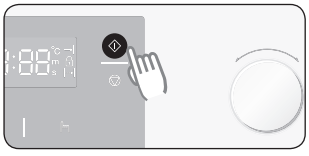
2. Premere **TEMPO DI COTTURA**



3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Premere **TEMPO DI COTTURA** per terminare la regolazione del tempo di cottura.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 10:00



4. Premere il tasto **AVVIA**. Il forno si avvia immediatamente.



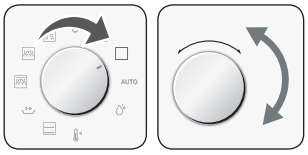
1) Il timer di cottura programmato può essere azzerato come descritto sopra.
2) Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.
3) Per annullare il tempo di cottura programmato premere **TEMPO DI COTTURA** e impostare il valore a zero con il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 47 2014-03-12 4:11:41

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI FINE COTTURA

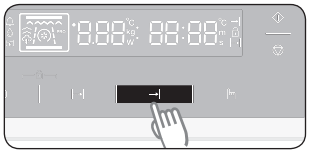
Dopo aver impostato la funzione di cottura desiderata è possibile impostare il tempo di fine cottura. Al termine del tempo impostato, gli elementi riscaldanti si disattivano automaticamente.

1. Selezionare modalità e funzione desiderate (e impostare la temperatura preferita).



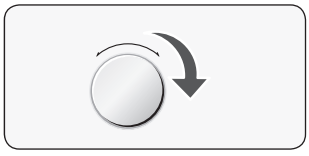
2. Premere il tasto **FINE COTTURA**.
L'ora corrente lampeggia sul **DISPLAY**.

Esempio: Sono le 13:00.
La cifra “13:00” lampeggia sul display.



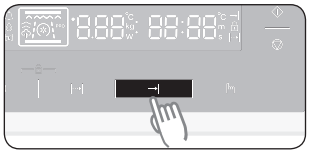
3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare ore e minuti. (14:00).

Esempio: Ora desiderata: 14:00.

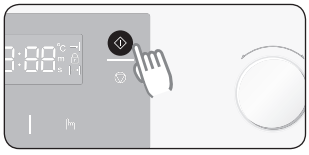


4. Premere nuovamente il tasto **FINE COTTURA**.

Esempio: Sono le 13:00.
Fine cottura desiderata: 14:00.



5. Premere il tasto **AVVIA** per avviare il forno.
Viene visualizzato “1:00” come tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.



1) Il tempo di cottura visualizzato sul display continuerà a decrescere. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico, la cifra “0:00” lampeggia sul display e l'apparecchio si spegne automaticamente.
   Sul display viene visualizzata l'ora corrente.
2) Durante la cottura è possibile regolare il tempo preimpostato per ottenere una cottura ottimale.
   Premere il tasto **TEMPO DI COTTURA** e modificare l'ora mediante il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.
3) Per annullare il tempo di fine cottura programmato premere **TEMPO DI COTTURA** e impostare il valore a zero con il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 48 2014-03-12 4:11:42

IMPOSTAZIONE DELL'AVVIO RITARDATO

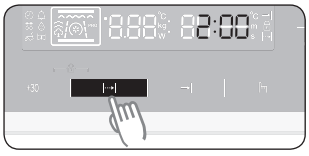
Se il timer di fine cottura viene impostato dopo il timer di cottura, i due timer vengono ricalcolati e, se necessario, il forno imposta un punto di avvio ritardato.

Esempio: Ora corrente: 12:00
Tempo di cottura: 2 ore
Fine cottura: terminare la cottura alle ore 18:00

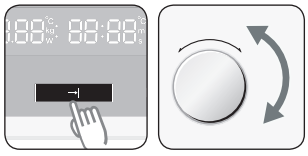
1. Selezionare modalità e funzione desiderate (e impostare la temperatura preferita).



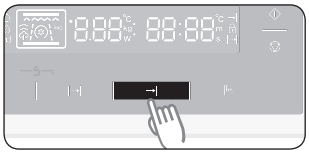
2. Premere il tasto **TEMPO DI COTTURA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato (2 ore).



3. Premere il tasto **FINE COTTURA**.
- Il **Tempo di cottura** viene aggiunto all'orario corrente e la cifra “14:00” viene visualizzata a display.
- Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di **Fine cottura** (18:00).



4. Premere il tasto **FINE COTTURA**.
- Un simbolo a display indica che è stato impostato l'avvio ritardato.
- Il forno si avvia automaticamente all'orario prenotato delle 16:00 e sul display viene visualizzato il **Tempo di cottura**.



1) I valori **Tempo di cottura** e **Fine cottura** possono essere modificati prima del tempo prenotato.
2) Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico, la cifra "0:00" lampeggia sul display e l'apparecchio si spegne automaticamente.

⚠ AVVERTENZA Non lasciare il cibo nel forno troppo a lungo perché potrebbe rovinarsi.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 49 2014-03-12 4:11:43

FUNZIONI COMBI

Microonde + Grill

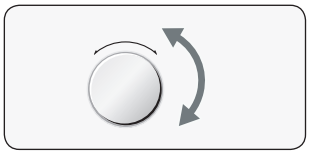
Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill con la velocità di cottura a microonde.
Il tempo di cottura è inferiore e i cibi risulteranno dorati al punto giusto.
Gli alimenti adatti alla modalità combi includono tutti i cibi che possono essere riscaldati e gratinati (come la pasta al forno), oltre a quelli che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura.

Impostazione Microonde + Grill

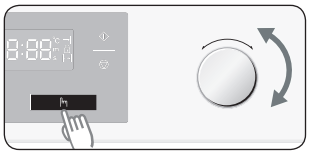
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **Microonde + Grill**.



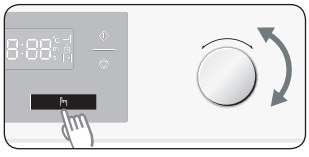
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 90 minuti.



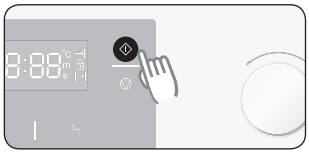
3. Per modificare il livello di potenza, premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato.



4. Per modificare la temperatura premere nuovamente il tasto **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato.

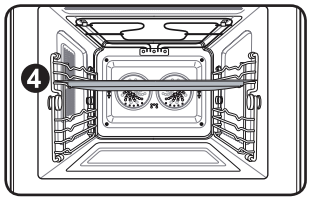


5. Premere **AVVIA** per iniziare la cottura.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 50 2014-03-12 4:11:43

Per la modalità Microonde + Grill, la teglia in ceramica con inserto griglia viene generalmente posizionata al livello 4.
* Impostazione potenza microonde: 100-600 W
* Impostazione temperatura: 40-200 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare livelli di potenza, temperature e tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura.
Non è necessario preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Accessori
Patate al forno	4	600	180-200	10-15	-	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Pomodori grigliati	4	300	160-180	05-10	-	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Gratin di verdure	4	450	180-200	10- 20	-	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Pesce arrosto	4	300	180-200	04-08	04-06	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Pezzi di pollo	4	300	180-200	10-15	10-15	Teglia in ceramica + Inserto griglia

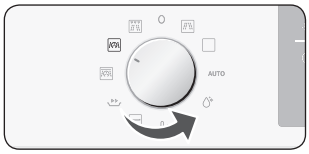
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 51 2014-03-12 4:11:44

Microonde + Convezione

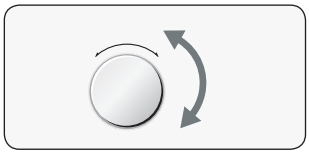
Questa modalità combina aria calda e microonde per ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti. Gli alimenti adatti alla modalità combi includono carne e pollame, piatti da gratinare e casseruole, pan di spagna e torte di frutta, dolci e crostate, verdure alla griglia, paste e pane.

Impostazione Microonde + Convezione

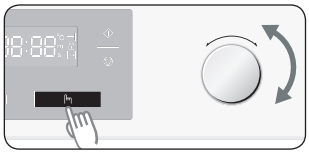
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **Microonde + Convezione**.



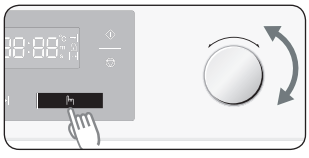
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 90 minuti.



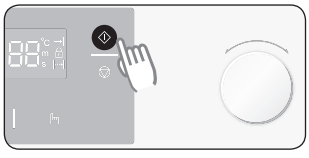
3. Per modificare il livello di potenza, premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato.



4. Per modificare la temperatura premere nuovamente il tasto **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato.

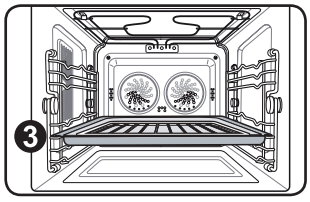


5. Premere **AVVIA** per iniziare la cottura.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 52 2014-03-12 4:11:44

Per la modalità Microonde + Convezione, la teglia in ceramica con inserto griglia viene generalmente posizionata al livello ❸.
* Impostazione potenza microonde: 100-600 W
* Impostazione temperatura: 40-230 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare livelli di potenza, temperature e tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura.
Non è necessario preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Accessori
Pollo intero 1,2 kg	3	450	180-200	25-30	15 - 25	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Roast beef/ Arrosto di agnello (cottura media)	3	300	180-200	15-20	15-20	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Lasagne/ Gratin di pasta surgelati	3	450	180-200	20-25	-	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Gratin di patate	3	450	180-200	10-15	-	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Flan di frutta	3	100	160-180	40-50	-	Teglia in ceramica

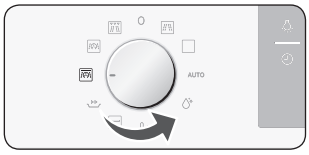
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 53 2014-03-12 4:11:44

Microonde + Arrostitura

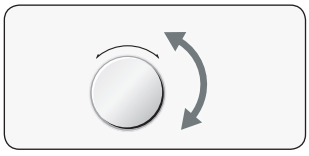
Questa modalità combina grill e microonde per ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti. Gli alimenti idonei per questa modalità sono carne, pesce, pollame e verdure sottili, così come piccoli arrosti che non devono essere girati per continuare la cottura.

Impostazione Microonde + Arrostitura

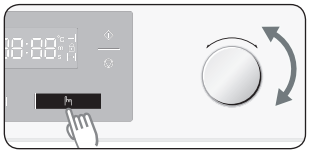
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **Microonde + Arrostitura**.



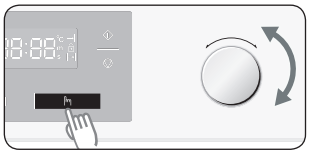
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 90 minuti.



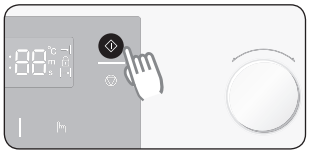
3. Per modificare il livello di potenza, premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato.



4. Per modificare la temperatura premere nuovamente il tasto **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello desiderato.

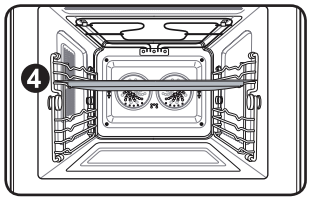


5. Premere **AVVIA** per iniziare la cottura.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 54 2014-03-12 4:11:45

Per la modalità Microonde + Arrostitura, la teglia in ceramica con inserto griglia viene generalmente posizionata al livello 4.
* Impostazione potenza microonde: 100-600 W
* Impostazione temperatura: 40-200 °C



***** Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250 °C.

Guida alla cottura

Utilizzare livelli di potenza, temperature e tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura.
Non è necessario preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessori
Pezzi di pollo	4	300	180-200	20-30	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Patate a spicchi	4	300	180-200	15-20	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Pesce intero	4	300	180-200	15-20	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Filetti di pesce	4	300	180-200	10-15	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Bocconcini surgelati	4	450	180-200	10-15	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Involtini primavera surgelati	4	300	180-200	05-10	Teglia in ceramica + Inserto griglia
Bastoncini di pesce surgelati	4	300	180-200	15-20	Teglia in ceramica + Inserto griglia

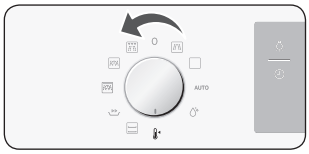
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 55 2014-03-12 4:11:45

USO DELLA MODALITÀ MANTIENI CALDO

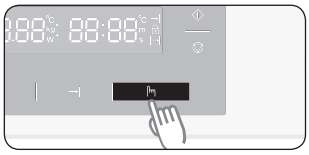
Nell'impostazione Mantieni caldo, i cibi cotti vengono tenuti al caldo.

Impostazione Modalità Mantieni caldo

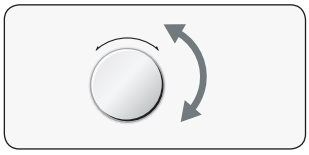
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **Mantieni caldo**.



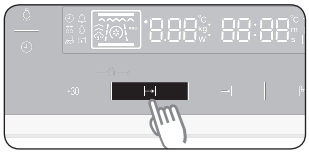
2 Premere il tasto **SELEZIONA**.
La temperatura lampeggia (Predefinita: 70 °C).



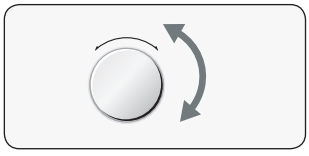
3 Mentre lampeggia, ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** e impostare la temperatura desiderata.
- Impostazione temperatura: 60-100 °C



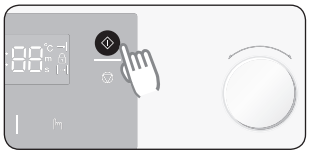
4 Premere **TEMPO DI COTTURA**.
Il tempo impostato lampeggia.
- Impostazione tempo di cottura: Max. 10 ore.



5 Mentre lampeggia, ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato.



6 Premere **AVVIA**.



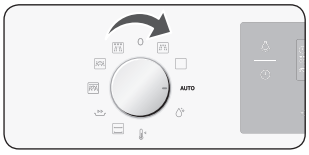
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 56 2014-03-12 4:11:46

USO DELLA MODALITÀ MENU AUTOMATICO

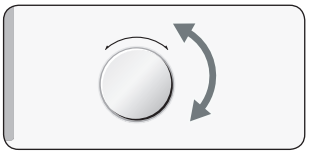
La modalità Menu automatico permette di scegliere fra 36 programmi predefiniti (31 di Cottura automatica e 5 di Scongelamento automatico) per cuocere o arrostire i cibi preferiti. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Basta selezionare uno dei 36 programmi e impostare il peso per avviare la cottura.

Impostazione modalità Menu automatico

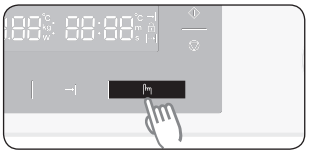
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **Menu automatico**.



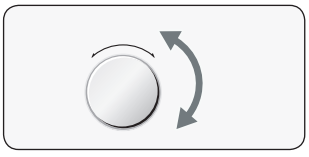
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per selezionare l'impostazione del Menu automatico desiderata. Vedere la tabella a pagg 58~62 per una descrizione delle 36 impostazioni del Menu automatico.



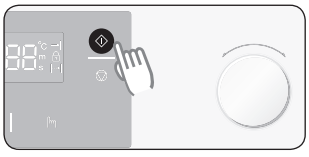
3. Premere **SELEZIONA** per modificare il peso.



4. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per selezionare il peso desiderato.



5. Premere **AVVIA**.



- Alcuni dei Menu automatici non prevedono interruzioni. Altri richiedono di girare il cibo a metà cottura. Il forno emette un segnale acustico quando è il momento di girare il cibo.
- Sul display viene visualizzata la temperatura del forno impostata durante l'attivazione del Menu automatico.
- La temperatura e il tempo di cottura non possono essere modificati una volta iniziata la cottura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 57 2014-03-12 4:11:46

Guida all'impostazione dei menu automatici

La tabella seguente illustra 31 programmi automatici per riscaldare, cuocere, arrostire e preparare dolci.
La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. Questi programmi automatici contengono speciali modalità di cottura che rendono ancora più semplice l'uso del forno.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:01	Bevande	0,25 0,5	Teglia in ceramica	1	Versare il liquido in una scodella in ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare una scodella al centro, oppure 2 una di fianco all'altra sulla teglia in ceramica. Lasciare riposare nel forno a microonde. Mescolare bene dopo 1-2 minuti di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
A:02	Piatti preconfezionati	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Teglia in ceramica	1	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per portate composte da 3 alimenti (ad esempio carne con salsa, verdure e contorno con patate, riso o pasta). Dopo la cottura lasciare riposare per 3 minuti.
A:03	Piatti preconfezionati surgelati	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Teglia in ceramica	1	Prendere l'alimento precotto e verificare se il piatto è adatto al microonde. Forare la pellicola della confezione. Posizionare l'alimento precotto surgelato al centro della piastra girevole. Questo programma è adatto per cibi precotti surgelati composti da tre alimenti (ad esempio carne con salsa e contorno con verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura lasciare riposare per 3 minuti.
A:04	Zuppa	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Teglia in ceramica	1	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro della teglia in ceramica. Mescolare bene prima e dopo 2-3 min di riposo.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 58 2014-03-12 4:11:46

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:05	Stufato	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Teglia in ceramica	1	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro della teglia in ceramica. Mescolare bene prima e dopo 2-3 min di riposo.
A:06	Gratin di pesce surgelato	0,4 - 0,6	Inserto griglia + Teglia in ceramica	3	Collocare il gratin di pesce surgelato in un recipiente in Pyrex o su un piatto in ceramica. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. Questo programma è adatto per piatti pronti surgelati come filetti di pesce con salsa e verdure.
A:07	Lasagne surgelate	0,4 - 0,6	Inserto griglia + Teglia in ceramica	3	Collocare le lasagne surgelate in un recipiente in Pyrex o su un piatto in ceramica. Dopo il riscaldamento lasciare riposare per 2-3 minuti.
A:08	Patatine al forno surgelate	0,4 - 0,5	Teglia di cottura	3	Distribuire le patatine surgelate sulla teglia metallica.
A:09	Pizza surgelata	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Ripiano forno	3	Collocare la pizza surgelata sul ripiano del forno.
A:10	Crocchette surgelate	0,4 - 0,6	Teglia di cottura	3	Collocare uniformemente le crocchette di patate surgelate sulla teglia metallica.
A:11	Verdure surgelate	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Teglia in ceramica	1	Collocare le verdure surgelate quali broccoli, carote a rondelle, fiori di cavolfiori e piselli in recipiente in vetro con coperchio. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua. Collocare il recipiente al centro della teglia in ceramica. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare dopo la cottura.
A:12	Torta di mele	1,2 - 1,4	Ripiano forno	2	Collocare la torta di mele su una teglia tonda metallica. Posizionare sul ripiano del forno. Il peso include le mele e tutti gli altri ingredienti.
A:13	Base per torta di frutta	0,3 - 0,5	Ripiano forno	3	Versare l'impasto in una teglia metallica da collocare sul ripiano del forno.
A:14	Brownies	0,5 - 0,7	Ripiano forno	3	Versare l'impasto in un recipiente rotondo in pyrex da collocare sulla teglia in ceramica sul ripiano del forno.
A:15	Croissant	0,2 - 0,4	Teglia di cottura	3	Utilizzare carta da forno. Collocare i croissant uno affianco all'altro sulla teglia di cottura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 59 2014-03-12 4:11:47

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:16	Torta al burro olandese	0,5 - 0,7	Ripiano forno	2	Versare l'impasto fresco in una teglia metallica rotonda di 22 cm di diametro. Collocare sulla griglia.
A:17	Plumcake olandese	0,7 - 0,8	Ripiano forno	3	Versare l'impasto fresco in uno stampo metallico rettangolare (lungo 25 cm). Collocare lo stampo per il lungo (dallo sportello al retro del forno).
A:18	Muffin	0,5 - 0,6	Ripiano forno	3	Versare l'impasto per muffin nell'apposito stampo in metallo da 12 dolci. Collocare lo stampo al centro del ripiano del forno.
A:19	Lievitazione impasto	0,3 - 0,6	Ripiano forno	3	Preparare un impasto lievitato per pizza, torta o pane. Collocare l'impasto in un grande recipiente rotondo resistente al calore e coprire con pellicola per forno a microonde.
A:20	Pan di spagna	0,3 - 0,6	Ripiano forno	2	Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità Riscaldamento convenzionale. In una teglia rotonda metallica di 18 cm di diametro versare 300 g di impasto (per 400 g o 500 g di impasto usare teglie di 24 cm e 26 cm di diametro, rispettivamente). Collocare lo stampo al centro del ripiano del forno.
A:21	Pane bianco	0,7 - 0,8	Ripiano forno	3	Versare l'impasto fresco in uno stampo metallico rettangolare (lungo 25 cm). Collocare lo stampo per il lungo (dallo sportello al retro del forno).
A:22	Mele farcite in pasta sfoglia	0,3 - 0,5	Teglia di cottura	2	Utilizzare carta da forno. Collocare 4 dolci uno affianco all'altro sulla teglia di cottura.
A:23	Filetti di pesce	0,3 - 0,6	Ripiano forno + Teglia di cottura	5 + 2	Marinare i filetti di pesce (2 cm) e collocarli uno affianco all'altro sul ripiano del forno e sulla teglia di cottura. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare la cottura.
A:24	Filetti/Tranci di salmone	0,3 - 0,6	Ripiano forno + Teglia di cottura	5 + 2	Marinare il salmone e collocare i tranci/filetti uno affianco all'altro sul ripiano del forno e sulla teglia di cottura. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare la cottura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 60 2014-03-12 4:11:47

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:25	Gamberetti	0,2 - 0,5	Ripiano forno + Teglia di cottura	5 + 2	Disporre uniformemente i gamberetti sulla teglia di cottura sul ripiano del forno.
A:26	Bistecche, sottili	0,3 - 0,6	Ripiano forno + Teglia di cottura	5 + 2	Si consiglia di preriscaldare il forno a 250°C in modalità Grill per 5 min. Disporre le bistecche una di fianco all'altra sulla teglia di cottura al centro del ripiano del forno. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare la cottura.
A:27	Costolette di agnello	0,3 - 0,6	Ripiano forno + Teglia di cottura	5 + 2	Costolette di agnello marinate. Collocare le costolette di agnello sulla teglia di cottura sul ripiano del forno. Girare non appena il forno emette un segnale acustico e premere Avvia per continuare la cottura.
A:28	Verdure	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Teglia in ceramica	1	Pesare le verdure dopo averle lavate, mondate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml d'acqua (3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della teglia in ceramica. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare dopo la cottura.
A:29	Patate pelate	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Teglia in ceramica	1	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della teglia in ceramica. Lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare dopo la cottura.
A:30	Riso bianco	0,3 - 0,4	Teglia in ceramica	1	Pesare il riso parboiled e aggiungere una quantità d'acqua fredda pari al doppio del suo peso. Esempio: se si cuoce 0,3 kg di riso, aggiungere 600 ml d'acqua fredda. Utilizzare un recipiente in pyrex con coperchio. Collocare il recipiente al centro della teglia in ceramica. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 5 minuti e mescolare dopo la cottura.
A:31	Pizza fatta in casa	0,6 - 1,0	Teglia di cottura	2	Collocare la pizza sulla teglia. Il peso riportato comprende la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 61 2014-03-12 4:11:47

Guida alle impostazioni della modalità Scongelamento rapido automatico

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame e il pesce sulla teglia in ceramica.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Tempo di riposo (min.)	Consiglio
d:01	Carne	0,2 - 2,0	Teglia in ceramica	1	20-90	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
d:02	Pollame	0,2 - 2,0	Teglia in ceramica	1	20-90	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.
d:03	Pesce	0,2 - 2,0	Teglia in ceramica	1	20-60	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
d:04	Pane/ Dolci	0,1 - 1,0	Teglia in ceramica	1	10-30	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce sulla teglia in ceramica e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
d:05	Frutta	0,1 - 0,8	Teglia in ceramica	1	5-15	Distribuire in modo uniforme la frutta surgelata sulla teglia in ceramica. Questo programma è adatto per lamponi, bacche e frutti tropicali.

La modalità Scongelamento rapido utilizza l'energia a microonde per scaldare gli alimenti. E' quindi necessario seguire attentamente le linee guida e le precauzioni di sicurezza per la cottura a microonde.

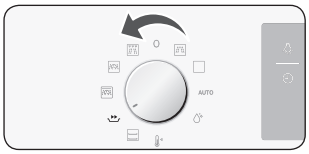
NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 62 2014-03-12 4:11:47

USO DELLA MODALITÀ COTTURA RAPIDA

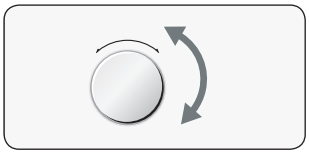
La modalità Cottura rapida permette di scegliere fra 4 programmi predefiniti per cuocere o arrostire i cibi preferiti (usando l'energia a microonde). Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Basta selezionare uno dei 4 programmi e impostare il peso per avviare la cottura.

Impostazioni modalità Cottura rapida

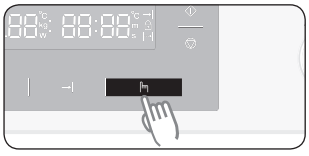
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** nella posizione **Cottura rapida**.



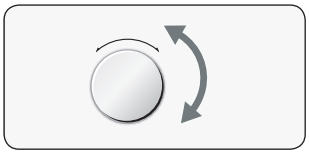
2 Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per selezionare l'impostazione della **Cottura rapida** desiderata. Vedere la tabella a pag 64 per una descrizione delle 4 impostazioni di Cottura rapida.



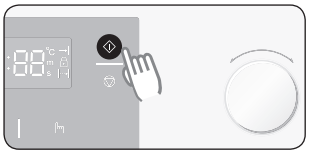
3 Premere **SELEZIONA** per modificare il peso.



4 Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per selezionare il peso desiderato.



5 Premere **AVVIA**.



- Alcuni dei menu della Cottura rapida non prevedono interruzioni. Altri richiedono di girare il cibo a metà cottura. Il forno emette un segnale acustico quando è il momento di girare il cibo.
- Sul display viene visualizzata la temperatura del forno impostata durante l'attivazione della Cottura rapida.
- La temperatura e il tempo di cottura non possono essere modificati una volta iniziata la cottura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 63 2014-03-12 4:11:47

Guida all'impostazione dei menu di cottura rapida

La tabella seguente illustra i 4 programmi automatici per la cottura e arrostitura rapida dei cibi.
La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. Questi programmi automatici contengono speciali modalità di cottura che rendono ancora più semplice l'uso del forno.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
S:01	Mezze patate al forno	0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Teglia in ceramica + Inserto griglia	4	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Al termine della cottura lasciare riposare per 2-3 minuti.
S:02	Maiale arrosto	0,8 - 1,0	Teglia in ceramica + Inserto griglia	3	Collocare il maiale arrosto marinato sulla griglia della teglia in ceramica. Quando il forno emette un segnale acustico, girare e riavviare la cottura.
S:03	Pezzi di pollo	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Teglia in ceramica + Inserto griglia	5	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso sulla griglia della teglia in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Al termine della cottura lasciare riposare per 2-3 minuti.
S:04	Pollo intero	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Teglia in ceramica + Inserto griglia	3	Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro della griglia della teglia in ceramica posizionata al livello 2. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.

La modalità Cottura rapida utilizza l'energia a microonde per scaldare gli alimenti. E' quindi necessario seguire attentamente le linee guida e le precauzioni di sicurezza per la cottura a microonde.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 64 2014-03-12 4:11:47

PIATTI DI PROVA

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Inserire la teglia di cottura con la parte inclinata rivolta verso lo sportello del forno.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Torte piccole	Teglia di cottura	3	Tradizionale	150-170	20-30
		3	Convezione	150-170	20-25
	Teglia di cottura + Teglia di cottura	2 + 5	Cottura multilivello	150-160	20-30
Pan di spagna senza grassi	Teglia apribile su griglia grande (antiaderente, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	20-30
		2	Convezione	150-160	30-35
Pasta frolla	Teglia di cottura	3	Tradizionale	150-160	20-30
		3	Convezione	150-160	20-30
Torta lievitata alle mele	Teglia di cottura	2	Tradizionale	150-160	40-50
		2	Convezione	150-160	45-55
Torta di mele	Griglia grande + 2 teglie apribili * (antiaderenti, ø 20 cm)	2 posizionate in diagonale	Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)	170-190	70-90

* Posizionare le due torte una in fondo a sinistra e l'altra davanti a destra.

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno per 5 minuti con la funzione Grill.

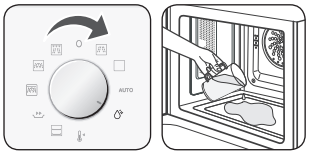
Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Ripiano forno	5	Grill	250 °C	1˚ 1-2 2˚ 1-2
Hamburger di manzo * (12 ea)	Ripiano del forno + Teglia di cottura (per raccogliere i liquidi)	5	Grill	250 °C	1˚ 10-15 2˚ 10-15

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 65 2014-03-12 4:11:48

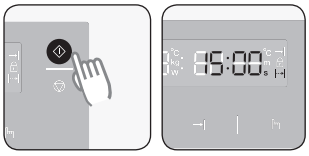
USO DELLA MODALITÀ PULIZIA A VAPORE

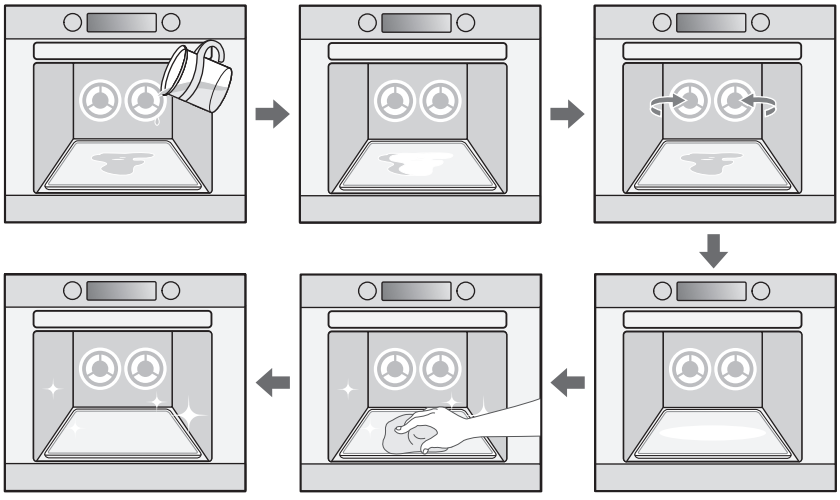
La Pulizia a vapore permette di igienizzare il forno in soli 15 minuti.

1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **Pulizia a vapore**.
- Versare circa 100 ml di acqua sul fondo del forno vuoto.



2. Premere **AVVIA**. Il forno si avvia automaticamente.
- Dopo circa 15 minuti il forno si arresta automaticamente. Asciugarlo con un panno asciutto.





- Usare questa funzione solo con il forno a temperatura ambiente.
- NON utilizzare acqua distillata.
- Per la pulizia del forno a microonde NON utilizzare apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 66 2014-03-12 4:11:49

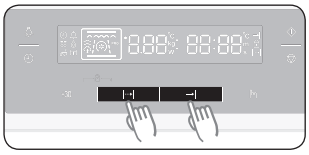
DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

Questa funzione consente di attivare/disattivare i segnali acustici emessi dal forno.

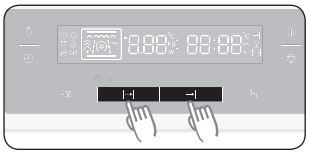
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su “OFF”.



2. Per disattivare i segnali acustici, premere contemporaneamente i tasti **TEMPO DI COTTURA** e **FINE COTTURA** per 3 secondi.



3. Per riattivare i segnali acustici, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **TEMPO DI COTTURA** e **FINE COTTURA** per 3 secondi.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 67 2014-03-12 4:11:49

BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

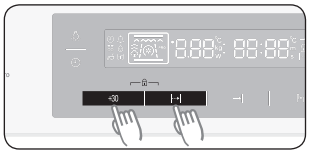
Il blocco di sicurezza per bambini consente di bloccare il pannello di controllo per impedire di avviare inavvertitamente il forno.

Per bloccare il forno

1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su “OFF”.



2. Premere contemporaneamente i tasti **+30s (avvio rapido)** e **TEMPO DI COTTURA** per 3 secondi.

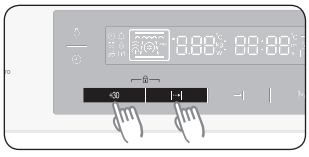


3. Sul **DISPLAY** viene visualizzata una icona a forma di lucchetto a indicare che tutte le funzioni sono bloccate.



Per sbloccare il forno

1. Premere contemporaneamente i tasti **+30s (avvio rapido)** e **TEMPO DI COTTURA** per 3 secondi.



2. L'icona a forma di lucchetto scompare dal display a indicare che tutte le funzioni sono sbloccate.



NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 68 2014-03-12 4:11:50

risoluzione dei problemi e codici informativi

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Le operazioni di riparazione devono essere eseguite solo da personale qualificato.

Se il forno necessita di assistenza, scollegarlo dalla presa elettrica e rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG.

In caso di chiamata telefonica, è necessario disporre delle seguenti informazioni:

- Numero del modello e Numero di serie (reperibili sul lato interno dello sportello)
- Informazioni sulla garanzia
- Descrizione chiara del problema

Se è necessario conservare temporaneamente il forno, si consiglia di riporlo in un luogo privo di polvere e umidità in quanto tali condizioni potrebbero danneggiarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il forno presenta un malfunzionamento, provare le azioni suggerite di seguito. La consultazione di questa sezione consente di risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

Non funziona né il display né il forno.

- Verificare che la spina sia correttamente collegata a una presa elettrica con messa a terra.
- Se la presa a parete dispone di interruttore, verificare se questo è in posizione On.
- Rimuovere la spina dalla presa, attendere dieci secondi quindi ricollegarla.
- Resettare il salvavita o sostituire il fusibile bruciato
- Collegare elettricamente il forno utilizzando una presa diversa.
- Collegare un altro apparecchio alla presa precedente. Se anche l'altro l'apparecchio non funziona, rivolgersi a un elettricista qualificato per richiedere la riparazione della presa elettrica.

Il display funziona ma il forno non si accende.

- Verificare se lo sportello è completamente chiuso.
- Verificare se sulla guarnizione dello sportello è rimasto materiale di imballaggio o altro.
- Verificare se lo sportello è danneggiato.
- Premere due volte il tasto Annulla e aggiungere tutte le istruzioni di cottura.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 69 2014-03-12 4:11:50

Il forno non si accende quando si preme il tasto Avvia.

- Verificare se lo sportello è completamente chiuso.

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione iniziale causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariscono completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
  Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Il forno si spegne prima del tempo impostato.

- Potrebbe essersi verificata una interruzione di corrente. In caso di interruzione di corrente, l'indicatore orario visualizzerà la cifra: 88:88.
- Azzerare l'orologio e tutte le istruzioni di cottura.
- Resettare il salvavita o sostituire il fusibile bruciato
- Verificare che il forno sia installato correttamente e in modo conforme alle istruzioni di installazione.

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- Verificare se il tempo di cottura è impostato in modo appropriato per il tipo di alimento.
- Verificare se il livello di potenza è impostato in modo appropriato.

Il cibo non si cuoce.

- Verificare se lo sportello è completamente chiuso.
- Verificare se il timer è impostato correttamente e/o premere il tasto Avvia.
- Resettare il salvavita o sostituire il fusibile bruciato

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- Rimuovere eventuali utensili metallici, accessori da cucina o fascette metalliche.
- Se si usa pellicola di alluminio, applicare solo strisce sottili lasciando uno spazio di almeno 2,5 cm tra l'alluminio e le pareti interne del forno.

Durante il funzionamento il forno emette un rumore molto forte.

- Il forno genera rumore durante il funzionamento. Ciò è normale.
  Se si avverte un anomalo rumore continuo, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 70 2014-03-12 4:11:50

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna.
  Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

La ventola continua a funzionare una volta spento il forno.

- Ciò è normale. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno.

All'interno del forno si forma condensa.

- Ciò è normale. Asciugare la condensa dopo l'uso.

Flussi d’aria intorno allo sportello e al telaio esterno.

- Ciò è normale.

Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.

- Ciò è normale.

Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

- Ciò è normale.

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 71 2014-03-12 4:11:50

CODICI INFORMATIVI

Codice Simbolo	Problema	Soluzione
	**ERRORE TASTO** Si verifica quando un tasto viene premuto per oltre 60 secondi.	Premere **ARRESTA/ANNULLA** per arrestare il funzionamento del forno. Dopo il raffreddamento, riavviare il forno. Se il forno presenta lo stesso problema anche dopo avere eseguito l'azione consigliata, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG.
	**ERRORE RILEVAZIONE TEMPERATURA ANOMALA MODALITA' MICROONDE** Si verifica quando la temperatura interna del forno supera i 210 °C in Modalità microonde.	
	**ERRORE TEMPERATURA TARGET SENSORE DI TEMPERATURA** Si verifica quando il preriscaldamento non è stato completato e la temperatura interna del forno è inferiore a 120 °C per 30 minuti.	Se si verifica uno di questi errori, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG.
	**ERRORE GENERICO SENSORE TEMPERATURA** Si verifica a causa di un guasto al sensore o alla scheda PCB, oppure per un posizionamento errato dei cavi.	
	**ERRORE SENSORE TEMPERATURA** Si verifica a causa di un guasto al sensore o alla scheda PCB, oppure per un posizionamento errato dei cavi.	
	**ERRORE RILEVAZIONE TEMPERATURA ANOMALA** Si verifica quando la temperatura interna del forno supera i 250 °C per 10 minuti.	
   	**ERRORE DI COMUNICAZIONE**	

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 72 2014-03-12 4:11:52

dati tecnici

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

SPECIFICHE TECNICHE

Modello		NQ50H7535DS
Alimentazione		230 V / 50 Hz
Consumo di energia	Potenza massima	3200 W
	Modalità microonde	1650 W
	Modalità grill	2500 W
	Modalità convezione	2400 W
Potenza in uscita		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento
Dimensioni	Dimensioni apparecchio	L 595 x A 454,2 x P 570 mm
	Dimensioni da incasso	L 555 x A 445 x P 548,8 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	43,0 Kg
	Spedizione	47,0 Kg

NQ50H7535DS_ET_DG68-00470H-00_IT.indb 73 2014-03-12 4:11:52

memo

memo

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00470H-00