

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV70K2340RS / NV70K2340RB /
NV70K2340RG / NV70K2340RM



SAMSUNG

Sommaro

| | |
|--|-----------|
| Uso di questo manuale | 3 |
| I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. | 3 |
| Istruzioni di sicurezza | 3 |
| Importanti precauzioni di sicurezza | 3 |
| Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) | 6 |
| Funzione automatica di risparmio energetico | 6 |
| Installazione | 6 |
| Contenuto dell'imballaggio | 6 |
| Collegamento alimentazione | 7 |
| Montaggio ad incasso | 8 |
| Prima di iniziare | 9 |
| Impostazioni iniziali | 9 |
| Il forno odora 'di nuovo'. | 9 |
| Accessori | 10 |
| Funzionamento | 11 |
| Pannello di controllo | 11 |
| Impostazioni comuni | 11 |
| Modalità di cottura | 15 |
| Cottura automatica | 16 |
| Pulizia a vapore | 17 |
| Timer | 17 |
| Segnale acustico On/Off | 17 |
| Cucinare facile | 18 |
| Cottura manuale | 18 |
| Programmi di cottura automatica | 22 |
| Test dei piatti | 24 |

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Manutenzione | 25 |
| Pulizia | 25 |
| Sostituzione | 27 |
| Risoluzione dei problemi | 28 |
| Checkpoint | 28 |
| Codici informativi | 30 |
| Appendice | 30 |
| Scheda tecnica del prodotto | 30 |

Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG. Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto. Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

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

Importanti precauzioni di sicurezza

AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è difettoso, sostituirlo con un apposito cavo o assieme disponibile presso il produttore o un tecnico dell'assistenza autorizzato (Solo modello con cavo di alimentazione non separabile).

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli (Solo modello con cavo di alimentazione separabile)

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



Istruzioni di sicurezza

Il metodo di fissaggio non prevede l'uso di adesivi in quanto tale metodo non è considerato affidabile.

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

Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso.

Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Se il prodotto è dotato di funzioni di auto pulizia o di pulizia a vapore, rimuovere l'acqua fuoriuscita in eccesso, quindi estrarre tutti gli utensili prima di procedere con la pulizia. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia automatica, durante la pulizia le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; si consiglia pertanto di tenere i bambini lontano dal forno. La funzione di pulizia dipende dal modello.

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

Non usare prodotti di pulizia corrosivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiarne la superficie e danneggiarla seriamente.

Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

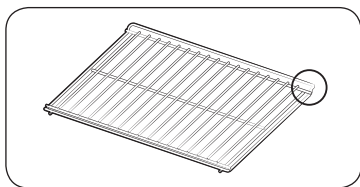
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche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

La temperatura delle superfici esterne può essere elevata durante il normale funzionamento del prodotto.

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

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.



Fissare sul retro il telaio pieghevole in modo da poterlo ripiegare in caso di cottura di pietanze di grandi dimensioni. (In base al modello)

! ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

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

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti.

Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

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

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

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

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

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

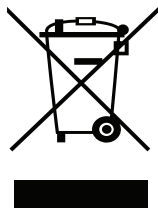
AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

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



Istruzioni di sicurezza

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione 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.

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

Funzione automatica di risparmio energetico

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

Installazione

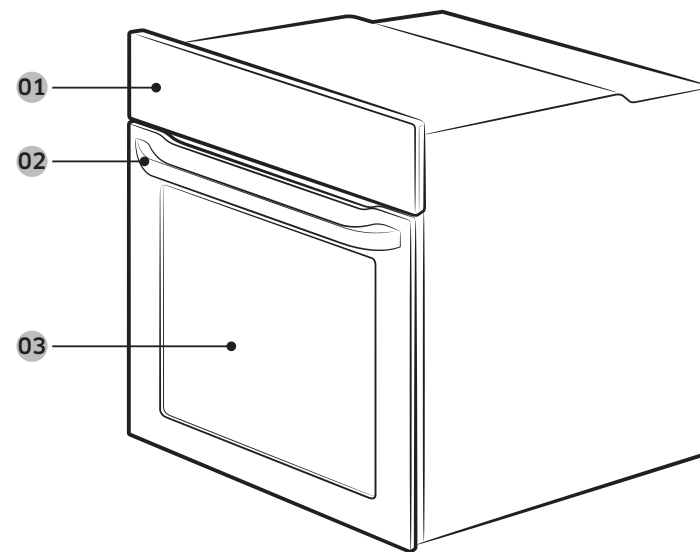
⚠ AVVERTENZA

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

Contenuto dell'imballaggio

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

Il forno in breve



01 Pannello di controllo

02 Maniglia dello sportello

03 Sportello

Accessori

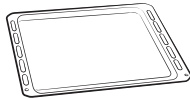
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



Griglia



Insero griglia *



Teglia da forno *



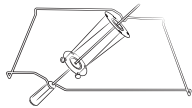
Teglia multiuso *



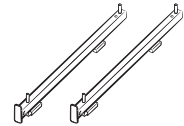
Teglia profonda *



Spiedo *



Spiedo e Shasilik *

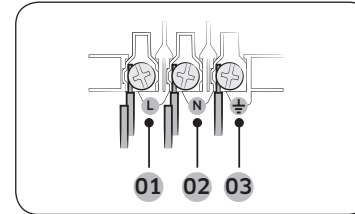


Guida telescopica *

NOTA

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

Collegamento alimentazione



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

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

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

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto. Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi.

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

AVVERTENZA

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



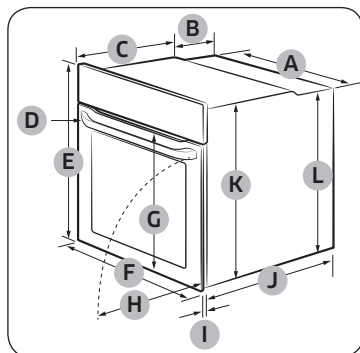
Installazione

Montaggio ad incasso

Installando il forno a incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le parti in plastica in esso contenute siano resistenti a un calore di 90 °C, mentre i mobili adiacenti devono essere resistenti a un calore di 75 °C. Samsung non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.

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

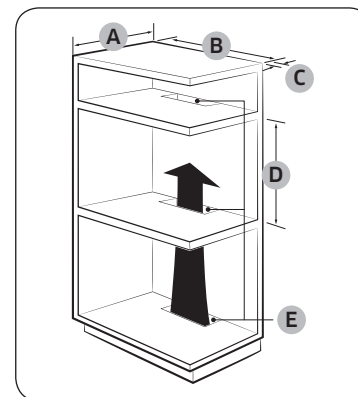
Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

| | | | |
|----------|---------|----------|----------|
| A | 560 | G | Max. 506 |
| B | 175 | H | Max. 494 |
| C | 370 | I | 21 |
| D | Max. 50 | J | 545 |
| E | 595 | K | 572 |
| F | 595 | L | 550 |

Installazione

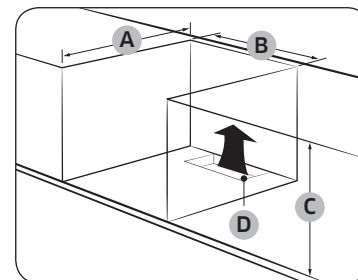


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

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



Struttura a incasso sotto lavello (mm)

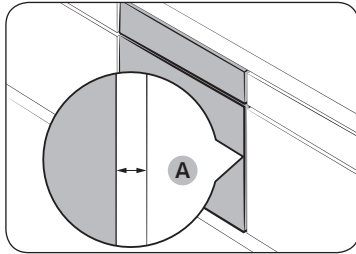
| | |
|----------|-------------------|
| A | Min. 550 |
| B | Min. 560 |
| C | Min. 600 |
| D | Min 460 x Min. 50 |

NOTA

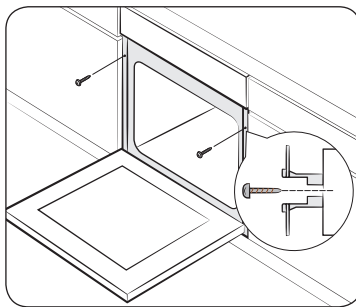
Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**D**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.



Montaggio del forno



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



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

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dall'incasso, scollegare innanzitutto la presa dall'alimentazione elettrica e rimuovere le 2 viti che lo fissano su entrambi i lati.

⚠ AVVERTENZA

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

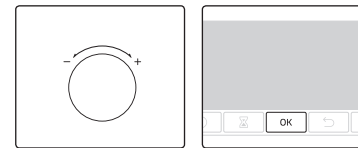
📖 NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

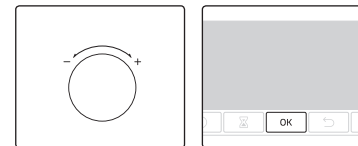
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

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




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



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



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

Il forno odora 'di nuovo'.

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

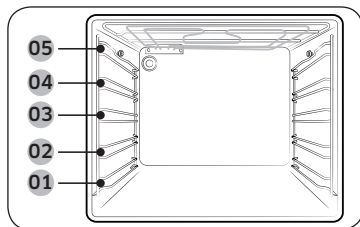
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità cottura ventilata o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.



Prima di iniziare

Accessori

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



- 01 Livello 1
- 02 Livello 2
- 03 Livello 3
- 04 Livello 4
- 05 Livello 5

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

Utilizzo di base

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

| | |
|--------------------|---|
| Griglia | La griglia è usata per grigliare e arrostitire. Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti. |
| Inserito griglia * | L'inserito griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno. |
| Teglia da forno * | La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia multiuso * | La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia profonda * | La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti. |

| | |
|----------------------|---|
| Spiedo * | Lo spiedo può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Usare lo spiedo solo in modalità Singola al livello 3 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill. |
| Spiedo e Shasilik * | <p>Inserire la teglia nella posizione 1 per raccogliere i succhi di cottura o sul fondo del forno per cuocere cibi voluminosi. Si consiglia di usare gli accessori dello spiedo per pezzi di carne dal peso inferiore a 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire lo spiedo nella carne. Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare il manico sull'estremità smussata. 2. Mettere nella teglia patate bollite e verdure intorno alla carne. 3. Posizionare il telaio di sostegno in posizione centrale, con la sagoma a "V" rivolta in avanti. Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo girevole sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "V". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia). 4. Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. 5. Al termine della cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio. <p>⚠ AVVERTENZA Accertarsi che il manico sia alloggiato correttamente. Prestare attenzione nell'uso dello spiedo. Le estremità sono appuntite e taglienti, e possono provocare lesioni! Al fine di prevenire bruciate, usare dei guanti da forno per estrarre lo spiedo poiché è bollente.</p> |
| Guide telescopiche * | <p>Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estendere la piastra della guida fuori dal forno. 2. Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. 3. Chiudere lo sportello del forno. |

NOTA

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

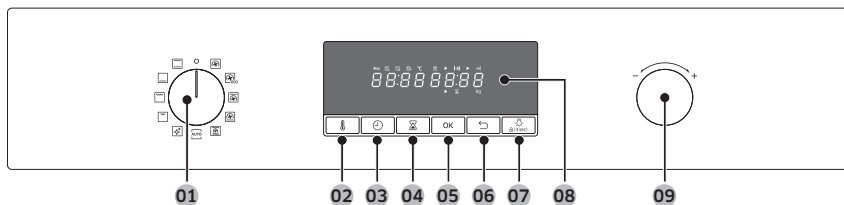
Prima di iniziare



Funzionamento

Pannello di controllo

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

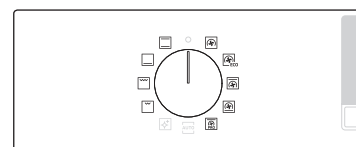


| | | |
|----|--|---|
| 01 | Selettore della modalità | Ruotare per selezionare una modalità di cottura o una funzione. |
| 02 | Temperatura | Per impostare la temperatura. |
| 03 | Tempo di cottura | Premere per modificare il tempo di cottura. |
| 04 | Timer | Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura. |
| 05 | OK | Premere per confermare le impostazioni. |
| 06 | Indietro | Annulla le impostazioni correnti e torna alla schermata principale. |
| 07 | Luce del forno (Sicurezza bambini) | Premere per accendere e spegnere la luce interna. All'avvio del forno, la luce interna si accende automaticamente. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico. Sicurezza bambini: Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli. Tuttavia è possibile disattivare questa funzione ruotando il selettore della modalità su Off. Premere per 3 secondi per attivare, oppure premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo. |
| 08 | Display | Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o le modalità selezionate. |
| 09 | Selettore dei valori | Usare la manopola dei valori per: <ul style="list-style-type: none"> • Impostare il tempo o la temperatura di cottura. • Selezionare una voce secondaria all'interno dei menu principali: Pulizia, Cottura automatica, funzioni Speciali e Grill. • Selezionare la dimensione della portata per i programmi di cottura automatica. |

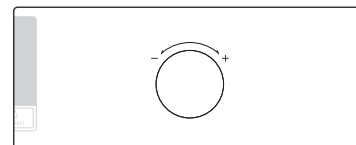
Impostazioni comuni

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

Temperatura



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



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



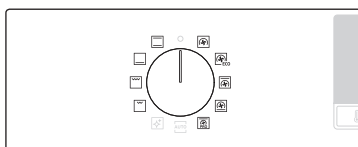
3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

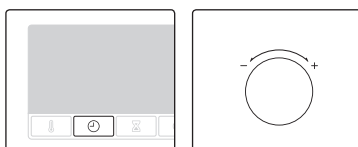
Se non si eseguono ulteriori impostazioni nel giro di pochi secondi il forno avvierà la cottura automatica con le impostazioni preimpostate. Per cambiare la temperatura impostata, premere il tasto e seguire i passaggi sopra descritti.

Funzionamento

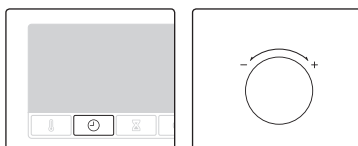
Tempo di cottura



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



2. Premere il tasto \odot e ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo di fine cottura desiderato. È possibile impostare il tempo ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.



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

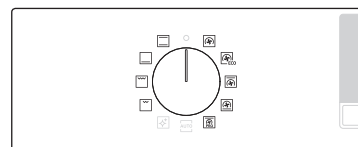


4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

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

Tempo fine cottura



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



2. Premere due volte \odot e ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo di fine cottura desiderato.



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

NOTA

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

Fine Programmata

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

Caso 1

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

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

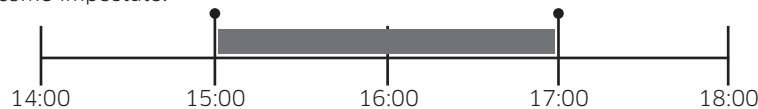
Il forno inizierà la cottura alle 17:00 e terminerà alle 18:00 automaticamente, come impostato.



Caso 2

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

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




⚠ ATTENZIONE

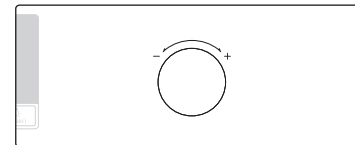
- Fine programmata non è disponibile in modalità Doppia cottura.
- Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno.
Le pietanze potrebbero rovinarsi.


Per azzerare il tempo di cottura.

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



1. Durante la cottura, premere il tasto  per visualizzare il tempo di cottura residuo.



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



3. Premere **OK**. Il forno continua a cuocere alla temperatura impostata senza informazioni orarie.

📖 NOTA

Annullando il tempo di cottura sarà necessario interrompere manualmente il funzionamento del forno al termine della cottura.



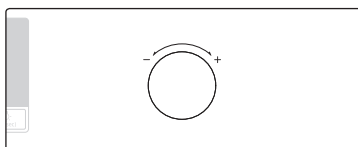
Funzionamento

Per azzerare il tempo di fine cottura

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



1. Durante la cottura nel forno, premere due volte



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



3. Premere **OK**. Il forno continua a cuocere alla temperatura impostata senza informazioni orarie.

NOTA

Annullando il tempo di fine cottura sarà necessario interrompere manualmente il funzionamento del forno al termine della cottura.

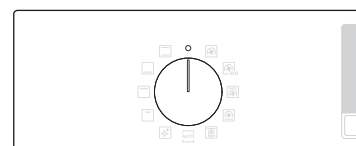
Per interrompere la cottura



1. Durante la cottura, premere .



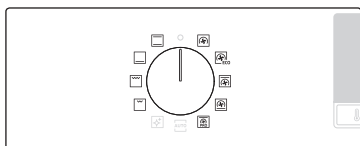
2. Premere **OK** per annullare la cottura.



3. In alternativa, ruotare il selettore della modalità su "O".



Modalità di cottura




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



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






Il forno inizia a preriscaldarsi visualizzando l'icona  fino a raggiungere la temperatura interna impostata. Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.

NOTA






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

Modalità di cottura

| Modalità | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura consigliata (°C) |
|--|---|------------------------------|
|  Cottura ventilata | 30-250 | 170 |
| | L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente. | |
|  Cottura Ventilata eco | 30-250 | 170 |
| | La Eco Convection (Cottura ventilata eco) usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. NOTA La modalità Cottura ventilata eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1 | |
|  Resistenza superiore + Cottura Ventilata | 40-250 | 190 |
| | L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne). | |
|  Resistenza inferiore + Cottura Ventilata | 40-250 | 190 |
| | L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte. | |

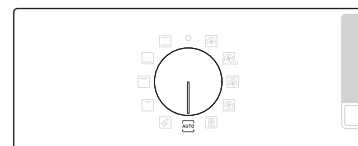
Funzionamento

Funzionamento

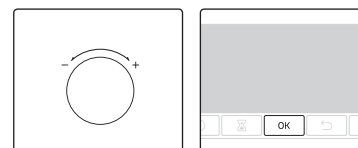
| Modalità | | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura consigliata (°C) |
|---|----------------------|--|------------------------------|
|  | Pro-roasting | 80-200 | 160 |
| | | La modalità Pro-Roasting esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce. | |
|  | Tradizionale | 30-250 | 200 |
| | | Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze. | |
|  | Resistenza inferiore | 100-230 | 190 |
| | | L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza. | |
|  | Grill grande | 100-250 | 240 |
| | | Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin). | |
|  | Eco grill | 100-250 | 240 |
| | | Il calore viene generato dal grill piccolo. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite. | |

Cottura automatica

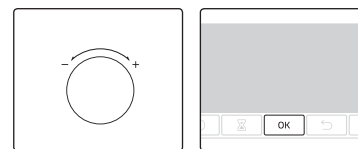
I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 20 ricette disponibili in modalità cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base al programma e alla dimensione della portata selezionati.



1. Ruotare il selettore della modalità per impostare **AUTO**.



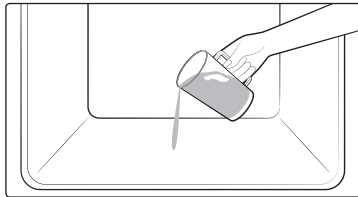
2. Ruotare la manopola dei valori per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Viene presentata la gamma di peso disponibile (dimensione portata).



3. Ruotare il selettore dei programmi per impostare la dimensione della portata, quindi premere **OK** per avviare la cottura.


Pulizia a vapore

Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno. Durante questo processo sul display viene visualizzato il tempo rimanente.



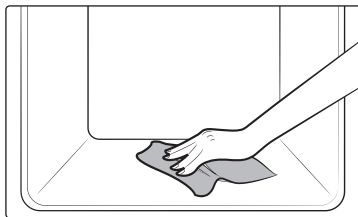
1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il selettore della modalità per impostare .



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



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

AVVERTENZA

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

NOTA

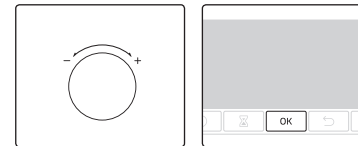
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del ciclo processo pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà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

Timer

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




1. Premere .



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura, quindi premere **OK**. È possibile impostare il tempo ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.

Segnale acustico On/Off



- Per escludere l'audio, tenere premuto  per 3 secondi.
- Per ripristinare l'audio, premere nuovamente per 3 secondi.

Cucinare facile

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

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

📖 NOTA

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

Suggerimenti sugli accessori

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

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

Cuocere

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

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

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------|--------------------------------------|---------|-----------------------|------------|--------------|
| Sfoglia surgelata, ripiena | Teglia multiuso | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |
| Torta di mele | Griglia, tortiera da Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza congelata | Teglia multiuso | 3 | | 180-200 | 5-10 |

Arrostire

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

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|--|---------------------------|---------|-----------------------|------------|--------------|
| Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino) | | | | | |
| Pollo, intero, 1,2 kg * | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 205 | 80-100 |
| Pollo in pezzi | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 200-220 | 25-35 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 180-200 | 20-30 |
| Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 180-200 | 120-150 |
| Verdure | | | | | |
| Verdure, 0,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 220-230 | 15-20 |
| Mezze patate al forno, 0,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 200 | 45-50 |
| Pesce | | | | | |
| Filetto di pesce, al forno | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 200-230 | 10-15 |
| Pesce arrosto | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | | 180-200 | 30-40 |









* Girare a metà cottura

Cucinare facile

Cucinare facile

Grigliatura

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

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

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

Piatti pronti surgelati

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

Pro-roasting

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C.

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

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|--------------------|---------------------------|---------|------------|-------------|
| Roast beef | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Arrosto di maiale | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | 80-100 | 4-5 |
| Arrosto di agnello | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | 70-90 | 2-3 |

Cottura ventilata eco

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

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

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---------------------------------|-----------------|---------|------------|--------------|
| Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg | Griglia | 2 | 160-180 | 40-60 |
| Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg | Teglia multiuso | 2 | 190-200 | 50-70 |

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---------------------------|---------|------------|--------------|
| Salsicce, 0,3-0,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3 1 | 160-180 | 15-25 |
| Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | 190-210 | 20-30 |
| Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg | Griglia + teglia multiuso | 3 1 | 200-220 | 20-30 |
| Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg | Griglia + teglia multiuso | 3 1 | 200-220 | 20-30 |
| Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg | Griglia + teglia multiuso | 2 1 | 180-200 | 50-70 |
| Verdure arrostate, 0,4-0,6 kg | Teglia multiuso | 3 | 200-220 | 20-30 |

Cucinare facile

Programmi di cottura automatica

La tabella seguente illustra 20 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci.

La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità e i tempi di cottura sono preimpostati per comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

I programmi di cottura automatica dall'1 al 8 e 18 e 19 comprendono il preriscaldamento e il suo controllo a display. Informare la pietanza al termine della fase di preriscaldamento, indicato da un segnale acustico.

⚠ AVVERTENZA

Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.

| N. | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|-----|-------------------|---|------------|---------|
| A 1 | Gratin di patate | 1,0-1,5 | Griglia | 3 |
| | | Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 2 | Gratin di verdure | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 3 | Lasagne | 1,0-1,5 | Griglia | 3 |
| | | Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 4 | Torta di mele | 1,2-1,4 | Griglia | 2 |
| | | Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 24-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia. | | |

| N. | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|------|---|---|-----------------|---------|
| A 5 | Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| A 6 | Pan di spagna | 0,5-0,6 | Griglia | 3 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente (26 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| A 7 | Torta marmorizzata | 0,7-0,8 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| A 8 | Plumcake olandese | 0,7-0,8 | Griglia | 2 |
| | | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| A 9 | Lombata di manzo arrosto | 0,9-1,1 | Griglia + | 2 |
| | | 1,1-1,3 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto. | | |
| A 10 | Bracioline di agnello arrosto alle erbe | 0,4-0,6 | Griglia + | 4 |
| | | 0,6-0,8 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Marinare le costole di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia. | | |

| N. | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|------|-----------------------|---|-----------------|---------|
| A 11 | Pollo, intero | 0,9-1,1 | Griglia + | 2 |
| | | 1,1-1,3 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare il pollo sulla griglia con il petto rivolto verso il basso e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. | | |
| A 12 | Pollo, petto | 0,4-0,6 | Griglia + | 4 |
| | | 0,6-0,8 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia. | | |
| A 13 | Trota | 0,3-0,5 | Griglia + | 4 |
| | | 0,5-0,7 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e sale. | | |
| A 14 | Filetto di salmone | 0,4-0,6 | Griglia + | 4 |
| | | 0,6-0,8 | Teglia multiuso | 1 |
| | | Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Collocare i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto. | | |
| A 15 | Verdure arrostiti | 0,4-0,6 | Teglia multiuso | 4 |
| | | 0,6-0,8 | | |
| | | Sciacquare e affettare zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegina. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia. | | |
| A 16 | Mezze patate al forno | 0,6-0,8 | Teglia multiuso | 3 |
| | | 0,8-1,0 | | |
| | | Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle in teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. | | |

| N. | Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|------|-----------------------------|--|-----------------|---------|
| A 17 | Patatine al forno surgelate | 0,3-0,5 | Teglia multiuso | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso. | | |
| A 18 | Pizza surgelata | 0,3-0,6 | Griglia | 3 |
| | | 0,6-0,9 | | |
| | | Collocare la pizza surgelata al centro della griglia. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare sulla griglia. La prima impostazione è per la pizza sottile, la seconda per la pizza al trancio. | | |
| A 19 | Pizza fatta in casa | 0,8-1,0 | Teglia multiuso | 2 |
| | | 1,0-1,2 | | |
| | | Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza nella teglia. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia in forno. | | |
| A 20 | Lievitazione impasto | 0,5-0,6 | Griglia | 2 |
| | | 0,7-0,8 | | |
| | | Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Collocare al centro della griglia. La prima impostazione è per la pizza e l'impasto per torte, la seconda per la pasta da pane. | | |

Cucinare facile

Test dei piatti

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

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

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------|--|-----------------------------|-----------------------|------------|--------------|
| Torte piccole | Teglia multiuso | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 2 | | 165 | 28-33 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Biscotti di pasta frolla | Teglia multiuso | 1+4 | | 140 | 28-33 |
| Pan di spagna senza grassi | Griglia + tortiera apribile (antiaderente, ø 26 cm) | 2 | | 160 | 35-40 |
| | | 2 | | 160 | 35-40 |
| | | 1+4 | | 155 | 45-50 |
| Torta di mele | Griglia + 2 tortiere apribili * (antiaderenti, ø 20 cm) | 1 posizionata diagonalmente | | 160 | 70-80 |
| | Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

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

** Due torte collocate al centro una sull'altra.

2. Grigliatura

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

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------|--|---------|-----------------------|------------|---------------------|
| Toast di pane bianco | Griglia | 5 | | 250 (max) | 1-2 |
| Hamburger di manzo * (12 ea) | Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi) | 4 | | 250 (max) | 1° 18-22 2° 7-10 |
| | | 1 | | | |

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

3. Arrostire

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|------------------|--|---------|-----------------------|------------|--------------|
| Pollo intero * | Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 3 1 | | 205 | 80-100 |

* Girare a metà cottura

Manutenzione

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

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

Interno del forno

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

Esterno del forno

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

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

Accessori

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

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

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

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

📄 NOTA

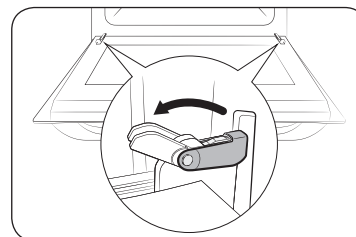
Le parti catalitiche sono rivestite su un solo lato o sui 3 lati in base al modello.

Rimozione dello sportello

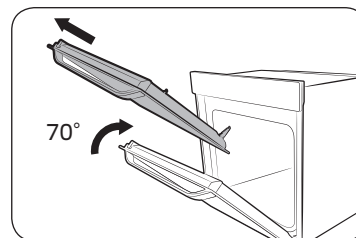
Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, tuttavia se è necessario rimuoverlo ad esempio per eseguirne la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni.

⚠ ATTENZIONE

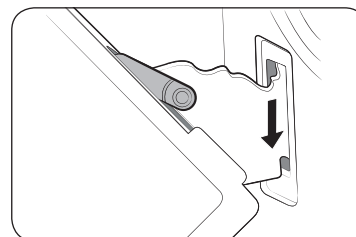
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello e aprire completamente le clip su entrambe le cerniere.



2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello nel mezzo e sollevarlo fino a quando le cerniere sono libere.

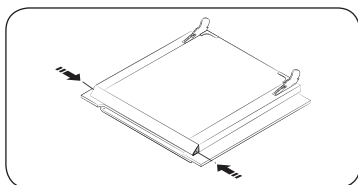


3. Dopo la pulizia, per rimontare lo sportello ripetere in ordine inverso i passaggi 1 e 2. I fermi sulla cerniera devono essere chiusi su entrambi i lati.

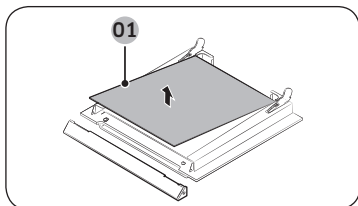
Manutenzione

Rimozione del vetro dello sportello

Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. Queste lastre possono essere rimosse per pulirle.

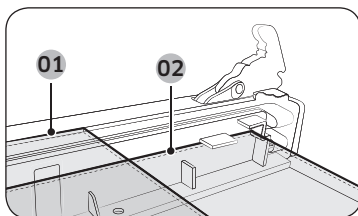


1. Premere entrambi i pulsanti sui lati sinistro e destro dello sportello.



2. Rimuovere prima la copertura quindi il vetro 1 e 2 dallo sportello.

01 Vetro n. 1



3. Dopo avere eseguito la pulizia dei vetri, riassemblarli ripetendo in senso inverso i passaggi 1 e 2. Verificare nella figura sopra la corretta collocazione dei vetri 1 e 2.

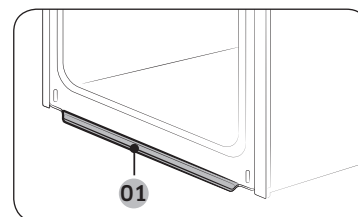
01 Vetro n. 1

02 Vetro n. 2

NOTA

Quando si assembla il primo vetro interno, seguire le istruzioni sotto riportate.

Collettore dell'acqua



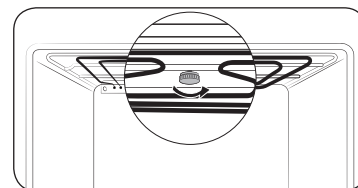
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo l'umidità in eccesso originata dalla cottura ma anche i residui di cibo. Svuotare e pulire regolarmente il collettore dell'acqua.

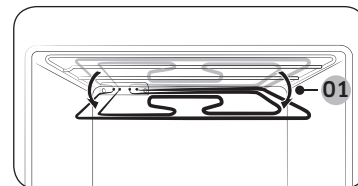
AVVERTENZA

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

Pulizia del cielo (in base al modello)

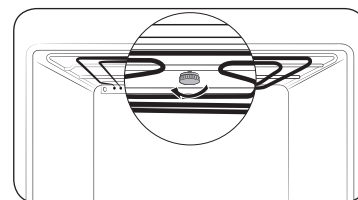


1. È possibile smontare l'elemento riscaldante della griglia in modo da facilitare la pulizia del cielo del forno. Rimuovere il dado superiore circolare ruotandolo in senso antiorario e sostenendo al contempo l'elemento riscaldante.



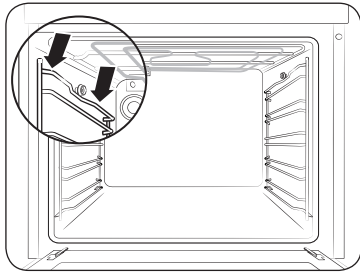
01 Circa 12°

2. La parte anteriore dell'elemento riscaldante del grill si inclina verso il basso bloccando l'elemento in posizione. Non premere l'elemento riscaldante del grill poiché potrebbe deformarsi.

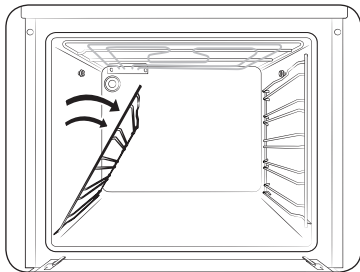


3. Al termine della pulizia, sollevare l'elemento riscaldante del grill nella sua posizione originale e riavvitare il dado circolare in senso orario.

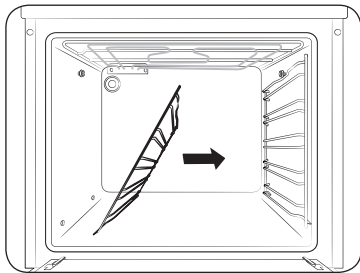
Separazione delle guide laterali (in base al modello)



1. Premere al centro la parte superiore della guida laterale.



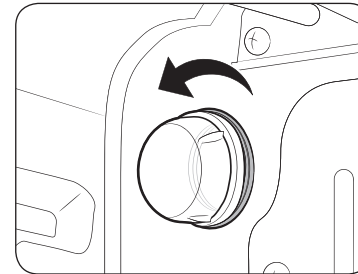
2. Ruotare la guida laterale di circa 45°.



3. Tirare e rimuovere la guida laterale dai due fori sul fondo.

Sostituzione

Lampadine



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

⚠ AVVERTENZA

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

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

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

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|--|
| Non è possibile azionare correttamente i tasti. | • Verificare che non vi siano corpi estranei tra i tasti. | • Rimuovere i residui e riprovare. |
| | • Modello touch: se si nota umidità sull'esterno | • Rimuovere l'umidità e riprovare. |
| | • Se la funzione di blocco è attiva | • Verificare che la funzione di blocco non sia attiva |
| L'orario non viene visualizzato. | • Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| Il forno non funziona. | • Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| Il forno si spegne durante il funzionamento. | • Se è scollegato dalla corrente elettrica | • Ricollegarlo. |

| Problema | Causa | Azione |
|--|---|---|
| Durante il funzionamento il forno si spegne. | • Se la cottura continua impiega molto tempo | • Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi. |
| | • Se la ventola di cottura ventilata non funziona | • Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione. |
| | • Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione | • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. |
| | • Qualora si utilizzano più spine elettriche nella stessa presa di corrente | • Usare una spina singola. |
| Al forno non arriva corrente elettrica. | • Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento. | • Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione | • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. |
| Non è possibile aprire correttamente lo sportello. | • Se si notano residui di cibo incastrati tra lo sportello e l'interno del forno. | • Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello. |
| La luce interna è debole o non si accende. | • Se la lampadina si accende e poi si spegne. | • La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. E' possibile accenderla nuovamente premendo il tasto Luce del forno. |
| | • Se la lampadina è coperta da residui durante la cottura | • Pulire l'interno del forno quindi riprovare. |

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Toccando il forno si prende la scossa. | • Se l'alimentazione non è correttamente messa a terra | • Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra. |
| | • Se si utilizza una presa sprovvista di messa a terra | |
| Si riscontra una perdita di acqua. | • In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto. | • Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto. |
| Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello. | | |
| Si nota dell'acqua residua nel forno. | | |
| La luminosità all'interno del forno varia. | • La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita. | • La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva. | • La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno. | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| Il forno non si scalda. | • Se lo sportello resta aperto | • Chiudere lo sportello e riavviare. |
| | • Se i comandi del forno non sono impostati correttamente | • Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo. |
| | • Se il fusibile è saltato o il salvavita è scattato | • Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista. |

| Problema | Causa | Azione |
|--|---|--|
| Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo. | • Durante il funzionamento iniziale | • E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire. |
| | • Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti | • Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti. |
| Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno. | • Usando contenitori in plastica o altri contenitori non resistenti al calore | • Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature. |
| Il forno non cuoce correttamente. | • Se lo sportello viene aperto spesso durante la cottura | • Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura. |
| La pulizia a vapore non funziona. | • Ciò è dovuto alla temperatura troppo elevata. | • Lasciare che il forno si raffreddi e riprovare. |

Risoluzione dei problemi

Codici informativi

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

| Codice | Significato | Azione |
|--------|---|---|
| C-d1 | Malfunzionamenti del blocco dello sportello | |
| C-20 | Malfunzionamenti del sensore | Spegner il forno e riprovare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| C-21 | | |
| C-22 | | |
| C-F1 | Si può verificare solo durante le operazioni di lettura/scrittura della EEPROM. | |
| C-F0 | Se non c'è comunicazione tra la scheda principale e la scheda secondaria | |
| C-F2 | Si verifica quando persiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <->Main o il Sub micom | Spegner il forno e riprovare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| C-d0 | Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo. | Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegner il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. |
| S-01 | Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 105 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore | Ciò non indica un guasto al sistema. Spegner il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente. |

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

| SAMSUNG | SAMSUNG |
|--|--|
| Identificativo del modello | NV70K2340RS NV70K2340RB NV70K2340RG NV70K2340RM |
| Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavità) | 94,0 |
| Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità | A |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modalità convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC cavità elettrica) | 0,99 kWh/ciclo |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modalità a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC cavità elettrica) | 0,79 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | 1 |
| Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas) | Elettricità |
| Volume di ciascuna cavità (V) | 70 L |
| Tipologia di forno | Integrato |
| Massa dell'apparecchio (M) | 34,2 kg |

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1 e norme europee (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014.

Consigli per risparmiare energia

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

Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

| NAZIONE | CHIAMARE IL NUMERO | O VISITARE IL SITO WEB |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA | 0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 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/be_fr/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 (0771-SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

DG68-00760B-00

