Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV73J9770RS



NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 1 5/23/2016 1:00:07 PM

Indice

Uso di questo manuale 4

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 4

Istruzioni per la sicurezza 5

Importanti istruzioni di sicurezza 5
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 9
Funzione automatica di risparmio energetico 9

Installazione 10

Contenuto dell'imballaggio 10
Collegamento alimentazione 12
Montaggio ad incasso 13

Prima di iniziare 16

Impostazioni iniziali 16
Il forno odora 'di nuovo'. 17
Sistema di sicurezza intelligente 17
Sportello a chiusura frenata 17
Accessori 18
Serbatoio dell'acqua 20

Operazioni 21

Pannello di controllo 21
Impostazioni comuni 23
Funzione forno 27
Funzioni speciali 32
Cottura automatica 34
La ricetta dello chef 35
Preferiti 36
Timer 39
Pulizia 40
Impostazioni 45
Guida 47

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 2 5/23/2016 1:00:07 PM

Cucinare non è mai stato così facile 48

Cottura manuale 48
Programmi di cottura automatica 57
Funzioni speciali 69
Test dei piatti 71
Raccolta di ricette di cottura automatica utilizzate di frequente 73

Manutenzione 78

Pulizia 78
Ricambio 84

Risoluzione dei problemi 85

Checkpoint 85
Codici informativi 88

Appendice 89

Scheda tecnica del prodotto 89

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 3 5/23/2016 1:00:07 PM

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 alla proprietà**.

ATTENZIONE

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

NOTA

Utili suggerimenti, consigli o informazioni che aiutano gli utenti a utilizzare i prodotti.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 4 5/23/2016 1:00:07 PM

Istruzioni per la 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 istruzioni 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.

Controllare 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.

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.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 5 5/23/2016 1:00:07 PM

Istruzioni per la sicurezza

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 utilizzare un pulitore a vapore.

Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di 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 di età inferiore a 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 handicap fisici, 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.

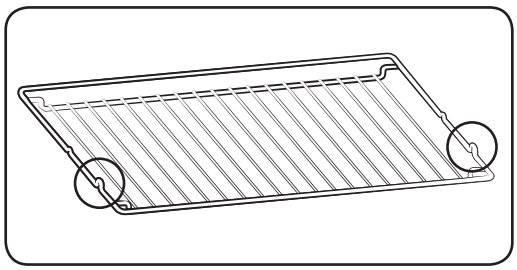
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 6 5/23/2016 1:00:08 PM

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

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante il funzionamento 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.



Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti in modo che la griglia possa supportare anche i piatti più grandi.

⚠ 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).

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 7 5/23/2016 1:00:08 PM

Istruzioni per la sicurezza

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.

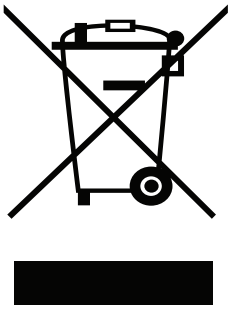
Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

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.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 8 5/23/2016 1:00:08 PM

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.

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.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 9 5/23/2016 1:00:08 PM

Installazione

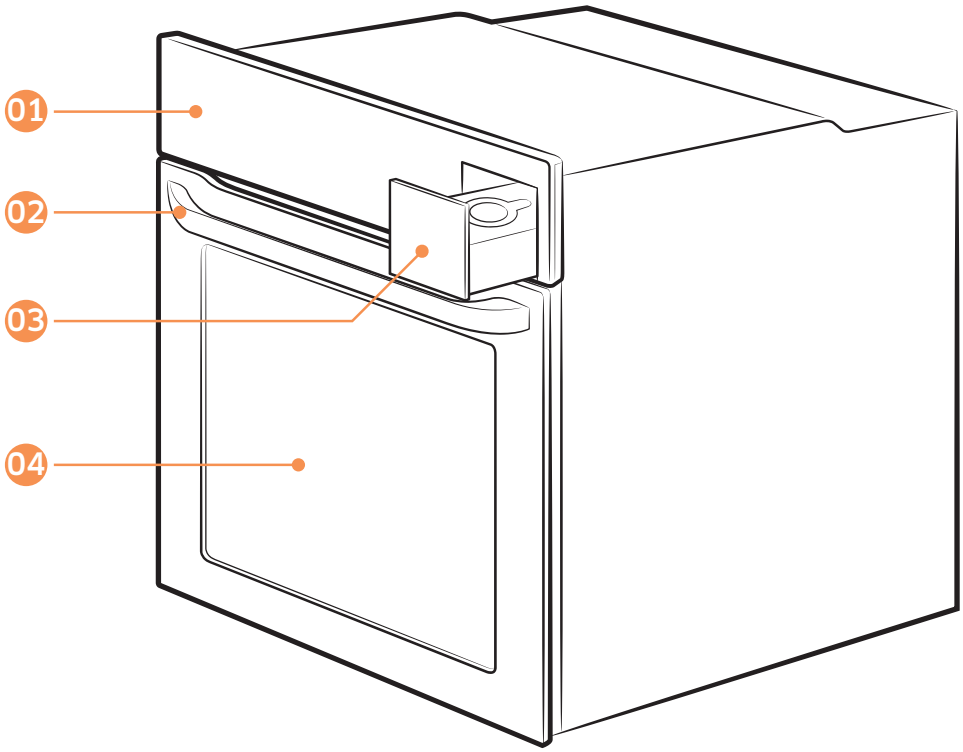
⚠ AVVERTENZA

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



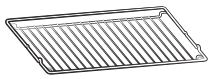
01 Pannello di controllo **02** Maniglia sportello **03** Serbatoio dell'acqua

04 Sportello

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 10 5/23/2016 1:00:08 PM

Accessori

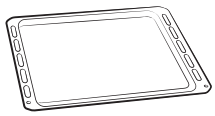
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



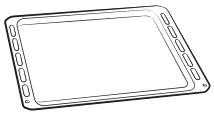
Griglia



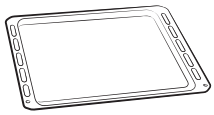
Inserto griglia *



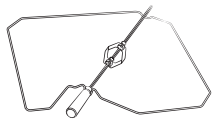
Teglia da forno *



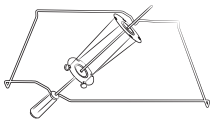
Teglia multiuso *



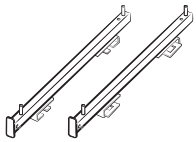
Teglia profonda *



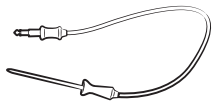
Spiedo *



Spiedo e Shasilik *



Guida telescopica *



Sonda per carne *

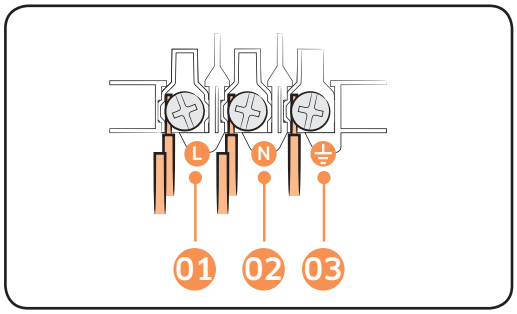
NOTA

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

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 11 5/23/2016 1:00:09 PM

Installazione

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 supportare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, cono una sezione minima di 1,5~2,5 mm².

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

Verificare le specifiche elettriche indicate sull'etichetta affissa sul forno.
Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai termini 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

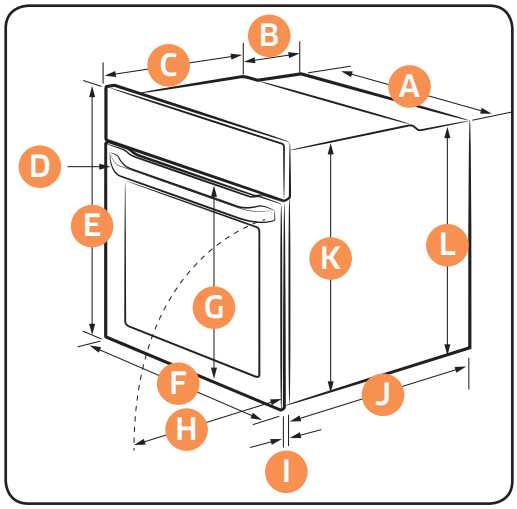
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 12 5/23/2016 1:00:10 PM

Montaggio ad incasso

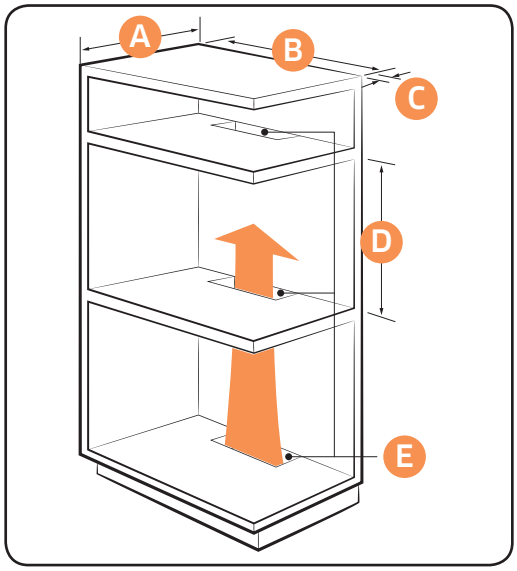
Installando il forno a incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le parti in plastica in esso contenute siano resistenti a un calore di 90 °C, mentre i mobili adiacenti devono essere resistenti a un calore di 75 °C. Samsung non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati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



Struttura a incasso (mm)

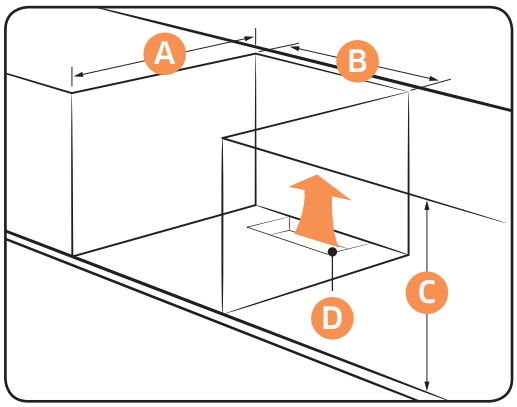
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min. 50

NOTA

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

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 13 5/23/2016 1:00:10 PM

Installazione



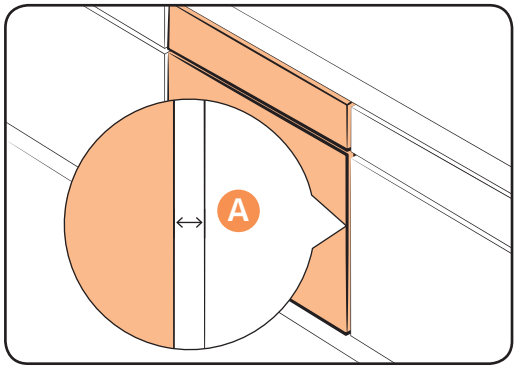
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

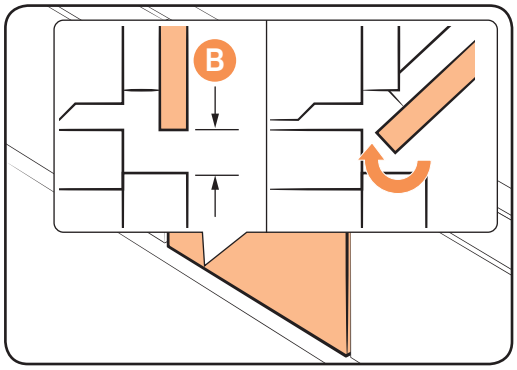
NOTA

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

Montaggio del forno

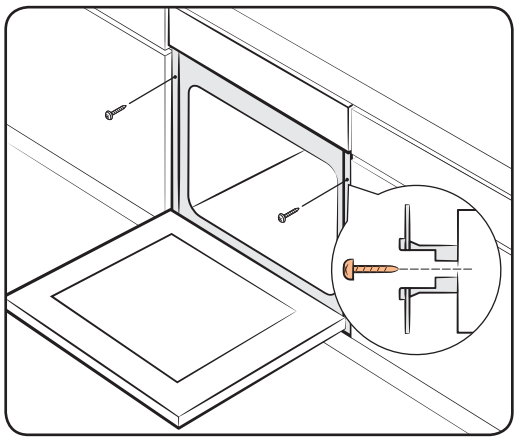


Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Garantire almeno 3 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello si apra e chiuda regolarmente.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 14 5/23/2016 1:00:11 PM



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.

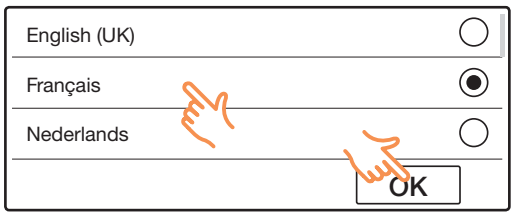
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 15 5/23/2016 1:00:11 PM

Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

Alla prima accensione del forno, sul display verrà visualizzata la schermata di benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni a schermo per completare le impostazioni iniziali. E' possibile modificare le impostazioni iniziali successivamente accedendo alla schermata Impostazioni.

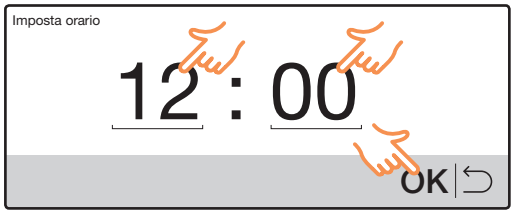
FASE 1 Lingua



Scegliere la lingua preferita per i menu.

1. Selezionare una lingua.
2. Selezionare **OK**.

FASE 2 Ora



Inserire l'ora attuale.

1. Premere un qualsiasi elemento orario per visualizzare il tastierino numerico sul display.
2. Usare il tastierino numerico per inserire ogni elemento (ora e minuti).
3. Selezionare **OK**. Per tornare alla schermata precedente, premere ⮌.

FASE 3 Aggiornamento automatico

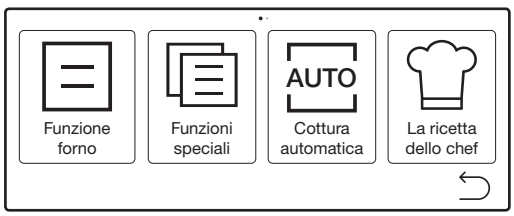


Consente di aggiornare automaticamente il dispositivo all'ultima versione disponibile.

1. Selezionare **ON** per attivare e **OFF** per disattivare l'aggiornamento automatico.
2. Selezionare **OK**. Per tornare alla schermata precedente, premere ⮌.

NOTA

Al termine comparirà la schermata del menu.



NOTA

Se al primo utilizzo del forno viene visualizzata la schermata di menu, consultare la sezione Impostazioni per eseguire le impostazioni iniziali (Lingua/Ora/Aggiornamento automatico).

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 16 5/23/2016 1:00:12 PM

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’.

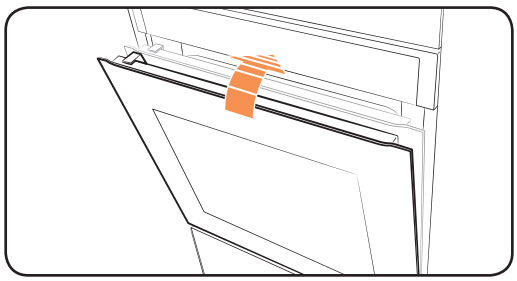
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità cottura ventilata o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un’ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

Sistema di sicurezza intelligente

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce si accende e la ventola e gli elementi riscaldanti smettono di funzionare. Questo sistema di sicurezza offre un doppio vantaggio poiché evita all’utente di scottarsi e favorisce il risparmio energetico. Quando ciò si verifica, basta chiudere lo sportello del forno per continuare il normale funzionamento poiché l’interruzione non è dovuta a un malfunzionamento del prodotto.

Sportello a chiusura frenata

Tra le varie funzioni del forno da incasso Samsung vi è lo sportello a chiusura frenata, un sistema che rende delicata, sicura e silenziosa la chiusura del forno.
Quando si chiude il forno, la particolare forma delle cerniere trattiene lo sportello di qualche centimetro prima che questo raggiunga la posizione finale. Questo sistema rende l’uso del forno ancora più confortevole permettendone una chiusura silenziosa e delicata.
(La disponibilità della funzione dipende dal modello del forno.)



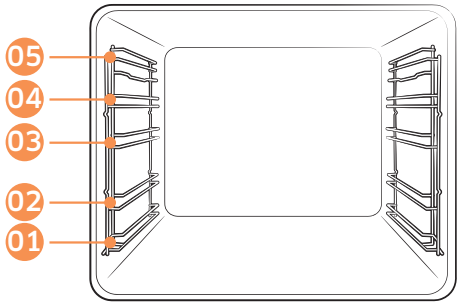
Lo sportello inizia a chiudersi lentamente a circa 15 gradi e si chiude completamente nel giro di 5 secondi.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 17 5/23/2016 1:00:12 PM

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 arrostire. Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti
Inserto griglia *	L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. 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 arrostire 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 4 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 18 5/23/2016 1:00:12 PM

Spiedo e Shasilik *	Inserire la teglia nella posizione 1 per raccogliere i succhi di cottura o sul fondo del forno per cuocere cibi voluminosi. Si consiglia di usare gli accessori dello spiedo per pezzi di carne dal peso inferiore a 1,5 kg. 1. Inserire lo spiedo nella carne. Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare il manico sull'estremità smussata. 2. Mettere in teglia le patate bollite e le 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 rotante sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "V". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia). 4. Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. 5. Al termine della cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: 1. Estendere la piastra della guida fuori dal forno. 2. Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. 3. Chiudere lo sportello del forno.
Sonda per carne *	La sonda per carne misura la temperatura della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.

NOTA

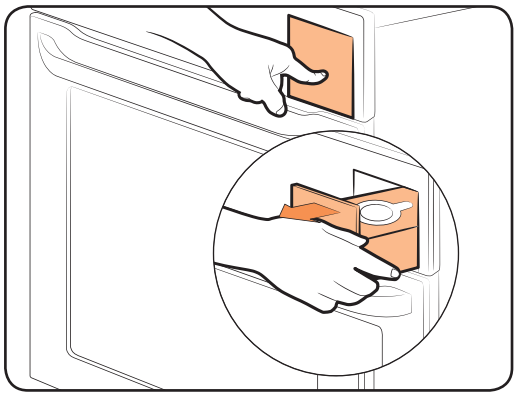
La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 19 5/23/2016 1:00:13 PM

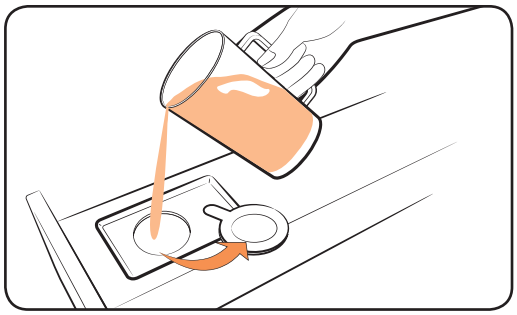
Prima di iniziare

Serbatoio dell'acqua

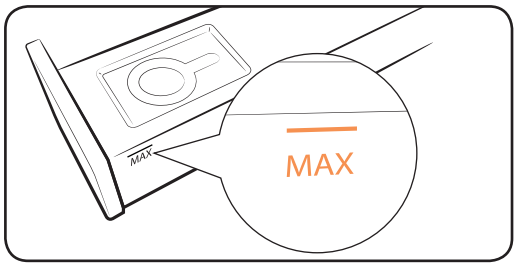
Il serbatoio dell'acqua serve per le funzioni Vapore. Riempirlo d'acqua prima di eseguire la cottura a vapore.



1. Il serbatoio dell'acqua è situato nell'angolo in alto a destra. Premere il serbatoio per aprirlo ed estrarlo.

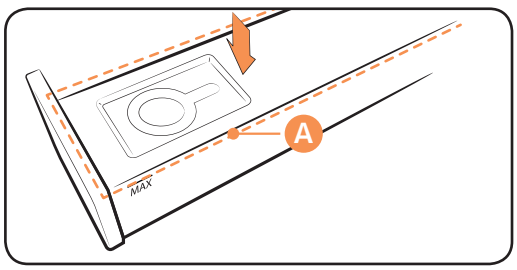


2. Aprire il tappo del serbatoio e riempirlo con 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio.



NOTA

Non superare il livello MAX.



NOTA

Verificare che la parte superiore **(A)** del serbatoio dell'acqua sia chiusa prima di usare il forno.

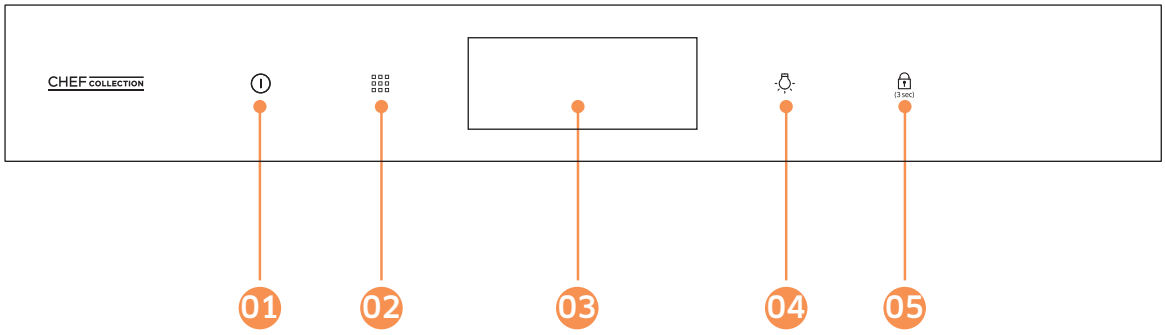
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 20 5/23/2016 1:00:13 PM

Operazioni

Il forno offre vari menu di primo livello in grado di coprire tutti gli aspetti legati all'uso e alla manutenzione dell'apparecchio; attraverso questi menu è possibile accedere a tutte le modalità di cottura, opzioni, funzioni e impostazioni avanzate.

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 Power	Premere per accendere il forno. Per spegnerlo, tenere premuto lo stesso tasto per 1 secondo. In caso di difficoltà nella selezione dei tasti o se compare una schermata vuota (arresto del sistema), tenere premuto questo tasto per 7 secondi per riavviare il forno.
02 Menu	Premere per visualizzare 10 menu di livello superiore: Funzione Forno, Funzioni speciali, La ricetta dello chef, Cottura automatica, Preferiti, Pulizia, Timer, Smart control, Impostazioni e Guida.
03 Display touch	E' possibile toccare per scorrere i menu e selezionare l'elemento desiderato.
04 Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna. La luce del forno si accende automaticamente all'apertura dello sportello o all'inizio di un programma di cottura. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.
05 Blocco di sicurezza	Per evitare incidenti, la funzione Blocco di sicurezza disattiva tutti i controlli tranne il tasto Power. Premere per 3 secondi per attivare, oppure premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.

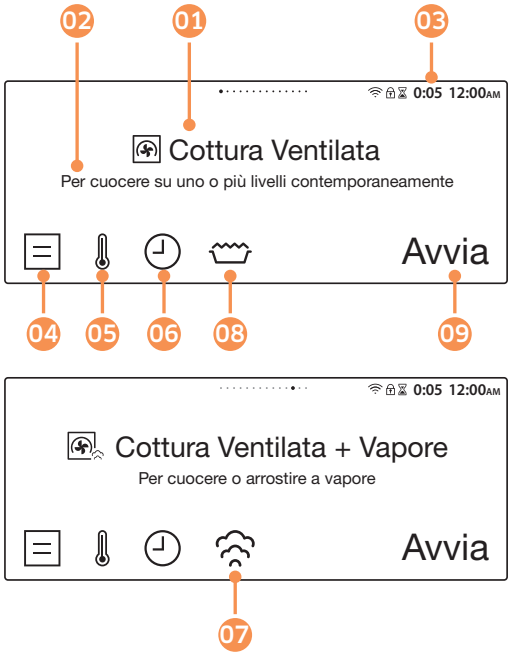
NOTA

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

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 21 5/23/2016 1:00:13 PM

Operazioni

Display



01 Il menu corrente o selezionato viene visualizzato con uno specifico simbolo.
02 Breve descrizione del menu corrente o selezionato.
03 Barra indicatrice: da sinistra, connessione Wi-Fi, Blocco di sicurezza, Timer e orario corrente.
04 Premere per aprire la schermata della funzione Forno.
05 Premere per modificare la temperatura.
06 Premere per modificare il tempo di cottura.
07 Premere per modificare il livello di vapore.
08 Disponibilità delle opzioni in base alla modalità. Premere per attivare o disattivare le opzioni.
09 Premere per avviare il funzionamento.

Più utilizzata



La modalità di cottura più utilizzata frequentemente tra le ultime 20 selezioni verrà impostata come Più utilizzata. Alla successiva accensione del forno, la modalità di cottura comparirà nella schermata principale con il simbolo sopra l'icona della modalità.
Da notare che qualora vengano utilizzate lo stesso numero di volte due o più modalità di cottura, la più recente verrà impostata come Più utilizzata.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 22 5/23/2016 1:00:14 PM

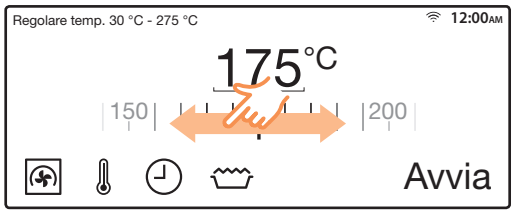
Impostazioni comuni

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.

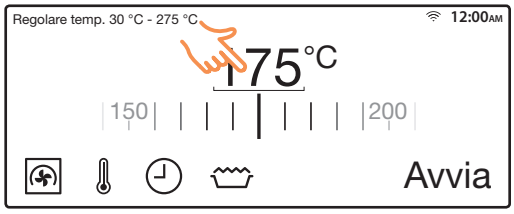
Temperatura



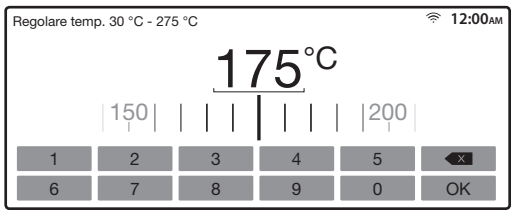
1. Premere per visualizzare la schermata del termometro.



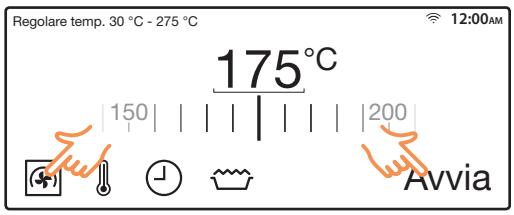
2. Scorrere verso sinistra o destra per modificare la temperatura di 5 °C.



In alternativa, toccare l'elemento della temperatura per visualizzare il tastierino numerico.



Usare il tastierino numerico per impostare manualmente la temperatura.



3. Premere **Avvia** per iniziare la cottura o per tornare alla schermata principale.

NOTA

La temperatura esatta all'interno del forno può essere misurata mediante un termometro ed una metodologia autorizzati da un ente certificante. L'uso di termometri diversi può generare errori di lettura.

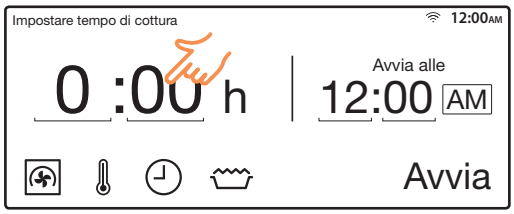
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 23 5/23/2016 1:00:15 PM

Operazioni

Tempo di cottura



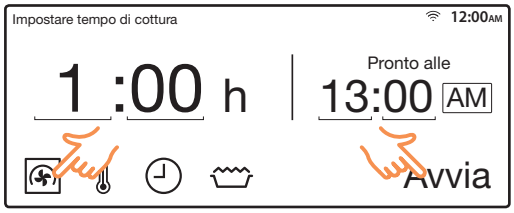
1. Premere per visualizzare la schermata dell'orologio digitale.



2. Premere un qualsiasi elemento orario per visualizzare il tastierino numerico sul display. Usare il tastierino numerico per impostare a piacere ogni elemento orario (ora e minuti).



3. In alternativa è possibile ritardare a piacere il tempo di fine cottura. Per fare questo, premere qualsiasi elemento orario nel pannello in alto a destra (**Pronto alle**). Seguire il passo 2 sopra per modificare l'orario di fine cottura. Vedere **Fine programmata** per maggiori informazioni.



4. Al termine, premere per confermare le modifiche.
5. Premere **Avvia** per iniziare la cottura o per tornare alla schermata principale.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 24 5/23/2016 1:00:17 PM

Fine programmata

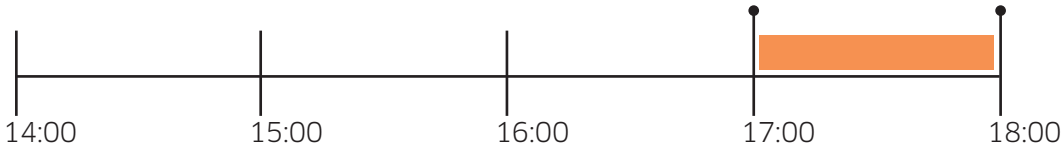
La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente.

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' 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 ora	Impostare l'orario di fine cottura: 18:00

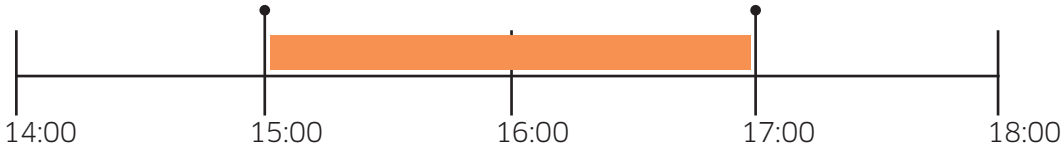
Il forno inizierà la cottura alle 17.00 e terminerà alle 18.00 automaticamente, come impostato.



Caso 2

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

Il forno inizierà la cottura alle 15.00 e terminerà alle 17.00 automaticamente, come impostato.



⚠ ATTENZIONE

Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 25 5/23/2016 1:00:17 PM

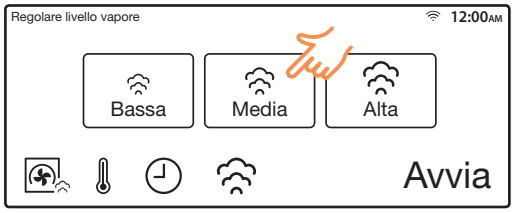
Operazioni

Livello di vapore (solo per i modelli a vapore)

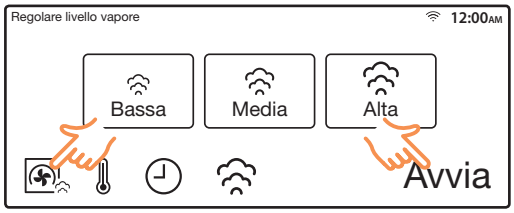
E' possibile impostare il Livello di vapore nelle modalità **Cottura Ventilata + Vapore**, **Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata** e **Riscaldamento inferiore a vapore + Cottura Ventilata**.



1. Selezionare una delle modalità di cottura a vapore desiderata.
2. Premere per visualizzare la schermata di selezione del livello di Vapore.



3. Premere il livello di Vapore desiderato.



4. Premere **Avvia** per iniziare la cottura o per tornare alla schermata principale.

NOTA

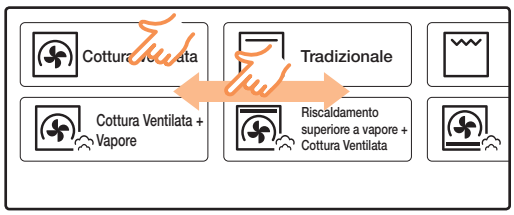
- Drenare sempre l'acqua residua dopo la Cottura a vapore. Una volta avviato il drenaggio, attendere il termine della procedura.
- Al termine della funzione Vapore è necessario svuotare il serbatoio poiché l'acqua residua potrebbe influenzare altre modalità di cottura.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 26 5/23/2016 1:00:18 PM

Funzione forno











1. Nella schermata principale, scorrere verso sinistra o destra per selezionare una modalità di cottura.

   In alternativa, è possibile premere l'icona Elenco nell'angolo in basso a sinistra e selezionare una modalità di cottura desiderata nell'elenco visualizzato.

2. Cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura, il livello di vapore (se necessario) o le opzioni selezionate se desiderato.

3. Premere **Avvia**.

NOTA

- La disponibilità di impostazioni e opzioni varia in base alla modalità di cottura.
- Durante la cottura dei cibi è possibile modificare in qualunque momento il tempo di cottura.
- Al termine della cottura, viene visualizzato il messaggio **Il piatto è pronto** e si ode una melodia. Premere "**+5min**" per prolungare il tempo di cottura di 5 minuti.
- Per salvare la ricetta corrente, premere ☆ per aggiungerla all'elenco dei preferiti.

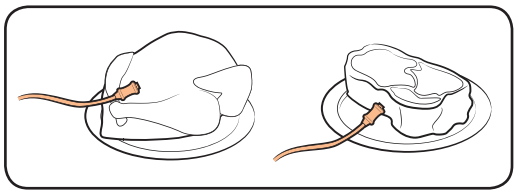
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 27 5/23/2016 1:00:19 PM

Operazioni

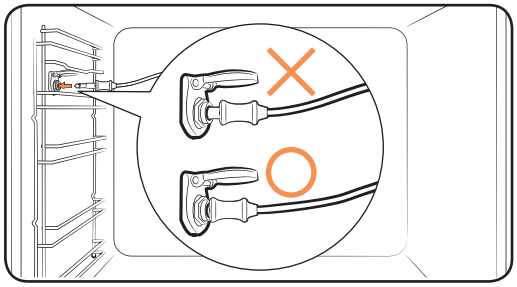
Cottura con la sonda per carne

La sonda per carne misura la temperatura all'interno della carne durante la cottura. Quando la temperatura raggiunge il valore desiderato, il forno si arresta e termina la cottura.

- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Se la sonda è collegata non è possibile impostare il tempo di cottura.



1. Inserire la punta della sonda al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



2. Collegare il connettore della sonda nella presa nella parete sinistra. Se la sonda è collegata correttamente, verrà visualizzato il messaggio "**Sonda carne inserita**" e l'icona dell'orologio si trasforma in una icona dedicata .



3. Specificare la temperatura di cottura o selezionare le opzioni se desiderato.
4. Premere e impostare la temperatura interna della carne che si desidera raggiungere.



5. Premere **Avvia**.
   Il forno completa la cottura emettendo una melodia quando la temperatura interna della carne raggiunge la temperatura impostata.

AVVERTENZA

- Per evitare danni, non utilizzare la sonda per carne insieme all'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare scottature, usare i guanti da forno per estrarre le pietanze.

NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Usando la sonda per carne con modalità non compatibili, viene visualizzato il messaggio "**Rimuovere sonda per carne**". In questo caso, rimuovere la sonda immediatamente.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 28 5/23/2016 1:00:20 PM

Modalità di cottura

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Opzioni	Sonda per carne
				Doratura	
	Cottura Ventilata + Vapore	120-275	170	-	O
		Il calore generato dal riscaldatore a ventilazione e dalle ventole è continuamente supportato dal vapore. Il flusso di vapore può essere regolato su basso, medio o alto. Questa modalità è idonea per la cottura di pasta sfoglia, torte lievitate, pane, pizza, carne e pesce arrosto.			
	Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata	120-275	170	-	O
		Il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e da quello a ventilazione viene condiviso uniformemente nel forno mediante la ventola mentre il vapore supporta gli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per la doratura di piatti di carne, pollame o pesce.			
	Riscaldamento inferiore a vapore + Cottura Ventilata	120-275	170	-	O
		Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e da quello a ventilazione viene condiviso uniformemente nel forno mediante la ventola mentre il vapore supporta gli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per rendere croccanti e friabili pietanze quali pizza e torta di mele.			
	Cottura Ventilata	30-275	170	O	O
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.			
	Tradizionale	30-275	200	-	O
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.			
	Resistenza superiore + Cottura Ventilata	40-275	190	O	O
		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).			

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 29 5/23/2016 1:00:20 PM

Operazioni

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Opzioni	Sonda per carne
				Doratura	
	Resistenza inferiore + Cottura Ventilata	40-275	190	O	O
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.			
	Grill grande	100-300	240	-	X
		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	100-300	240	-	X
		Il grill di piccole dimensioni emette calore. Usare questa modalità per i cibi che richiedono meno calore, come ad esempio il pesce o le baguette farcite.			
	Ventola grill	100-275	240	-	X
		I due elementi riscaldanti superiori generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la grigliatura di carne o pesce.			
	Resistenza inferiore	100-230	190	-	X
		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.			
	Pro-roasting	80-200	160	-	O
		La modalità Pro-Roasting esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.			
	Cottura intensiva	40-275	170	O	O
		La cottura intensiva attiva tutti gli elementi riscaldanti in modo alternato in modo da distribuire uniformemente il calore all'interno del forno. Usare questa modalità per pietanze di grandi dimensioni, come ad esempio gratin o torte.			

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 30 5/23/2016 1:00:21 PM

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Opzioni	Sonda per carne
				Doratura	
	Cottura Ventilata eco	30-275	170	O	O
		La Cottura ventilata eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. **NOTA** La modalità Cottura ventilata eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1			

Opzioni

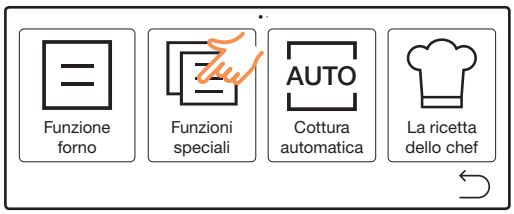
	Doratura	Attivare questa opzione se si desidera rendere croccante la superficie dei cibi. Ciò avviene riducendo l'umidità interna dei cibi; i risultati migliori si ottengono nella preparazione di patatine surgelate e torte di frutta fresche farcite.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 31 5/23/2016 1:00:21 PM

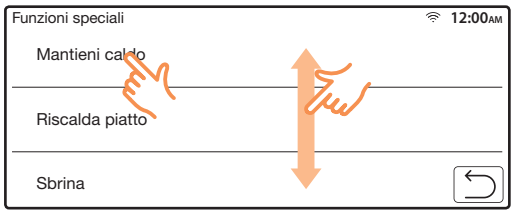
Operazioni

Funzioni speciali

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare il risultato di cottura.



1. Premere **Menu** quindi premere **Funzioni speciali**.



2. Scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare la funzione desiderata.



3. Cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura a piacere.
4. Premere **Avvia**.

NOTA

- Durante la cottura dei cibi è possibile modificare in qualunque momento il tempo di cottura.
- Al termine della cottura, viene visualizzato il messaggio **Il piatto è pronto** e si ode una melodia. Premere "+5min" per prolungare il tempo di cottura di 5 minuti.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 32 5/23/2016 1:00:22 PM

Funzioni speciali

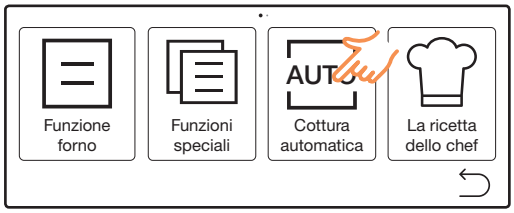
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
Mantieni caldo	40-100	80	Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
Riscalda piatto	30-80	60	Usare questa funzione per scaldare piatti e stoviglie.
Sbrina	30-60	30	Questa modalità è indicata per scongelare surgelati, prodotti da forno, frutta, torte, crema e cioccolato. Il tempo di scongelamento dipende dalla tipologia, dalla dimensione e dalla quantità di cibo.
Lievitazione impasto	30-50	35	Questa modalità è indicata per far lievitare un impasto e per fare yogurt casalingo.
Cottura pizza	160-250	220	Questa modalità è indicata per la cottura della pizza; la temperatura da impostare e il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dallo spessore della pasta.
Cottura lenta	70-120	100	Questa modalità usa una bassa temperatura per ottenere una cottura morbida. E' idonea per arrosti teneri di manzo, maiale, vitello o agnello. Prima di arrostire la carne, si consiglia di scottarla a una temperatura elevata sulla piastra.
Essiccazione	40-90	70	Questa modalità è idonea per essiccare frutta, verdura ed erbe. Il tempo di essiccazione dipende dalla tipologia, dalla dimensione e dalla quantità di cibo.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 33 5/23/2016 1:00:22 PM

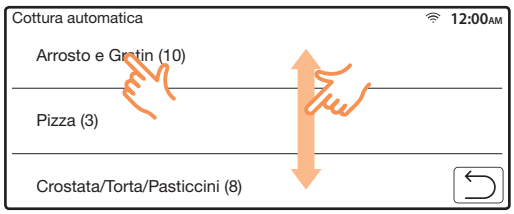
Operazioni

Cottura automatica

Per i cuochi meno esperti il forno mette a disposizione circa 80 programmi di cottura suddivisi in 10 categorie. 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 alla ricetta selezionata.



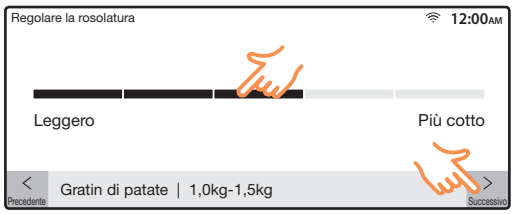
1. Premere **Menu** quindi premere **Cottura automatica**.



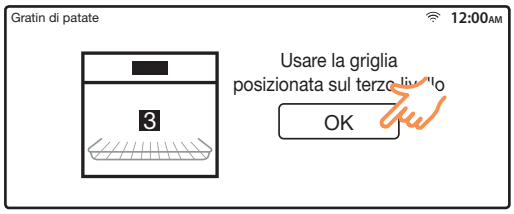
2. Scorrere verso l'alto o il basso per selezionare una categoria, quindi selezionare la ricetta desiderata.



3. Il forno suggerirà la dimensione ideale per la ricetta.
Premere "**>**" per accedere al passaggio successivo, o premere "**<**" per tornare alla schermata precedente.

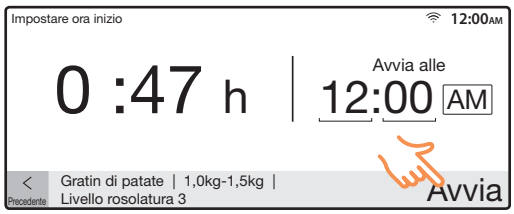


4. Selezionare il livello di doratura desiderato per la ricetta selezionata. Premere "**>**" per procedere al passaggio successivo.



5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato quindi premere **OK**.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 34 5/23/2016 1:00:23 PM



6. Premere **Avvia** per iniziare la cottura. E' possibile modificare l'orario di inizio cottura per la ricetta corrente. Per farlo, premere un elemento orario nel pannello di destra e cambiare l'ora di avvio. Quindi premere **Avvia**.

NOTA

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

La ricetta dello chef

Una volta scaricata l'app Samsung Smart Home puoi vedere le ricette create da chef professionisti. Prova le ricette proposte. Per maggiori informazioni guarda l'app Samsung Smart Home.

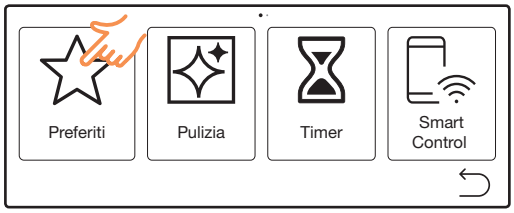
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 35 5/23/2016 1:00:23 PM

Operazioni

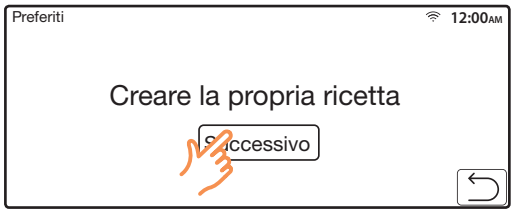
Preferiti

Aggiungi una ricetta che usi frequentemente nell'elenco dei Preferiti in modo da poterla richiamare facilmente. Ciò ti permetterà di risparmiare tempo nella ricerca di una ricetta utilizzata in passato. Il forno permette due modi per farlo:

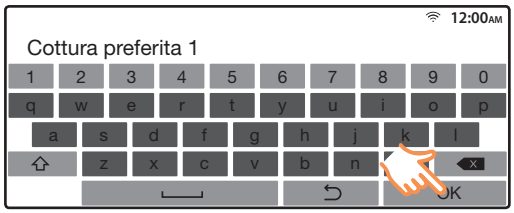
Metodo 1 - Creare una ricetta personalizzata



1. Premere **Menu** quindi premere **Preferiti**.



2. Comparirà il messaggio "**Creare la propria ricetta**". Premere **Successivo**.
3. Seguire le istruzioni visualizzate per impostare manualmente la modalità di cottura, la temperatura, il tempo di cottura e/o le opzioni in base alle proprie preferenze.



4. Usare il tastierino visualizzato per rinominare la ricetta.
5. Selezionare **OK**. Le impostazioni verranno aggiunte ai Preferiti.

NOTA

Le ricette preferite, se aggiunte, verranno elencate nei Preferiti nel punto 2. In questo caso, premere Aggiungere a Preferiti per creare una nuova ricetta.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 36 5/23/2016 1:00:23 PM

Metodo 2 - Aggiungere la ricetta corrente ai Preferiti.

Puoi aggiungere la ricetta corrente ai Preferiti come nuovo elemento.



1. Al termine della cottura della ricetta premere ☆.



2. Comparirà il messaggio "**Salvare questa ricetta nei Preferiti?**". Premere **OK** per creare una nuova ricetta.

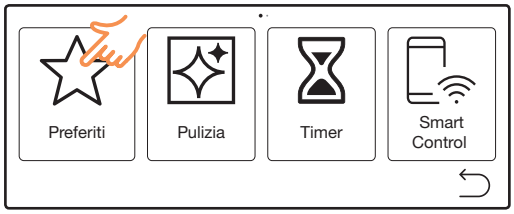


3. Verrà visualizzato sullo schermo il tastierino.
   Usare il tastierino visualizzato per rinominare la ricetta.
4. Selezionare **OK**. La ricetta corrente verrà aggiunta ai Preferiti.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 37 5/23/2016 1:00:24 PM

Operazioni

Per usare una ricetta preferita.







1. Premere **Menu** quindi premere **Preferiti**.

2. Selezionare la ricetta desiderata nell'elenco visualizzato. Verranno visualizzate informazioni dettagliate sulla ricetta selezionata.

3. Premere **Avvia** per iniziare la cottura.

NOTA

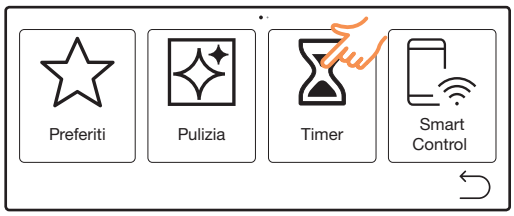
E' possibile modificare o rimuovere le ricette dall'elenco dei Preferiti.

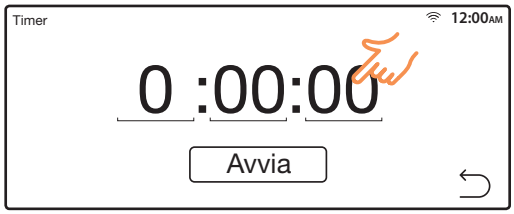
- Per modificare una ricetta, selezionarla e premere .
- Per rimuovere una ricetta dall'elenco, selezionarla e premere l'icona .

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 38 5/23/2016 1:00:24 PM

Timer

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





1. Premere **Menu** quindi premere **Timer**.
2. Premere un qualsiasi elemento orario per visualizzare il tastierino numerico sul display.
3. Usare il tastierino numerico per impostare il tempo desiderato.
4. Al termine premere **Avvia**.

NOTA

Una volta trascorso il tempo impostato verrà visualizzato il messaggio "**Tempo scaduto**" e si udirà una melodia.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 39 5/23/2016 1:00:25 PM

Operazioni

Pulizia

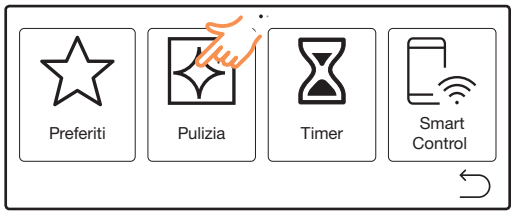
Sono disponibili quattro modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno.

Funzione.	Istruzioni
Pirolitica	La funzione pirolitica consente di eseguire la pulizia del forno ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi in modo da facilitarne la pulizia manuale.
Pulizia a vapore	Questo metodo di pulizia è utile per pulire lo sporco leggero utilizzando il vapore.
Anticalcare	Pulire l'interno del generatore di vapore per evitare che il gusto e la qualità dei cibi preparati al vapore possano subire modifiche.
Drenaggio	Al termine della funzione Vapore è necessario scaricare il serbatoio dall'acqua residua per evitare che possa influenzare altre modalità di cottura. Per drenare nuovamente ed effettuare la pulizia, usare questa funzione.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 40 5/23/2016 1:00:25 PM

Pirolitica

La funzione pirolitica consente di eseguire la pulizia del forno ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi in modo da facilitarne la pulizia manuale.







1. Rimuovere tutti gli accessori comprese le guide laterali e pulire grandi porzioni di sporco manualmente dal forno. In caso contrario, questo tipo di sporco potrebbe provocare una fiamma durante il ciclo di pulizia provocando un incendio.
2. Accedere a **Menu** > **Pulizia** > **Pirolitica** e premere **Successivo**.
3. Selezionare il livello di sporco tra **Leggero** e **Intenso** e premere **Avvia**. Sono disponibili tre livelli: 1 ora e 50 min, 2 ore e 10 min, 2 ore e 30 min.
4. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **OK**. La durata del ciclo dipende dal livello di sporcizia e il completamente potrebbe richiedere anche una o due ore.
5. Attendere fino al raffreddamento del forno quindi pulire lo sportello compresi i bordi usando un panno umido.

⚠ ATTENZIONE

- Non toccare il forno perché diventa bollente durante il processo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Al termine del processo, non spegnere l'apparecchio mentre la ventola di raffreddamento è in funzione.

NOTA

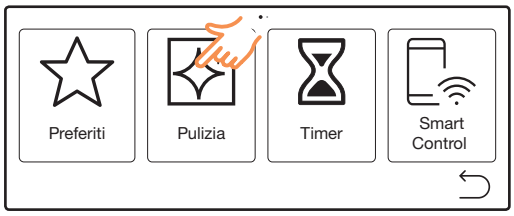
- Dopo l'inizio del processo, all'interno il forno diventa bollente. Pertanto lo sportello risulta bloccato per ragioni di sicurezza. Al termine del processo e a raffreddamento avvenuto, lo sportello verrà sbloccato.
- Svuotare il forno prima di iniziare la pulizia. Gli accessori possono deformarsi a causa delle elevate temperature raggiunte all'interno del forno.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 41 5/23/2016 1:00:25 PM

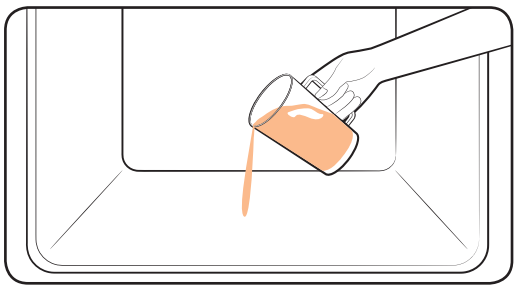
Operazioni

Pulizia a vapore

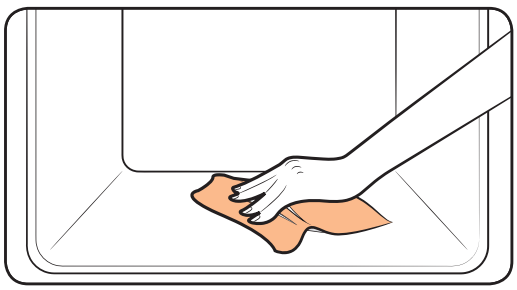
Questo metodo di pulizia è utile per pulire lo sporco leggero utilizzando il vapore.



1. Accedere a **Menu** > **Pulizia** > **Pulizia a vapore** e premere **Avvia**.
2. Rimuovere tutti gli accessori e premere **OK**.



3. Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello, quindi premere **OK**. Il completamento del processo richiede circa 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

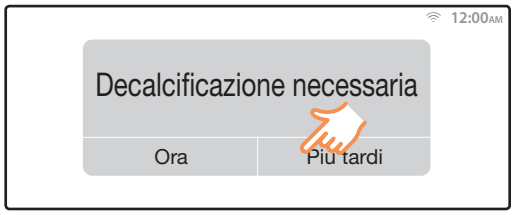
NOTA

- 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.

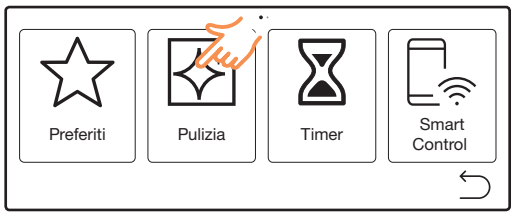
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 42 5/23/2016 1:00:26 PM

Anticalcare

Pulire l'interno del generatore di vapore per evitare che il gusto e la qualità dei cibi preparati al vapore possano subire modifiche.



Il forno tiene il conto dei cicli di cottura a vapore eseguiti e richiede di eseguire la funzione anticalcare quando necessario, E' possibile attivare la funzione vapore per le due ore successive senza passare dalla funzione anticalcare. Tuttavia, nessuna funzione a vapore verrà attivata dopo due ore a meno che non venga attivato e completato un ciclo di decalcificazione.



1. Accedere a **Menu** > **Pulizia** > **Anticalcare** e premere **Avvia**.



2. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **OK**. Il completamento del processo richiede circa 3 ore.
   - Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua, quindi riempire con 50 ml di decalcificante e 400 ml di acqua potabile.



3. Al termine del ciclo anticalcare, il forno effettua il drenaggio dell'acqua automaticamente.
4. Usare guanti da forno per rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua, quindi riempirlo con 500 ml di acqua potabile per risciacquare.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 43 5/23/2016 1:00:26 PM

Operazioni



5. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **OK** per avviare il risciacquo.
6. Al termine del risciacquo, usare guanti da forno per svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua.

AVVERTENZA

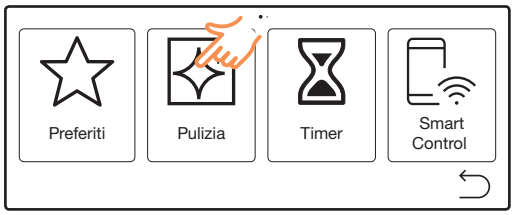
Usare solo agenti anticalcare indicati per i forni a vapore o le macchine da caffè.

ATTENZIONE

- Non interrompere il processo di decalcificazione. In caso contrario, il ciclo di decalcificazione dovrà essere ripetuto e completato entro le tre ore successive al fine di abilitare le funzioni a vapore.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Per ottenere una miscela corretta di agente decalcificante e acqua, seguire le istruzioni riportate sulla confezione dal produttore del decalcificante.

Drenaggio

Per drenare nuovamente ed effettuare la pulizia, usare la funzione Drenaggio come segue:



1. Accedere a **Menu** > **Pulizia** > **Drenaggio** e premere **Avvia**.



2. Il forno drena l'acqua dal generatore di vapore nel serbatoio dell'acqua.
3. Al termine del drenaggio, usare guanti da forno per rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua.

NOTA

- Una volta avviato il drenaggio, attendere il termine della procedura.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 44 5/23/2016 1:00:27 PM

Impostazioni

E' possibile modificare le impostazioni predefinite e controllare la connessione di rete per effettuare una diagnosi. Il forno dispone di 11 diverse impostazioni.

Wi-Fi

Attivare o disattivare la connessione Wi-Fi.

Per attivare una connessione Wi-Fi

1. Accedere a **Menu** > **Impostazioni** > **Wi-Fi**, e premere **On** nel pannello di destra.
2. Selezionare un elemento nell'elenco visualizzato nel quale sono elencate le reti Wi-Fi disponibili.
3. Verrà richiesto di digitare una password per accedere a una rete sicura. Immettere la password.

Per digitare manualmente un IP

1. Accedere a **Menu** > **Impostazioni** > **Wi-Fi** > **Imposta IP** quindi premere **Manuale**
2. Digitare manualmente l'indirizzo IP, quindi premere **Applica** per applicare le impostazioni.

NOTA

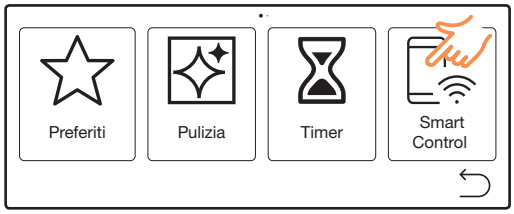
- Per disabilitare una connessione Wi-Fi accedere a **Menu** > **Impostazioni** > **Wi-Fi**, e premere **Off** nel pannello di destra.
- Per maggiori dettagli sulla connessione Wi-Fi e l'uso della App, vedere il manuale dell'utente della App.

Connessione rapida

Connessione rapida permette di configurare con facilità le impostazioni di rete compresa la procedura di autenticazione

Smart control

Con lo Smart control attivo durante la cottura è possibile modificare il tempo di cottura e/o la temperatura mediante la App.
Per ulteriori informazioni vedere il manuale applicativo fornito separatamente.



- Accedere a **Menu** > **Smart Control** per attivarlo o disattivarlo.

NOTA

Con la presente, Samsung Electronics dichiara che questo forno è conforme ai requisiti essenziali e alle altre clausole pertinenti indicate nella Direttiva 1999/5/CE.
La Dichiarazione di conformità ufficiale è reperibile all'indirizzo http://www.samsung.com accedendo al Supporto.
L'apparecchio può essere utilizzato in tutti i paesi della Comunità Europea.

Lingua

Selezionare la lingua preferita da visualizzare sul display.

- Accedere a **Menu** > **Impostazioni** e selezionare la lingua desiderata.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 45 5/23/2016 1:00:27 PM

Operazioni

Volume

Regolare il livello del volume per i segnali acustici e le melodie.

- Accedere a **Menu** > **Impostazioni** quindi usare la barra vicina al Volume per regolarlo.

Luminosità

Modificare la luminosità del display.

- Accedere a **Menu** > **Impostazioni** quindi usare la barra vicina a Luminosità per eseguire la regolazione.

Display

Il forno entra in modalità Standby dopo un determinato periodo di inattività, e in questa modalità viene visualizzato l'orario corrente. E' possibile attivare o disattivare la schermata dell'orologio visualizzata in modalità Standby.

- Accedere a **Menu** > **Impostazioni**, quindi selezionare **Display** e passare da **On** a **Off** e viceversa.
- Per risparmiare energia la visualizzazione dell'ora si interrompe dopo un determinato periodo di inattività anche se è stata impostata l'opzione **Display** su **On**.

Tipo orologio

Selezionare una tipologia di orologio per visualizzare l'orario corrente in modalità Standby. Sono disponibili due modalità, Analogico e Digitale.

- Accedere a **Menu** > **Impostazioni** quindi selezionare **Tipo orologio** e passare da **Analogico** a **Digitale** e viceversa.

Formato orologio

Selezionare il formato orario visualizzato in modalità Standby. Sono disponibili due formati, 12 ore e 24 ore.

- Accedere a **Menu** > **Impostazioni** quindi selezionare **Formato orologio** e passare da **24h** a **AM/PM** (12h) e viceversa.

Imposta orario

Specificare l'orario corrente.

1. Accedere a **Menu** > **Impostazioni** > **Imposta orario**.
2. Premere un qualsiasi elemento orario per visualizzare il tastierino numerico sul display.
3. Usare il tastierino numerico per inserire ogni elemento (ore e minuti).
4. Premere per passare da **AM** a **PM** (disponibile con il formato 12 ore).
5. Premere **OK** per salvare le modifiche.

Aggiorna

Controllare la versione corrente del firmware e/o aggiornarlo alla versione più recente.

Software

1. Accedere a **Menu** > **Impostazioni** > **Aggiorna** per visualizzare la versione corrente.
2. Premere **Aggiorna** nel pannello di destra per controllare l'esistenza di eventuali aggiornamenti.
3. Se sono disponibili aggiornamenti, seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per eseguirli.

Aggiornamento automatico
Attiva o disattiva l'Aggiornamento automatico Se l'Aggiornamento automatico è attivo ed è disponibile un nuovo aggiornamento, il forno lo eseguirà senza preavviso.

Informazioni sulla licenza
Controllare le informazioni sulla licenza d'uso del firmware.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 46 5/23/2016 1:00:27 PM

Guida

Utili suggerimenti e spiegazioni su specifici argomenti selezionati.

Risoluzione dei problemi

Selezionare un checkpoint direttamente sullo schermo e provare i suggerimenti.

Guida all'uso

Vengono fornite alcune semplici istruzioni sull'uso base del forno.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 47 5/23/2016 1:00:27 PM

Cucinare non è mai stato così 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'inserto 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	Accessori	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, tortiera 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

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 48 5/23/2016 1:00:27 PM

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Scones	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza fatta in casa, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35
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	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
Lombata di manzo, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		160-180	50-70
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200-210	50-60
Maiale, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		160-180	100-120

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 49 5/23/2016 1:00:27 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		170-180	100-120
Pollame (pollo/anatra/tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg*	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	70-80*
Pollo in pezzi	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200-220	25-35
Petto d'anatra	Inserto griglia + teglia multiuso	3		180-200	20-30
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		220-230	15-20
Patate al forno, tagliate a metà, 0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Inserto griglia + teglia multiuso	3		200-230	10-15
Pesce arrosto	Inserto griglia + teglia multiuso	3		180-200	30-40

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 50 5/23/2016 1:00:28 PM

Grigliare

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

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270-300	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca*	Inserto griglia + teglia multiuso	4		240-250	15-20
Hamburger*	Inserto griglia + teglia multiuso	4		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Inserto griglia + teglia multiuso	4		250-270	15-20
Salsicce	Inserto griglia + teglia multiuso	4		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Inserto griglia + teglia multiuso	4		230-240	30-35
Pollo, cosce	Inserto griglia + teglia multiuso	4		230-240	25-30

* Girare dopo $^{2}/_{3}$ del tempo di cottura.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 51 5/23/2016 1:00:28 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Piatti pronti surgelati

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

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 52 5/23/2016 1:00:28 PM

Modalità vapore

Attivando la modalità vapore, il forno genera vapore e lo distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura, coprendo tutte le griglie e gli angoli. Ciò consente di rosolare gli alimenti mantenendoli morbidi e succosi, lasciando la superficie croccante.
Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fino al livello max, quindi selezionare il livello di vapore più adatto alla propria ricetta.

Cottura Ventilata + Vapore

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità vapore per una cottura ottimale.

Alimento	Accessori	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Panini congelati	Teglia multiuso	3	Bassa	180-185	15-20
Croissant congelati	Teglia multiuso	3	Bassa	180-190	10-15
Pane bianco a cassetta/Pane integrale a cassetta	Griglia	2	Media	180-185	40-50
Pasta sfoglia	Teglia multiuso	3	Bassa	175-185	15-20
Flan/crema	Griglia	3	Bassa	120-130	25-30
Soufflé	Griglia	3	Bassa	170-180	15-20
Pizza surgelata preparata con farina autolievitante	Griglia	3	Media	190-210	15-20
Baguette*	Teglia multiuso	3	Max	180-200	25-30

* La baguette richiede l'uso del vapore solo nella prima fase di cottura. Si consiglia di usare la modalità Cottura ventilata + Vapore per 10 minuti e di usare la Cottura ventilata alla stessa temperatura fino a cottura ultimata.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 53 5/23/2016 1:00:28 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata

Si consiglia di regolare la modalità di cottura a circa metà cottura in modo da rimuovere il vapore per ottenere un risultato croccante. Si consiglia di utilizzare la Resistenza superiore + Cottura Ventilata o la Cottura ventilata e mantenere la temperatura.

Alimento	Accessori	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di maiale con cotenna, 1,2 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	170-180	90-120
Pollo, intero, 1,2 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	2	Media	190-200	55-65
Pollo in pezzi	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	210-220	25-30
Petto d'anatra arrosto	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	170-180	15-25
Anatra, intera, 2,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	170-180	120-150
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 4 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	180-200	110-140
Pesce intero* 0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	Media	160-180	20-30
Filetti di pesce*	teglia multiuso	3	Bassa	190-200	10-20

* Si consiglia di usare la modalità Riscaldamento superiore a vapore + Cottura Ventilata per mantenere l'umidità delle carni.

Riscaldamento inferiore a vapore + Cottura Ventilata

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità vapore per una cottura croccante.

Alimento	Accessori	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	Media	190-200	15-20
Pizza preparata con farina autolievitante	Teglia multiuso	2	Media	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Teglia multiuso	2	Bassa	180-190	20-30
Panini	Teglia multiuso	2	Bassa	180-190	15-20
Focaccia	Teglia multiuso	2	Bassa	200-210	15-20

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 54 5/23/2016 1:00:28 PM

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 preselezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	3-4
Lombata, spessore 5-6 cm	Inserto griglia + teglia multiuso	3	60-80	4-5
Arrosto di maiale	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	3-4
Petto d'anatra	Inserto griglia + teglia multiuso	3	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.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Meringhe, 0,2-0,3 kg	Teglia multiuso	2	90-100	100-140
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	160-180	20-30
Patate al forno congelate, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate a spicchi congelate, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 55 5/23/2016 1:00:28 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	3	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Inserto griglia + teglia multiuso	2	180-200	65-75
Verdure arrostite, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Sonda per carne

Tipo di alimento		Temperatura interna (°C)
Manzo/agnello	Al sangue	45-50
	Media	55-60
	Ben cotta	65-70
Maiale		80-85
Pollame		85-90

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 56 5/23/2016 1:00:28 PM

Programmi di cottura automatica

La tabella seguente illustra 80 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare pane e 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.

⚠ AVVERTENZA

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

1. Arrosto e Gratin

I programmi di cottura automatica prevedono un pre-riscaldamento del forno durante la cottura e ne visualizzano l'andamento. Avviare il programma, dopo il segnale acustico che indica il raggiungimento della temperatura desiderata inserire il piatto al centro della griglia. Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.
Si consiglia l'uso di un piatto da forno del diametro di circa 22-24 cm resistente al calore (fino a 300 °C) in vetro o in vetroceramica.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Gratin di patate	1,0-1,5	Griglia	3
	Preparare il gratin di patate su un piatto da forno.		
Gratin di verdure	0,8-1,2	Griglia	3
	Preparare il gratin di verdure su un piatto da forno.		
Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
	Preparare le lasagne su un piatto da forno.		
Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	2
	Preparare la ratatouille su un piatto da forno.		
Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare la pasta al forno su un piatto da forno.		
Moussaka	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare la moussaka su un piatto da forno.		
Frittata	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare la frittata su un piatto da forno.		
Jansson's temptation	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare la Jansson's temptation su un piatto da forno.		
Sformato di carne	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare lo sformato di carne su un piatto da forno.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 57 5/23/2016 1:00:28 PM

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Risotto	1,2-1,5	Griglia	3
	Preparare il risotto su un piatto da forno. Cuocere incoperchiato.		

2. Pizza

I programmi di cottura automatica prevedono un pre-riscaldamento del forno durante la cottura e ne visualizzano l'andamento. Avviare il programma, dopo il segnale acustico che indica il raggiungimento della temperatura desiderata, inserire il cibo nel forno. Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Pizza fatta in casa	1,0-1,2	Teglia multiuso	2
	Preparare la pizza fatta in casa sulla teglia multiuso. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio.		
Pizza surgelata	0,4-0,6	Griglia	3
	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Calzone	0,8-1,2	Teglia multiuso	3
	Preparare 4 tranci di calzone e collocarli sulla teglia.		

3. Crostate/Torte/Pasticcini

I programmi di cottura automatica prevedono un pre-riscaldamento del forno durante la cottura e ne visualizzano l'andamento. Avviare il programma, dopo il segnale acustico che indica il raggiungimento della temperatura desiderata, inserire il cibo. Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Croissant*	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare 6 croissant (pasta pronta congelata) Disporli nella teglia rivestita di carta da forno		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
	Preparare l'impasto per la quiche, posizionarlo su una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm.		
Apple pie	1,2-1,4	Griglia	2
	Preparare una torta di mele usando una teglia tonda da forno del diametro di 20-24 cm.		
Pasta sfoglia alle mele*	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre sulla teglia 4 sfoglie.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 58 5/23/2016 1:00:29 PM

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Madeleine	0,1-0,3	Griglia	3
	Versare l'impasto negli appositi stampi antiaderenti.		
Torta di carne	1,2-1,5	Teglia multiuso	2
	Preparare la torta di carne su un piatto da forno del diametro di circa 22-24 cm.		
Clafoutis	1,0-1,2	Griglia	3
	Preparare il clafoutis su un piatto da forno del diametro di circa 22-24 cm.		
Base per flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
	Versare l'impasto in una tortiera imburrata del diametro di 22-24 cm.		

* Versare nel serbatoio 500 ml d'acqua per la cottura a vapore.

4. Pane

I programmi di cottura automatica prevedono un pre-riscaldamento del forno durante la cottura e ne visualizzano l'andamento. Collocare il cibo nel forno dopo il segnale acustico al termine della fase di pre-riscaldamento.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Pane bianco a cassetta*	0,6-0,7	Griglia	2
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare antiaderente (lunghezza 25-30 cm).		
Pane integrale a cassetta*	0,8-0,9	Griglia	2
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare antiaderente (lunghezza 25-30 cm).		
Focaccia	0,8-0,9	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda antiaderente del diametro di 20-24 cm.		
Baguette*	0,6-0,7	Teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto formando 2 parti e collocarle sulla teglia multiuso.		
Pane alle noci*	1,0-1,1	Teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto formando 4 parti e collocarle sulla teglia multiuso.		
Panini*	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto formando 8 parti e collocarle sulla teglia multiuso.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 59 5/23/2016 1:00:29 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Pita	0,4-0,5	Teglia multiuso	3
	Preparare l'impasto formando 6 parti e collocarle sulla teglia multiuso.		

* Versare nel serbatoio 500 ml d'acqua per la cottura a vapore.

5. Torta/Dessert

I programmi di cottura automatica prevedono un pre-riscaldamento del forno durante la cottura e ne visualizzano l'andamento. Collocare il cibo nel forno dopo il segnale acustico al termine della fase di pre-riscaldamento.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	2
	Versare l'impasto in una teglia tonda antiaderente del diametro di 25-26 cm.		
Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
	Versare l'impasto in una teglia tonda per gugelhupf o una tortiera del diametro di 25-26 cm.		
Plumcake olandese	0,7-0,8	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare antiaderente (lunghezza 25-26 cm).		
Cheese cake	0,8-0,9	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda antiaderente (20-24 cm).		
Torta sbrisolona	1,5-1,8	Teglia multiuso	3
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia.		
Brownies	0,7-0,8	Griglia	3
	Preparare l'impasto e versarlo su un piatto da forno di circa 22-24 cm.		
Flan al caramello*	0,7-0,8	Griglia	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare l'impasto usando 6 stampi per soufflé e distribuirli uniformemente sulla griglia.		
Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
	Disporre la frutta fresca (lamponi, mirtilli, fette di mele o di pere) su un piatto da forno da 22-24 cm. Distribuire i crumble.		
Scones	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
	Collocare gli scones (5-6 cm di diametro) sulla teglia rivestita di carta da forno.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 60 5/23/2016 1:00:29 PM

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Soufflé	0,4-0,5	Griglia	2
	Preparare 6 stampi per soufflé e distribuirli uniformemente sulla griglia.		

* Versare nel serbatoio 500 ml d'acqua per la cottura a vapore.

6. Carne

Per ottenere i migliori risultati si consiglia di utilizzare carne congelata fresca. Si consiglia di scongelare completamente la carne qualora si utilizzi carne surgelata. I programmi automatici non includono il pre-riscaldamento del forno né di girare gli alimenti a metà cottura. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati è possibile girare manualmente gli alimenti a metà cottura.
Per migliorare il sapore delle pietanze, si consiglia di eliminare il grasso prima di marinare la carne e di lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti o per tutta la notte. Una volta arrostita, estrarre la carne dal forno e coprirla con un foglio di alluminio. Lasciarla riposare almeno 10 minuti per ottenere un gusto più succoso. Quindi guarnire e aggiungere salsa prima di servire.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Manzo			
Lombata di manzo arrosto*	0,8-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Collocarla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso con il lato grasso rivolto verso l'alto e inserire la sonda per carne da sinistra al centro della lombata.		
Arrosto di manzo cotto a fuoco lento*	0,8-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Collocarla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso con il lato grasso rivolto verso l'alto e inserire la sonda per carne da sinistra al centro della lombata.		
Bourguignon di carne	1,5-2,0	Griglia	2
	Condire la carne di manzo tagliata a cubetti (1 kg) e passarla nella farina. Friggere la carne nell'olio finché tutti i lati risulteranno dorati a fuoco medio-alto. Aggiungere brodo di carne e vino (300 ml). Versare in una casseruola. Aggiungere verdure, cipolle, pancetta e spezie. Cuocere incoperchiato.		
Costata di manzo arrosto	0,8-1,6	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Insaporire la carne di manzo e lasciarla per 1 ora in frigorifero. Trasferire la carne sulla griglia e sulla teglia multiuso.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 61 5/23/2016 1:00:29 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Rollé di manzo	0,8-1,2	Griglia	2
	Friggere i rollé di manzo in olio fino a farli dorare a fuoco medio-alto. Collocarli in una teglia e aggiungere vino e brodo di carne. Cuocere incoperchiato.		
Agnello/Maiale			
Braciole di agnello arrosto alle erbe*	0,6-1,2	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare le braciole di agnello e riporle sulla griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne al centro delle braciole e cuocerle.		
Cosciotto di agnello con l'osso*	2,0-2,5	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare il cosciotto di agnello e riporlo sulla griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne da sinistra verso il centro del cosciotto e procedere con la cottura.		
Arrosto di maiale con cotenna*	0,8-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Con un coltello affilato praticare alcuni tagli sul lato grasso della carne e marinarla, quindi riporla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso con il lato grasso rivolto verso l'alto. Inserire la sonda per carne da sinistra verso il centro dell'arrosto di maiale e procedere con la cottura.		
Grigliata di costatine di maiale	0,8-1,6	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Insaporire le costine di maiale con salsa barbecue e lasciarle almeno 30 minuti in frigorifero. Collocarle sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Vitello/Selvaggina			
Lombata di vitello disossata	0,8-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare la lombata di vitello e collocarla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne da sinistra verso il centro della lombata e procedere con la cottura.		
Ossobuco	1,5-2,0	Griglia	2
	Marinare lo stinco di vitello e friggerlo in padella. Collocarlo in una teglia e aggiungere verdure, vino e brodo di carne. Una volta raggiunta la bollitura, trasferire la teglia in forno e cuocere incoperchiato.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 62 5/23/2016 1:00:29 PM

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Lombata di cinghialino arrosto*	1,0-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare la lombata e collocarla in un teglia. Collocarla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura. Inserire la sonda per carne da sinistra verso il centro della lombata e procedere con la cottura.		
Cosciotto di cervo senz'osso*	1,0-1,5	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Forare il cosciotto di cervo con un coltello affilato. Marinare la carne e collocarla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne da sinistra verso il centro del cosciotto di cervo.		

* Inserire la sonda fino al centro della carne.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 63 5/23/2016 1:00:29 PM

Cucinare non è mai stato così facile

7. Pollo

Per ottenere i migliori risultati si consiglia di utilizzare pollame congelato fresco. Qualora si utilizzi pollame surgelato si consiglia di scongelarlo completamente.
Una volta arrostita, estrarre la carne dal forno e coprirla con un foglio di alluminio. Lasciarla riposare almeno 5-10 minuti per ottenere un gusto più succoso.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Pollo			
Pollo_Intero*	0,8-1,6	Inserto griglia + teglia multiuso	2
	Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocarlo con il petto verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nell'area più spessa del petto.		
Pollo_Petto	0,5-1,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare il petto di pollo e collocarlo sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Pollo_Cosce	0,5-1,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Spennellare le cosce di pollo con olio e spezie. Collocarle sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Pollo alla griglia**	1,0-1,3	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Sciacquare e pulire il pollo. Incidere la schiena del pollo e spennellare la carne con olio e spezie. Collocarlo sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Kebab di pollo	0,6-0,8	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare i pezzi di pollo e gli altri ingredienti, quindi infilarli sullo spiedo e spennellare con olio. Collocarli sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 64 5/23/2016 1:00:29 PM

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Anatra/Oca			
Anatra_Intera*	1,5-2,7	Inserto griglia + teglia multiuso	2
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Sciacquare e pulire l'anatra. Spennellare l'anatra con le spezie. Collocarla con il petto verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nell'area più spessa del petto.		
Anatra_Petto*	0,3-1,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare il petto d'anatra e collocarlo sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne al centro del petto d'anatra.		
Oca_Intera*	2,5-3,5	Inserto griglia + teglia multiuso	2
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Sciacquare e pulire l'oca. Spennellare l'oca con le spezie. Collocarla con il petto verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nell'area più spessa del petto.		
Oca_Petto*	0,5-1,2	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Marinare il petto d'oca e collocarlo nell'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne al centro del petto d'oca.		
Tacchino			
Tacchino piccolo*	3,0-5,0	Inserto griglia + teglia multiuso	2
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Sciacquare e pulire il tacchino. Spennellare il tacchino con olio e spezie. Collocarlo con il petto verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne al centro del tacchino.		
Tacchino_Petto*	1,2-2,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Marinare il petto di tacchino e collocarlo sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne al centro del petto di tacchino.		

* Inserire la sonda fino al centro della carne.

** Versare nel serbatoio 500 ml d'acqua per la cottura a vapore.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 65 5/23/2016 1:00:29 PM

Cucinare non è mai stato così facile

8. Pesce

Per ottenere i migliori risultati si consiglia di utilizzare pesce congelato fresco. In caso di utilizzo di pesce surgelato, si consiglia di scongelarlo completamente prima di cuocerlo. Al posto del pesce consigliato è possibile utilizzare altri tipi di pesce.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Filetto di pesce			
Filetto di trota	0,5-1,0	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Sciacquare e pulire i filetti di trota, posizionarli con la pelle rivolta verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Filetto di merluzzo *	0,5-1,0	Teglia multiuso	3
	Riempire il serbatoio dell'acqua. Sciacquare e pulire i filetti di merluzzo, posizionarli con la pelle rivolta verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Filetto di pesce croccante, impanato	0,5-1,0	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e pulire i filetti di pesce e impanarli con pangrattato. Collocarli sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Pesce intero			
Trota	0,3-0,8	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Sciacquare e pulire la trota, posizionarla sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Con un coltello, praticare dei tagli sulla pelle e procedere con la cottura.		
Sogliola	0,3-0,8	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e pulire la sogliola e collocarla su carta da forno sulla teglia. Con un coltello, praticare dei tagli sulla pelle e procedere con la cottura.		
Salmone			
Filetto di salmone	0,4-0,8	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Sciacquare e pulire i filetti di salmone, collocarli con il lato della pelle rivolto verso l'alto sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		
Trancio di salmone	0,4-0,8	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Sciacquare e pulire i tranci di salmone, collocarli uno accanto all'atro sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso e procedere con la cottura.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 66 5/23/2016 1:00:29 PM

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Rollé di salmone	0,8-1,2	Inserto griglia + teglia multiuso	3
	Collocare il rollé di salmone sull'inserto griglia e sulla teglia multiuso. Al termine della cottura, lasciare riposare per 10 minuti quindi tagliarlo a fette.		

* Versare nel serbatoio 500 ml d'acqua per la cottura a vapore

9. Contorni

I programmi automatici non includono il pre-riscaldamento del forno. Usare verdure fresche.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Verdure arrostite	0,4-0,8	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e affettare zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegina. Spennellare con olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia multiuso.		
Pomodori ripieni	0,4-0,8	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e tagliare i pomodori a metà, eliminare il centro. Inserire il ripieno (per es. riso, carne trita) e collocarli sulla teglia.		
Patate a spicchi	0,4-0,8	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e tagliare le patate a metà. Spennellare con olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia e procedere con la cottura.		
Mezze patate al forno	0,4-0,8	Teglia multiuso	3
	Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Posizionarle con la parte tagliata rivolta verso l'alto sulla teglia multiuso e spennellare con olio d'oliva, erbe e spezie.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 67 5/23/2016 1:00:29 PM

Cucinare non è mai stato così facile

10. Piatti pronti

I programmi automatici non includono il pre-riscaldamento del forno. Usare piatti pronti precotti surgelati.

Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
Patate surgelate a spicchi	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le patate a spicchi surgelate sulla teglia multiuso.		
Crocchette surgelate	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le crocchette surgelate sulla teglia multiuso.		
Rosti di patate surgelato	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente il rosti surgelato sulla teglia multiuso.		
Lasagne surgelate	0,4-0,8	Griglia	3
	Collocare le lasagne surgelate su un piatto da forno quindi posizionarlo sulla griglia.		
Mini involtini primavera surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente i mini involtini primavera surgelati sulla teglia multiuso.		

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 68 5/23/2016 1:00:29 PM

Funzioni speciali

Sbrina

Questa modalità è indicata per scongelare surgelati, prodotti da forno, frutta, torte, crema e cioccolato. Il tempo di scongelamento dipende dalla tipologia, dalla dimensione e dalla quantità di cibo.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Prodotti congelati Pezzi di pollo, salsicce, patate	Inserto griglia + teglia multiuso	3	50	-
Prodotti da forno Pane e panini	Inserto griglia + teglia multiuso	3	50	-
Frutta	Griglia, piatto da forno	3	30	-
Torta, crema, cioccolato	Griglia, piatto da forno	3	30	-

Essiccazione

Questa modalità è idonea per essiccare frutta, verdura ed erbe. Il tempo di essiccazione dipende dalla tipologia, dalla dimensione e dalla quantità di cibo.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Frutta	Griglia	3	70-80	300-420
Verdura	Griglia	3	70-80	200-500
Erbe	Griglia	3	70-80	60-90

Lievitazione impasto

Questa modalità è indicata per far lievitare un impasto e per fare yogurt casalingo.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pasta per pizza	Griglia	2	30-40	30-40
Impasto torta/pane	Griglia, piatto da forno	2	30-40	40-50
Yogurt casalingo	Griglia, piatto da forno	2	40-50	6-7 (ore)

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 69 5/23/2016 1:00:29 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Cottura pizza

Questa modalità è indicata per la cottura della pizza La temperatura da impostare e il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dallo spessore della pasta.

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	190-210	15-25
Pizza sottile fatta in casa	Teglia multiuso	2	210-230	10-15

Cottura lenta

Questa modalità usa una bassa temperatura per ottenere una cottura morbida. Questa modalità è idonea per arrosti teneri di manzo, maiale, vitello o agnello. Prima di arrostire la carne, si consiglia di scottarla a una temperatura elevata sul piano a induzione

Alimento	Accessori	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	3-4
Lombata, spessore 5-6 cm	Inserto griglia + teglia multiuso	3	70-80	4-5
Arrosto di maiale	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Inserto griglia + teglia multiuso	3	80-100	3-4
Petto d'anatra	Inserto griglia + teglia multiuso	3	70-90	2-3

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 70 5/23/2016 1:00:29 PM

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

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 71 5/23/2016 1:00:30 PM

Cucinare non è mai stato così facile

2. Grigliare

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

Tipo di alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		300 (max)	1-2
Hamburger di manzo* (12 ea)	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda) (per contenere il sugo di cottura)	4		300 (max)	1° 15-18 2° 5-8

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	70-80

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 72 5/23/2016 1:00:30 PM

Raccolta di ricette di cottura automatica utilizzate di frequente

Gratin di patate

Ingredienti 800 g di patate, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 50 g di uovo sbattuto, 1 cucchiaio di sale, pepe, noce moscata, 150 g di formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate e tagliarle a fette di 3 mm di spessore. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti.
In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le fette di patate sul piatto leggermente sovrapposte e versarvi il composto preparato. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco.

Gratin di verdure

Ingredienti 800 g di verdure (melanzane, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml di panna, 50 g di uovo sbattuto, 1 cucchiaio di sale e un cucchiaio di erbe, (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g di formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio d'oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure patate e tagliarle a fette di 3-5 mm di spessore. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e versare l'olio sulle verdure. Mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e versare il composto sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 73 5/23/2016 1:00:30 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Lasagne

Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di lasagne precotte, 1 cipolla (affettata), 200 g di formaggio grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo essiccato, origano, basilico

Istruzioni Preparare il ragù di carne Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le erbe. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione.
Alternare a strati i fogli di lasagna, il sugo di carne e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante e cuocere.

Torta di mele

Ingredienti

- **Pasta**: 275 g di farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g di zucchero semolato, 8 g di zucchero vanigliato, 175 g di burro freddo, 1 uovo (sbattuto)
- **Ripieno**: 750 g di mele intere, 1 cucchiaio di succo di limone, 40 g di zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g di uvette, 2 cucchiai di pangrattato

Istruzioni Setacciare la farina con il sale sopra un recipiente grande. Setacciare lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato. Tagliare con 2 coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere 3/4 dell'uovo sbattuto. Amalgamare tutti gli ingredienti nel robot per ottenere un impasto friabile. Compattare l'impasto in una palla con le mani. Avvolgerlo in un foglio di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 minuti.
Imburrare e infarinare la teglia (24-26 cm). Stendere 3/4 dell'impasto fino a uno spessore di 5 mm. Stendere nella teglia (fondo e lati).
Pelare e affettare le mele. Tagliarle a cubetti di circa 3/4 x 3/4 cm. Spruzzare le mele con succo di limone e mescolare. Lavare e asciugare la frutta essiccata e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e frutta essiccata. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con pangrattato. Premere leggermente.
Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in strisce sottili e posizionarle incrociate sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 74 5/23/2016 1:00:30 PM

Quiche Lorraine

Ingredienti

- **Pasta**: 200 g di farina, 80 g di burro, 1 uovo
- **Ripieno**: 75 g di pancetta a cubetti, 125 ml di panna, 125 g di crème fraiche, 2 uova, sbattute, 100 g di formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe

Istruzioni

Per la pasta. mettere farina, burro e uova in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto morbido e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta su uno stampo per quiche in ceramica imburrato (diametro 25 cm). Bucherellare il fondo con una forchetta. Mescolare insieme uova, panna, crème fraiche, sale e pepe. Versare il tutto sulla pasta stesa nello stampo e cuocere.

Crumble di frutta

Ingredienti

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

Istruzioni

Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando risulteranno bene amalgamati per fare il ripieno. Spargere la frutta mista su un piatto da forno e cospargere il crumble.

Pizza fatta in casa

Ingredienti

- **Pasta per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiaio di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Farcitura**: 400 g di verdure a fette (melanzane, zucchine, cipolle, pomodori), 100 g di prosciutto o pancetta (affettata), 100 g formaggio grattugiato

Istruzioni

Mettere farina, lievito, zucchero e acqua calda in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto umido. Amalgamare in un mixer o a mano per circa 5-10 minuti. Incoperchiare e mettere in forno per 30 minuti a 35° per far lievitare l'impasto. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e riporlo su una teglia per pizza. Spargere la passata di pomodoro sull'impasto e aggiungere prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 75 5/23/2016 1:00:30 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Lombata di manzo arrosto

Ingredienti 1 kg di lombata di manzo, 5 g di sale, 1 g di pepe, 3 g di rosmarino e timo

Istruzioni Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Mettere la carne sulla griglia. Mettere in forno e cuocere.

Bourguignon di carne

Ingredienti 1 kg di spalla di manzo (tagliata con uno spessore di 5 cm), 100 g di pancetta (tagliata in strisce di 1 cm), 1 cipolla (tritata), 2 spicchi di aglio (tritati), 1 gambo di sedano (tritato), 200 g di funghi tagliati spessi, 200 ml di vino rosso, 100 ml di brodo di carne, 2 cucchiai di olio vegetale, 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 cucchiaio di sale e pepe, farina per infarinare

Istruzioni Insaporire la carne con sale e pepe e spolverarla di farina. Friggere nell'olio finché tutti i lati risulteranno dorati a fuoco medio-alto. Aggiungere vino e brodo di carne e portare a bollore. Versare in un contenitore per forno. Aggiungere tutti gli ingredienti. Mescolare e incoperchiare.

Braciole di agnello arrosto alle erbe

Ingredienti 1 kg di agnello in pezzi (6 pezzi), 4 spicchi grandi di aglio (schiacciato), 1 cucchiaio di timo fresco (pestato), 1 cucchiaio di rosmarino fresco (pestato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Mescolare sale, aglio, erbe e olio e aggiungere l'agnello. Girare i pezzi per coprirli bene e lasciare a temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

Grigliata di costatine di maiale

Ingredienti 2 costine di maiale, 1 cucchiaio di pepe nero in grani, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (tritata), 3 spicchi di aglio (tritato), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcester, 2 cucchiai di passata di pomodoro, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Preparare una salsa barbecue. Scaldare l'olio in una padella e aggiungere la cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla e aggiungere i restanti ingredienti. Arrostire e ridurre il calore lasciando sobbollire per 30 minuti fino a quando si addensa. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti a 1 ora.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 76 5/23/2016 1:00:30 PM

Ossobuco

Ingredienti 1,5 kg di stico di vitello (4 pezzi), 1/2 tazza di carote tritate, 1/2 gambo di sedano, 1 cipolla (tritata), 4 spicchi d'aglio (tritato), 1 cucchiaio di timo o origano secco, 3/4 di tazza di vino bianco secco, 1 tazza di brodo di carne, 2 cucchiai di passata di pomodoro, sale e pepe, 3 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di farina per infarinare; per fare la gremolata: 2 cucchiai di prezzemolo, 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata, 2 spicchi d'aglio (schiacciato)

Istruzioni Insaporire gli stinchi di vitello con sale e pepe. Spolverare gli stinchi di vitello con farina e scuoterli per rimuovere l'eccesso. Friggerli in padella con olio d'oliva e cuocerli su entrambi i lati fino a quando risulteranno dorati (circa 5 minuti per lato). Rimuoverli e metterli in un piatto lasciandoli riposare. Versare la cipolla tritata, le carote e il sedano e cuocere in padella mescolando frequentemente per 5 minuti. Quindi aggiungere l'aglio e il timo e continuare la cottura fino a quando le verdure iniziano a dorarsi (circa 10 minuti). Nella padella, aggiungere gli stinchi e versare il vino e il brodo. Una volta portato a bollitura, trasferire in forno e cuocere incoperchiato.
Per la gremolata mescolare tutti gli ingredienti. Servire l'ossobuco con la gremolata sopra gli stinchi.

Filetto di pesce croccante, impanato

Ingredienti 4 filetti spessi di pesce bianco (merluzzo, sogliola, tilapia), 1/4 di tazza di farina, 1/3 di tazza di latte, 2 tazze di pangrattato

Istruzioni Lavare il pesce e immergerlo completamente nel latte. Infarinarlo e immergerlo nuovamente nel latte. Cospargerlo di pane grattugiato. Cospargere la teglia d'olio d'oliva e disporre i filetti di pesce, spruzzandoli d'olio.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 77 5/23/2016 1:00:30 PM

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 Ventilata alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

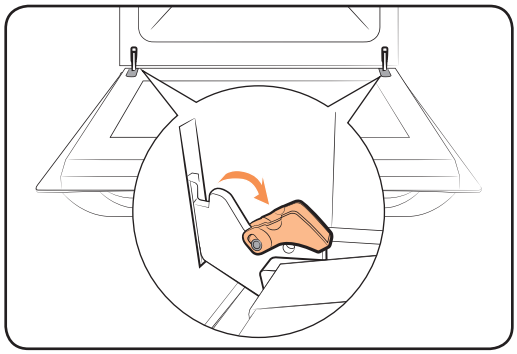
NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 78 5/23/2016 1:00:30 PM

Sportello

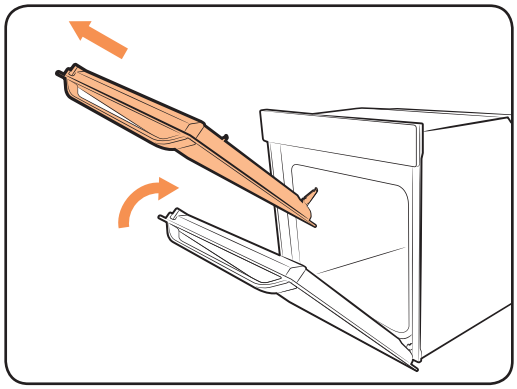
Non rimuovere lo sportello del forno a meno che non si desideri effettuarne la pulizia. Per rimuovere lo sportello, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

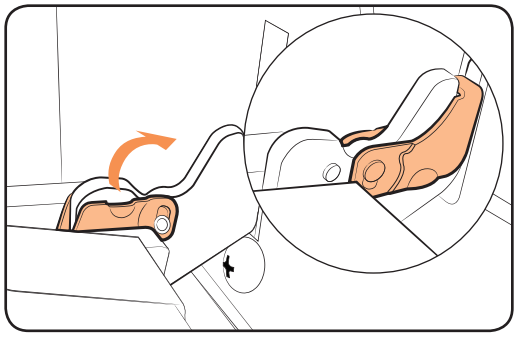
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello e invertire le clip su entrambe le cerniere.



2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Tenere lo sportello per i lati usando entrambe le mani, sollevarlo e tirarlo in avanti fino all'estrazione delle cerniere.
3. Pulire lo sportello con acqua e sapone e un panno pulito.



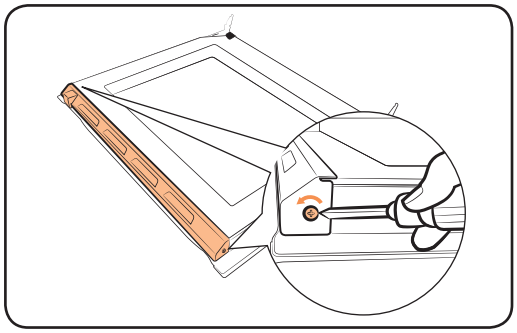
4. Al termine, seguire i passaggi 1 o 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Accertarsi che le clip siano agganciate su entrambi i lati.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 79 5/23/2016 1:00:30 PM

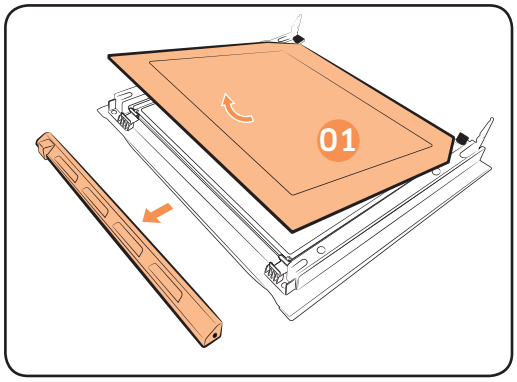
Manutenzione

Vetro dello sportello

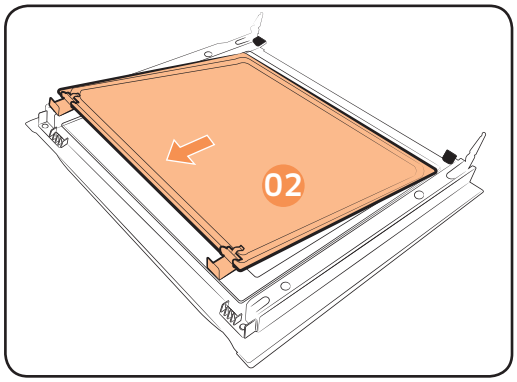
In base al modello, lo sportello del forno è composto da 3-4 strati di vetro appoggiati l'uno sull'altro. Non rimuovere il vetro del forno a meno che non si desideri effettuarne la pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini della pulizia, seguire queste istruzioni.



1. Utilizzare un cacciavite per rimuovere le viti sul lato sinistro e destro.

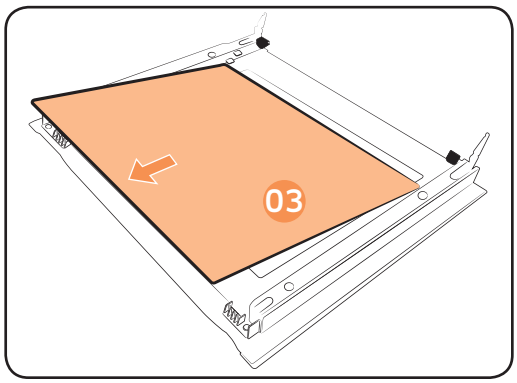


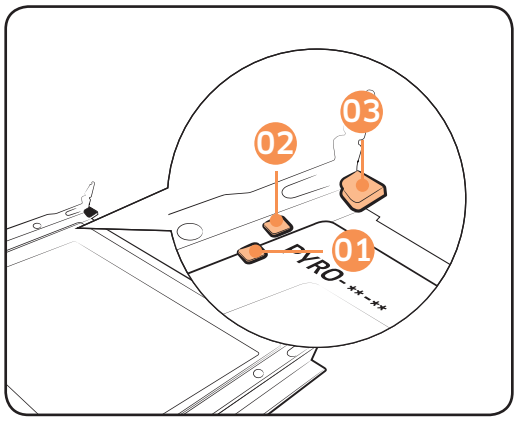
2. Separare i coperchi nella direzione indicata dalla freccia
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.



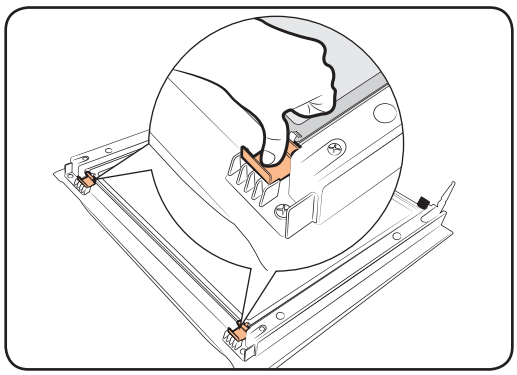
4. Rimuovere il secondo strato dallo sportello nella direzione indicata dalla freccia.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 80 5/23/2016 1:00:31 PM





01 Clip di supporto 1
02 Clip di supporto 2
03 Clip di supporto 3



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

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

⚠ ATTENZIONE

Per identificare il lato corretto del foglio, individuare il simbolo “PYRO” sull’angolo di ogni foglio.
Direzione corretta: PYRO-**-**
Direzione errata: **-**-OЯYЧ

8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere verso il basso le clip di vetro e controllare che trattengano correttamente gli strati di vetro.
9. Al termine seguire i passaggi 1-2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i coperchi.

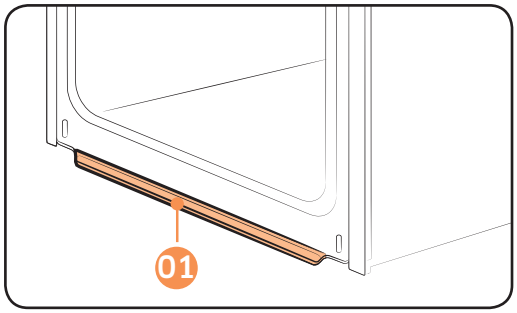
⚠ AVVERTENZA

Per prevenire eventuali perdite di calore, accertarsi che gli strati di vetro siano correttamente reinseriti.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 81 5/23/2016 1:00:31 PM

Manutenzione

Collettore dell'acqua



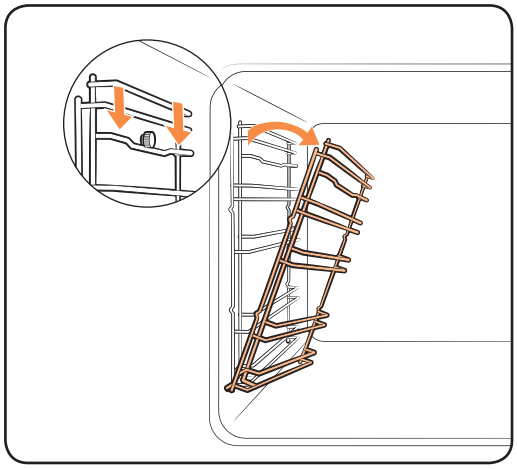
01 Collettore dell'acqua

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.

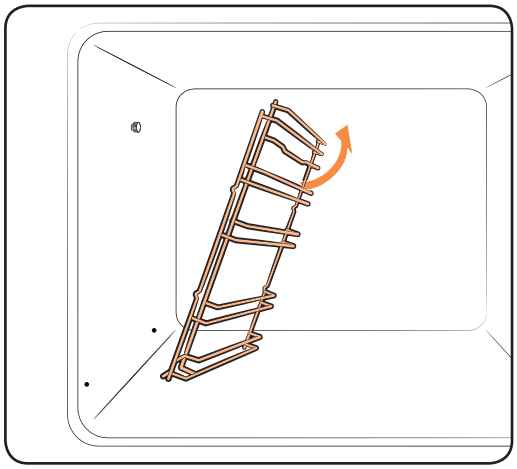
AVVERTENZA

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

Laterali (solo modelli applicabili)



1. Premere la parte superiore del laterale sinistro e abbassarlo di circa 45°.



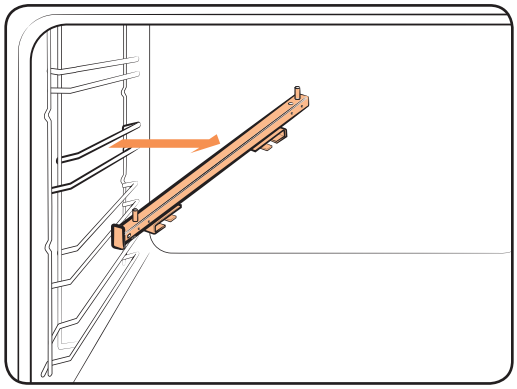
2. Tirare e rimuovere la parte inferiore del laterale sinistro.
3. Rimuovere il laterale destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i laterali.
5. Al termine seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i laterali.

NOTA

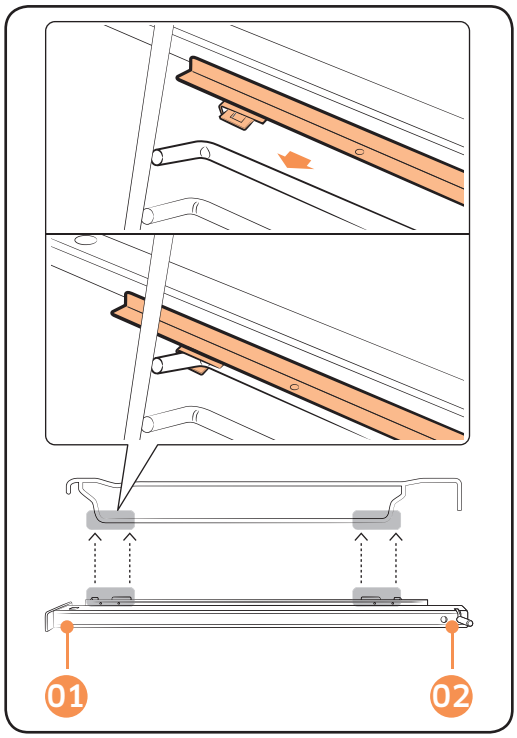
Il forno funziona senza guide laterali e griglie.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 82 5/23/2016 1:00:32 PM

Guide telescopiche (solo modelli applicabili)



1. Sul laterale sinistro premere delicatamente la parte superiore della guida per estrarla nella direzione indicata dalla freccia.
2. Ripetere il passaggio sopra sul laterale destro per rimuovere la guida destra.
3. Pulire la guida telescopica destra e sinistra con acqua e sapone e un panno.



4. Al termine della pulizia, reinserire entrambe le guide telescopiche ripetendo i passaggi 1-2 descritti sopra in ordine inverso. Accertarsi che le clip anteriore e posteriore della guida entrino nei laterali.

NOTA

- Si consiglia di inserire la guida telescopica nel livello 3 del laterale.

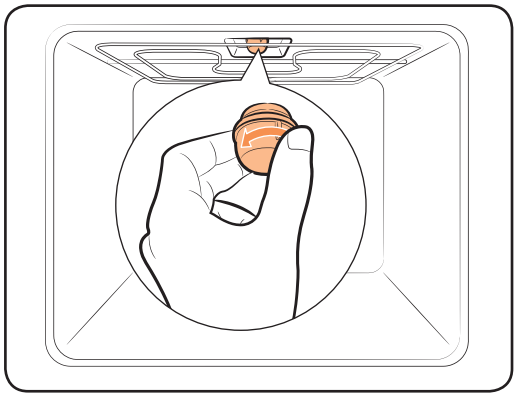
01 Fronte
02 Retro

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 83 5/23/2016 1:00:35 PM

Manutenzione

Ricambio

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.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 84 5/23/2016 1:00:35 PM

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. • Modello touch: se si nota umidità sull'esterno • Se la funzione di blocco è attiva	• Rimuovere i corpi estranei e riprovare. • Rimuovere l'umidità e riprovare. • 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.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega troppo tempo • Se la ventola di cottura ventilata non funziona • Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione • Qualora si utilizzano più spine elettriche nella stessa presa di corrente	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi. • Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione. • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. • Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se 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.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 85 5/23/2016 1:00:35 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la lampadina si accende e poi si spegne. • Se la lampadina è coperta da residui durante la cottura	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. E' possibile accenderla nuovamente premendo **Luce del forno**, • Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal prodotto.	• Se l'alimentazione non è correttamente messa a terra • Se si utilizza una presa sprovvista di messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua. Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello. Si nota dell'acqua residua nel forno.	• Si può riscontrare acqua o vapore in alcuni casi in base al tipo di alimento preparato. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
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 • Se i comandi del forno non sono impostati correttamente • Se il fusibile è saltato o il salvavita è scattato	• Chiudere lo sportello e riavviare. • Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo. • Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 86 5/23/2016 1:00:35 PM

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	• Durante il funzionamento iniziale • Se c'è del cibo sugli elementi riscaldanti	• E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire. • Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	• 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.
Durante la cottura a vapore si ode dell'acqua bollire.	• Ciò è dovuto al riscaldamento dell'acqua mediante il generatore di vapore.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura a vapore non funziona.	• Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua	• Aggiungere acqua nel serbatoio e riprovare.
Il dispositivo è caldo durante la pulizia pirolitica	• Ciò è dovuto al fatto che la pulizia pirolitica utilizza elevate temperature	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Si avverte odore di bruciato durante la pulizia pirolitica.	• La pulizia pirolitica utilizza elevate temperature, pertanto è possibile avvertire l'odore di bruciato del cibo residuo.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	• Ciò è dovuto alla temperatura troppo elevata	• Lasciare che il forno si raffreddi e riprovare.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 87 5/23/2016 1:00:35 PM

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.

<table>
<tr><th>Codice</th><th>Significato</th><th>Azione</th></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Malfunzionamenti del blocco dello sportello</td><td rowspan="9">Spegnere 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.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td rowspan="4">Malfunzionamenti del sensore</td></tr>
<tr><td>C-21</td></tr>
<tr><td>C-22</td></tr>
<tr><td>C-23</td></tr>
<tr><td>C-F1</td><td>Si può verificare solo durante le operazioni di lettura/scrittura della EEPROM.</td></tr>
<tr><td>C-70</td><td rowspan="2">Problemi relativi al vapore</td></tr>
<tr><td>C-72</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Se non c'è comunicazione tra la scheda principale e la scheda secondaria</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td>Si verifica quando persiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <->Main o il Sub micom</td><td>Spegnere 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.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Problemi con i tasti
Si verifica quando un tasto viene premuto e mantenuto premuto per un determinato periodo di tempo. "</td><td>Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.</td></tr>
<tr><td>S-01</td><td>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"</td><td>Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare.</td></tr>
</table>

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 88 5/23/2016 1:00:35 PM

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificativo del modello		NV73J9770RS
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity)		81,4
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 modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)		0,95 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)		0,70 kWh/ciclo
Numero di cavità		1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)		Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)		73 l
Tipologia di forno		Integrato
Massa dell'apparecchio (M)		45,9 kg
Wifi	Consumo in modalità standby (W)	5,5 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	10 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	10 min.

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

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.

NV73J9770RS_ET_DG68-00613F-03_IT.indd 89 5/23/2016 1:00:35 PM

Promemoria

Promemoria

SAMSUNG

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

DG68-00613F-03