Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV75J5540RS



SAMSUNG

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
Modalità Doppia cottura 20

Operazioni **21**

Pannello di controllo 21
Impostazioni comuni 22
Modalità di cottura (tranne Grill) 28
Modalità di cottura (Grill) 31
Intervallo di valori di temperatura per la modalità Dual cook. 33
Per interrompere la cottura 35
Funzioni speciali 36
Cottura automatica 37
Pulizia a vapore 38
Timer 40
Segnale acustico On/Off 40

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 2 5/23/2016 2:25:35 PM

Cucinare non è mai stato così facile **41**

Cottura manuale 41
Programmi di cottura automatica 49
Test dei piatti 57
Ricette con cottura automatica utilizzate di frequente 59

Manutenzione **63**

Pulizia 63
Ricambio 70

Risoluzione dei problemi **71**

Checkpoint 71
Codici informativi 74

Appendice **75**

Scheda tecnica del prodotto 75

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 3 5/23/2016 2:25:35 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 4 5/23/2016 2:25:36 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 5 5/23/2016 2:25:36 PM

Istruzioni per la sicurezza

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

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

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

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

Non 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 6 5/23/2016 2:25:36 PM

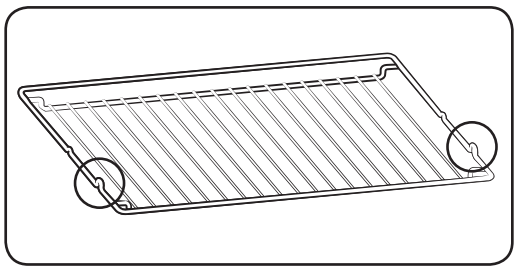
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso 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.

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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 7 5/23/2016 2:25:37 PM

Istruzioni per la sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

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

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

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

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

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

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 8 5/23/2016 2:25:37 PM

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.

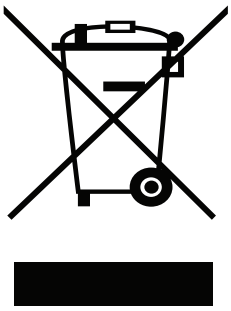
Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

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.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

Funzione automatica di risparmio energetico

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 9 5/23/2016 2:25:37 PM

Installazione

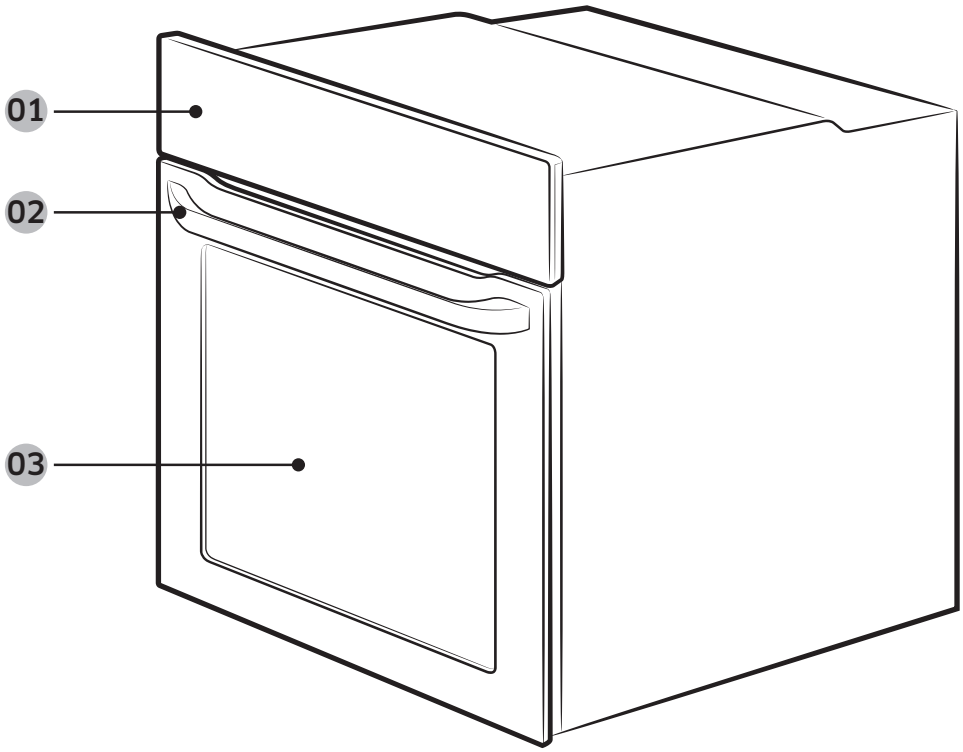
⚠ AVVERTENZA

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 assistenza clienti Samsung di zona o il rivenditore.

Il forno in breve

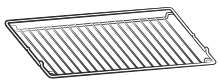


01 Pannello di controllo **02** Maniglia sportello **03** Sportello

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 10 5/23/2016 2:25:37 PM

Accessori

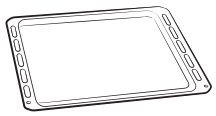
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



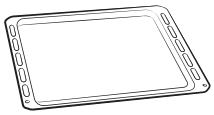
Griglia



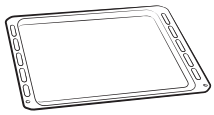
Inserto griglia *



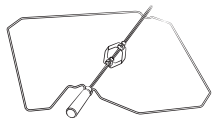
Teglia da forno *



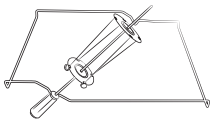
Teglia multiuso *



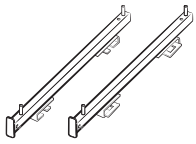
Teglia profonda *



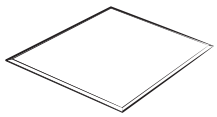
Spiedo *



Spiedo e Shasilik *



Guida telescopica *



Divisorio

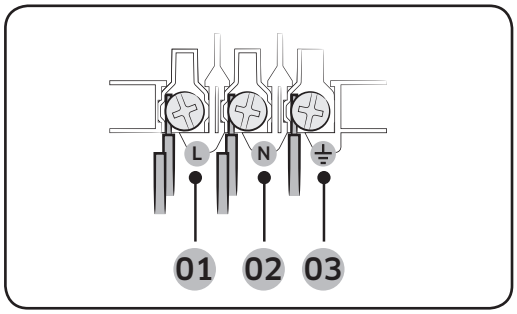
NOTA

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 11 5/23/2016 2:25:38 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

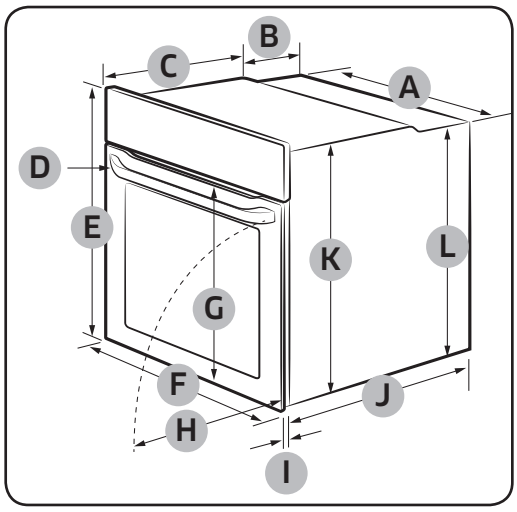
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 12 5/23/2016 2:25:39 PM

Montaggio ad incasso

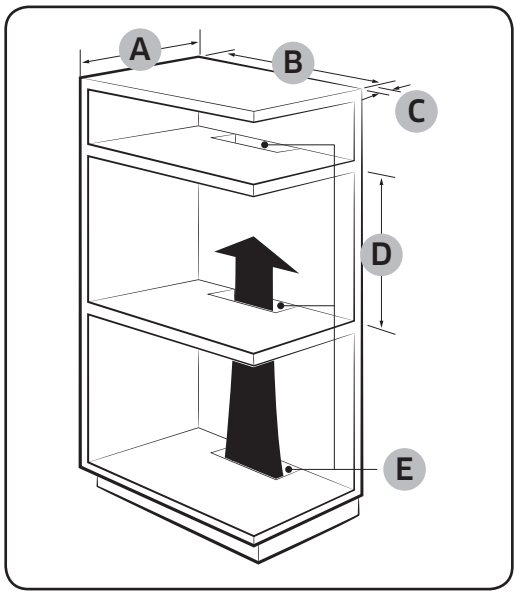
Installando il forno a incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le parti in plastica in esso contenute siano resistenti a un calore di 90 °C, mentre i mobili adiacenti devono essere resistenti a un calore di 75 °C. Samsung non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati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

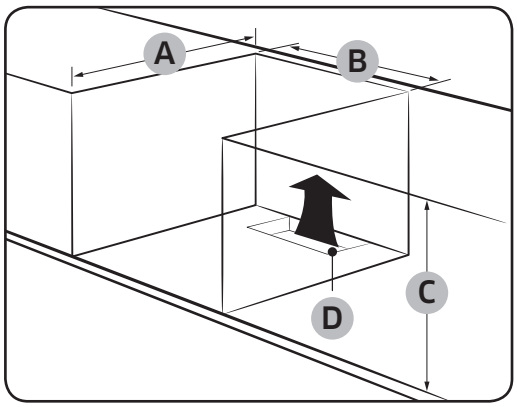
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min. 50

NOTA

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 13 5/23/2016 2:25:40 PM

Installazione



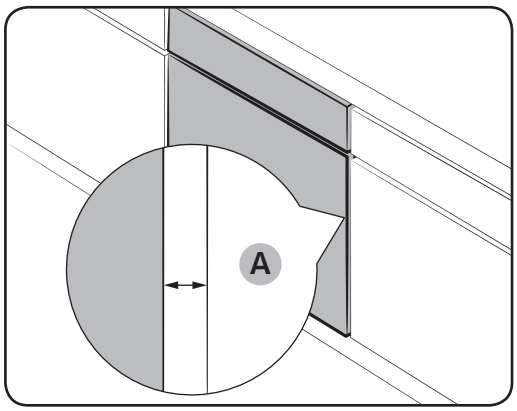
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

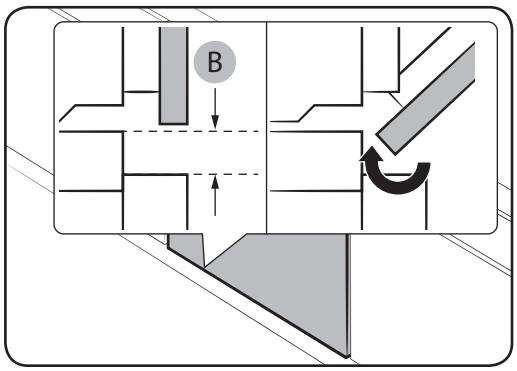
NOTA

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

Montaggio del forno

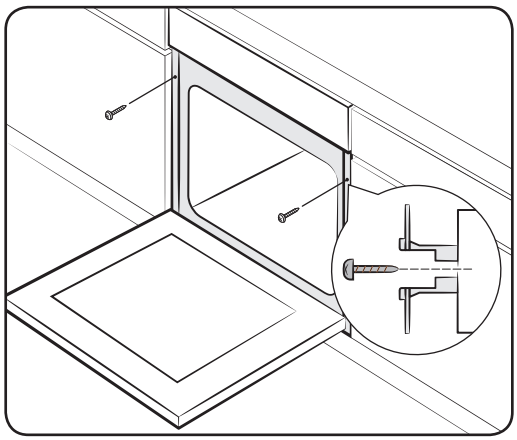


Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 14 5/23/2016 2:25:40 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

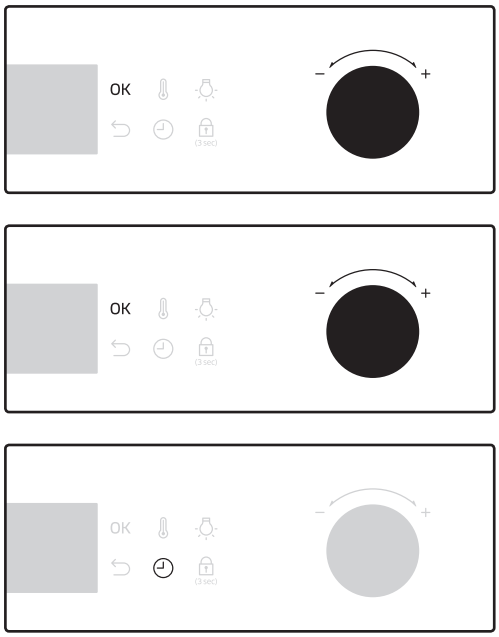
L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 15 5/23/2016 2:25:41 PM

Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

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



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

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

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 16 5/23/2016 2:25:41 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’.

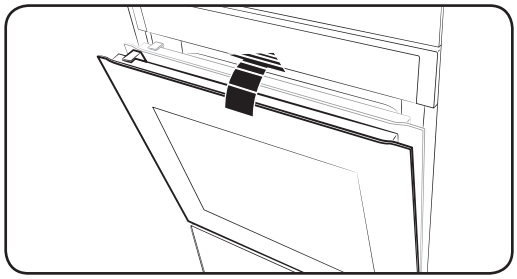
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità cottura ventilata o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un’ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

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.)



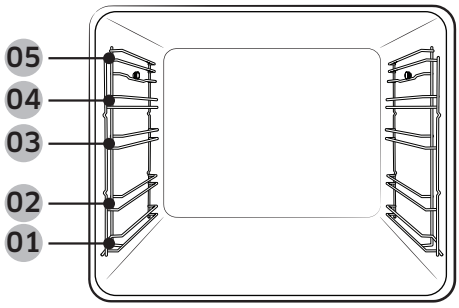
Lo sportello inizia a chiudersi lentamente a circa 15 gradi e si chiude completamente nel giro di 5 secondi.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 17 5/23/2016 2:25:41 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 18 5/23/2016 2:25:42 PM

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.
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 patate bollite e verdure intorno alla carne. **3.** Posizionare il telaio di sostegno in posizione centrale, con la sagoma a "V" rivolta in avanti. Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo 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.
Divisorio	Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due comparti. Usare il divisorio in modalità Dual cook (Doppia cottura).

NOTA

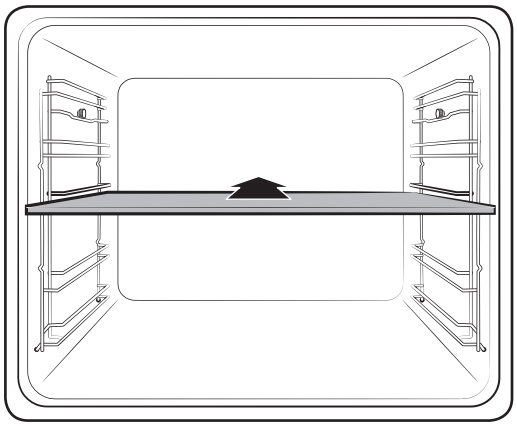
La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 19 5/23/2016 2:25:42 PM

Prima di iniziare

Modalità Doppia cottura

Oltre all'utilizzo classico del forno, questa modalità offre la possibilità di cucinare due pietanze diverse nei comparti superiore e inferiore del forno.



Inserire il divisorio al livello 3 per suddividere il vano cottura in due comparti. Il forno rileva il divisorio e attiva il comparto superiore come impostazione predefinita.

NOTA

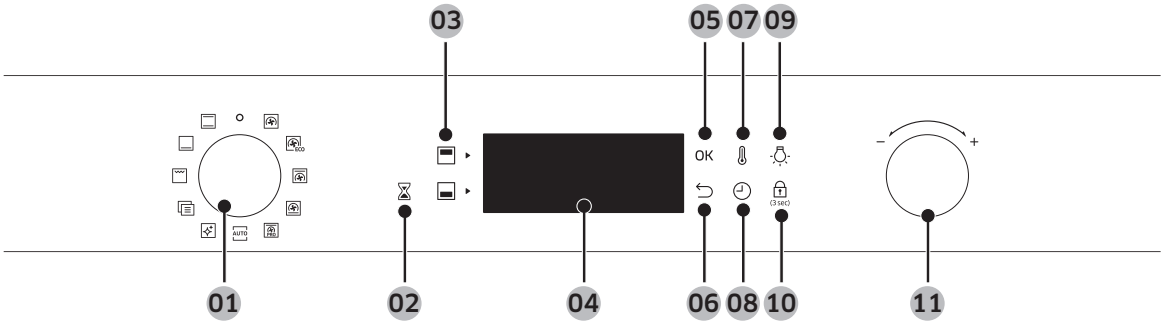
L'uso della Doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni, vedere la sezione Guida alla cottura in questo manuale.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 20 5/23/2016 2:25:42 PM

Operazioni

Pannello di controllo

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



01 Selettore della modalità	Ruotare per selezionare una modalità di cottura o una funzione.
02 Timer	Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.
03 Comparto superiore/inferiore	Quando il divisorio viene inserito le spie si accendono. Per la ricetta scelta è possibile impostare il comparto superiore o inferiore, a piacere.
04 Display	Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o le modalità selezionate.
05 OK	Premere per confermare le impostazioni.
06 Indietro	Annulla le impostazioni correnti e torna alla schermata principale.
07 Temperatura	Per impostare la temperatura.
08 Tempo di cottura	Premere per modificare il tempo di cottura.
09 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.
10 Blocco di sicurezza	Per evitare incidenti, il Blocco di sicurezza disabilta tutti i controlli. Tuttavia è possibile disattivare questa funzione ruotando il selettore della modalità su Off. Tenere premuto per 3 secondi per attivare la funzione; premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.
11 Manopola dei valori	Usare la manopola dei valori per : • Impostare il tempo o la temperatura di cottura. • Selezionare una voce secondaria all'interno dei menu principali: Pulizia, Cottura automatica, Funzioni Speciali e Grill. • Selezionare la dimensione della portata per i programmi di cottura automatica.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 21 5/23/2016 2:25:42 PM

Operazioni

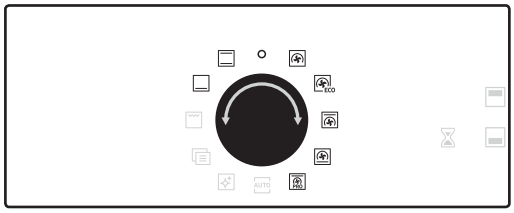
NOTA

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

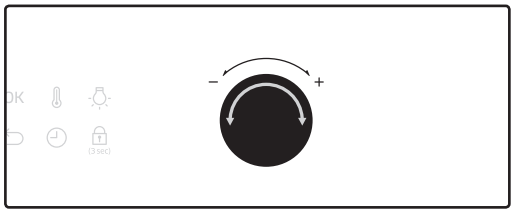
Impostazioni comuni

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

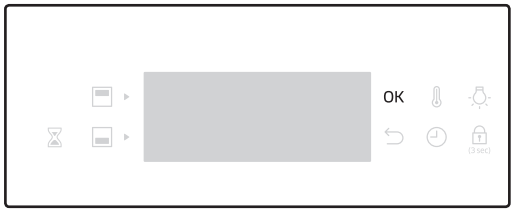
Temperatura



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



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



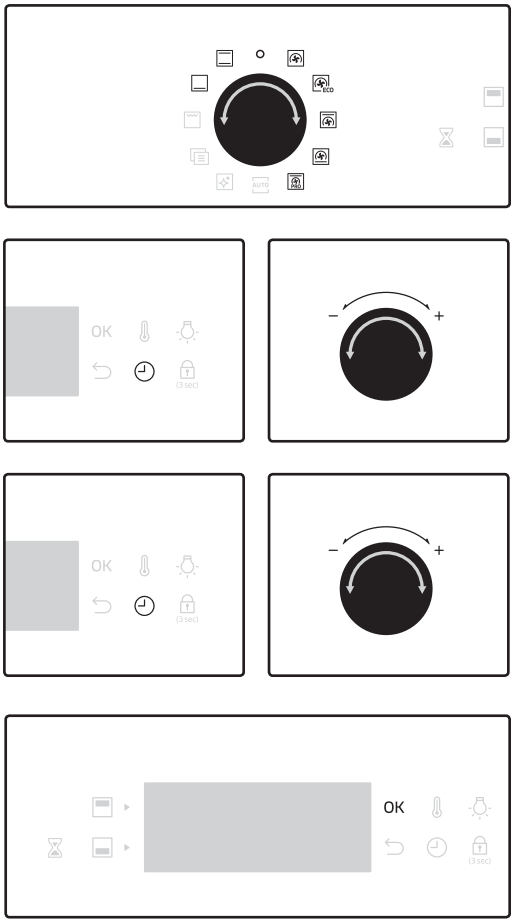
3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 22 5/23/2016 2:25:43 PM

Tempo di cottura



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

2. Premere il tasto ⏲, quindi ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo desiderato fino a 23 ore e 59 minuti.

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

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

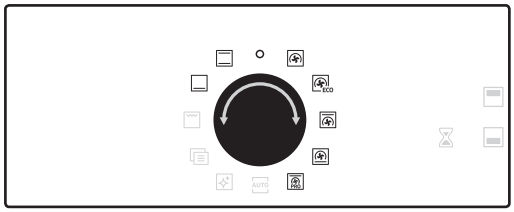
NOTA

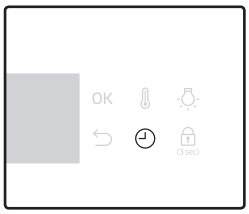
- Se lo si desidera, è possibile cuocere una pietanza senza impostare il tempo di cottura. In questo caso, il forno avvierà la cottura alla temperatura impostata senza alcun limite di tempo, e dovrà essere spento manualmente al termine della cottura desiderata.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato,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

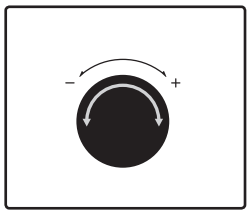
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 23 5/23/2016 2:25:44 PM

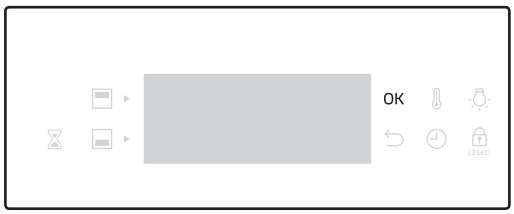
Operazioni

Tempo fine cottura









1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità o una funzione.
2. Premere due volte ⏲ e ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 24 5/23/2016 2:25:44 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

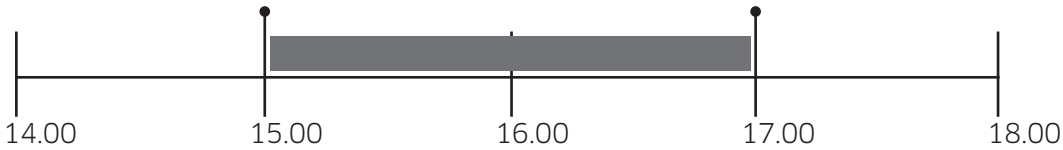
Il forno inizierà la cottura alle 17.00 e terminerà alle 18.00 automaticamente, come impostato.



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

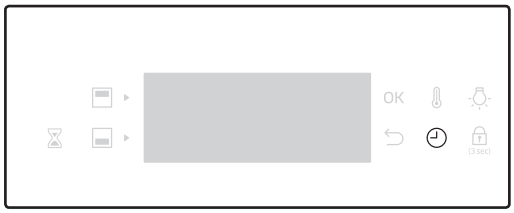
- Avvio ritardato non è disponibile in modalità Doppia cottura.
- Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 25 5/23/2016 2:25:44 PM

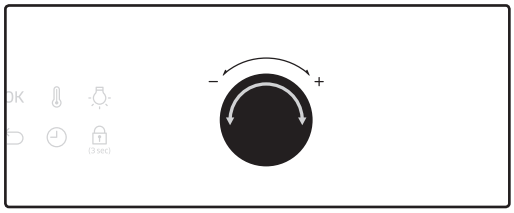
Operazioni

Per azzerare il tempo di cottura.

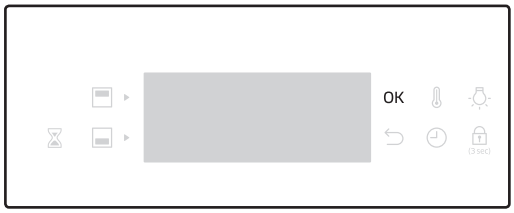
È possibile azzerare il tempo di cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



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



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



3. Premere **OK**.

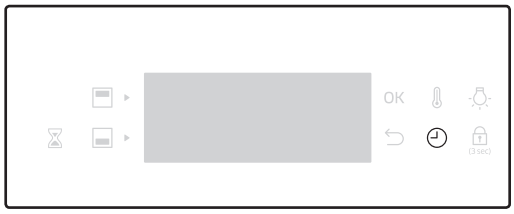
NOTA

Nella modalità Cottura doppia è necessario selezionare per prima cosa il comparto, superiore o inferiore, per il quale si desidera azzera il tempo di cottura.

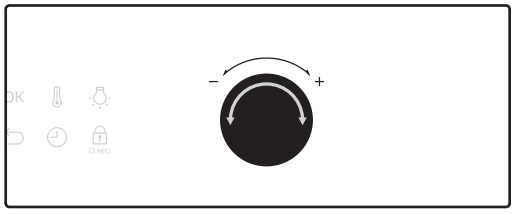
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 26 5/23/2016 2:25:44 PM

Per azzerare il tempo di fine cottura

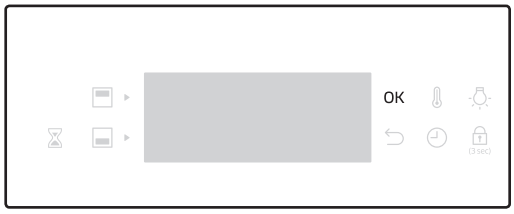
È possibile azzerare il tempo di fine cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



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



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



3. Premere **OK**.

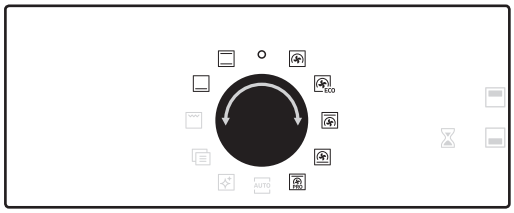
NOTA

In modalità Doppia cottura è necessario selezionare per prima cosa il comparto, superiore o inferiore, per il quale si desidera azzera il tempo di fine cottura.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 27 5/23/2016 2:25:45 PM

Operazioni

Modalità di cottura (tranne Grill)





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

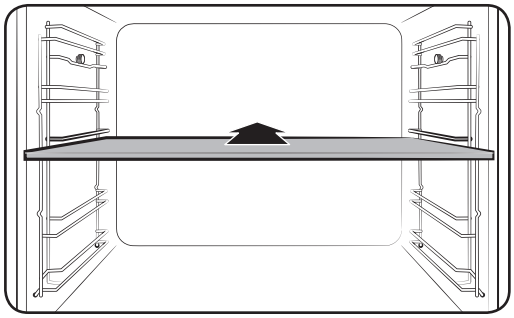
Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura salvo diversamente indicato nella guida alla cottura.

NOTA

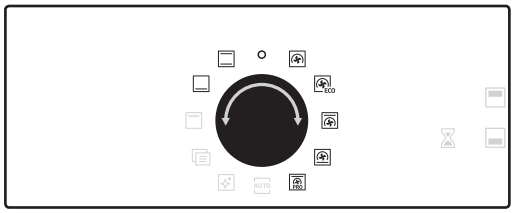
Durante la cottura dei cibi è possibile modificare sia il tempo sia la temperatura.

Modalità Doppia cottura

È possibile usare il divisorio in dotazione per separare il vano cottura creando un comparto superiore e uno inferiore. Ciò consente di utilizzare due modalità di cottura contemporaneamente, o di usare semplicemente un solo comparto.

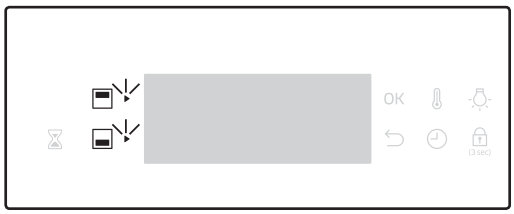


1. Inserire il divisorio al livello 3 per suddividere il vano cottura in due comparti separati.

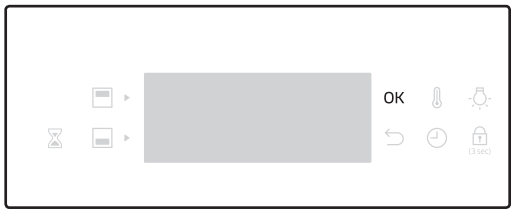


2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare una modalità di cottura. Il comparto superiore può utilizzare solo le modalità Grill, Convezione, o Riscaldamento superiore+Convezione. Per il comparto inferiore è possibile utilizzare le modalità Convezione, Riscaldamento inferiore+Convezione e Riscaldamento inferiore.

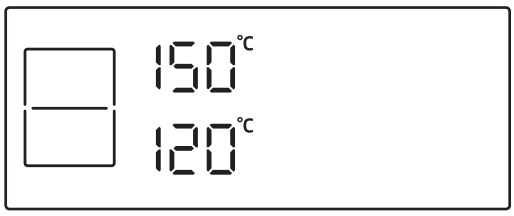
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 28 5/23/2016 2:25:45 PM



3. Premere ▬ per selezionare il comparto superiore, oppure premere ▬ per quello inferiore.
   A fianco del comparto selezionato verrà visualizzato un indicatore a freccia.
4. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per maggiori informazioni.



5. Al termine, premere **OK**.



Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura salvo diversamente indicato nella guida alla cottura.

NOTA

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

Modalità di cottura (tranne Grill)

Le modalità di cottura con un asterisco (*) sono disponibili per un preriscaldamento rapido e sono disabilitate per temperature inferiori a 100 °C.

Modalità		Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia		
			Superiore	Inferiore	
	Cottura Ventilata	* 30-275	40-250	40-250	170
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.			

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 29 5/23/2016 2:25:46 PM

Operazioni

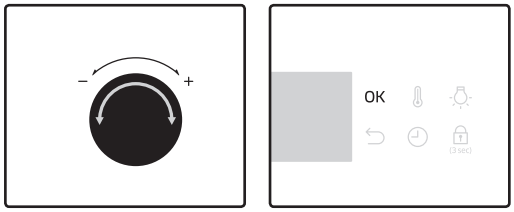
Modalità		Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia		
			Superiore	Inferiore	
	Tradizionale	* 30-275	-	-	200
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.			
	Resistenza superiore + Cottura Ventilata	* 40-275	40-250	-	190
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).			
	Resistenza inferiore + Cottura Ventilata	* 40-275	-	40-250	190
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.			
	Resistenza inferiore	100-230	-	40-250	190
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.			
	Pro-roasting	80-200	-	-	160
		La modalità Pro-Roasting esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.			
	Convezione eco	30-275	-	-	170
		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			

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 30 5/23/2016 2:25:47 PM

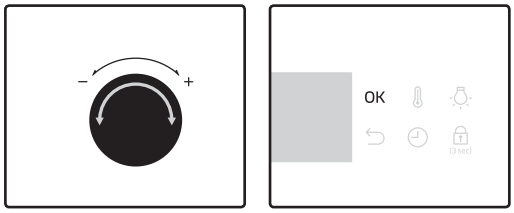
Modalità di cottura (Grill)



1. Ruotare il selettore della modalità per impostare .



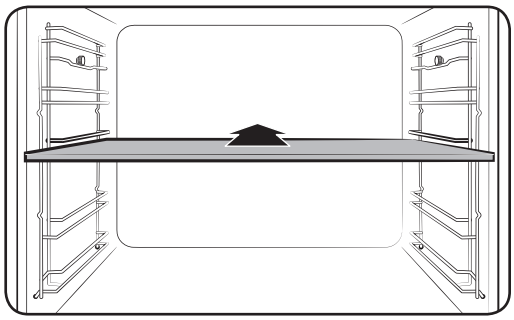
2. Ruotare la manopola dei valori per selezionare **Grill grande (G 1)** o **Eco grill (G 2)**, quindi premere **OK**.



3. Ruotare la manopola dei valori per impostare la temperatura, quindi premere **OK**.

Modalità Doppia cottura

Grigliare in modalità Doppia cottura è utile in caso di porzioni ridotte per risparmiare energia. Come preimpostazione, è disponibile solo l'opzione Grill grande nel comparto superiore poiché il forno usa solo gli elementi riscaldanti superiori.



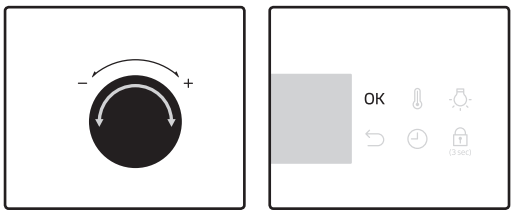
1. Inserire il divisorio al livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



2. Ruotare il selettore della modalità per impostare .
Come preimpostazione, solo **Grill grande (G 1)** viene selezionata automaticamente.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 31 5/23/2016 2:25:47 PM

Operazioni



3. Ruotare la manopola dei valori per impostare la temperatura, quindi premere **OK**.

Modalità di cottura (Grill)

Modalità		Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia		
			Superiore	Inferiore	
G 1	Grill grande	100-300	40-250	-	240
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).			
G 2	Eco grill	100-300	-	-	240
		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.			

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 32 5/23/2016 2:25:48 PM

Intervallo di valori di temperatura per la modalità Dual cook.

È possibile impostare simultaneamente sia il comparto superiore sia quello inferiore per effettuare due diverse cotture contemporaneamente.
Nella modalità Dual cook, l'intervallo di temperature di un comparto è influenzato dalle impostazioni della temperatura dell'altro comparto. Ad esempio, la grigliatura nel comparto superiore sarà limitata dalle temperature di cottura del comparto inferiore. Tuttavia, i comparti limitano la propria temperatura operativa da un minimo di 40 °C a un massimo di 250 °C.

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

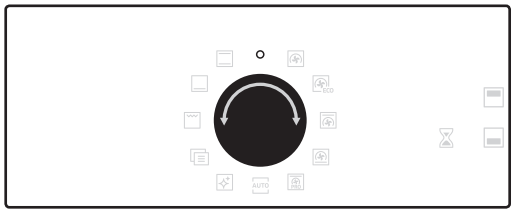
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 33 5/23/2016 2:25:48 PM

Operazioni

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 34 5/23/2016 2:25:48 PM

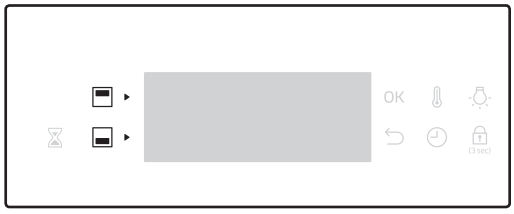
Per interrompere la cottura



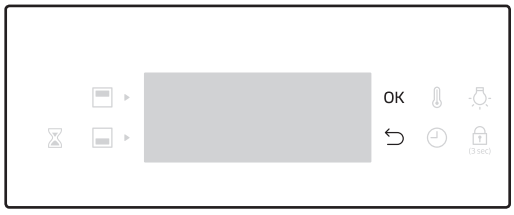
Durante la cottura, ruotare il selettore della modalità su "O". Il forno si spegne in pochi secondi. Il forno attende qualche secondo prima di procedere allo spegnimento in modo da permettere all'utente di correggere eventuali errori.

Per interrompere la cottura in uno dei comparti

Seguire le indicazioni sottostanti per interrompere la cottura in modalità Dual cook.



1. Premere ▭ per selezionare il comparto superiore, oppure premere ▬ per quello inferiore.



2. Premere ⮌, quindi premere **OK**. Il forno interrompe la cottura nel comparto selezionato.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 35 5/23/2016 2:25:48 PM

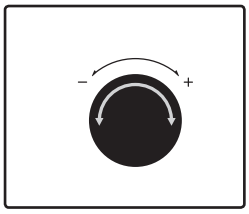
Operazioni

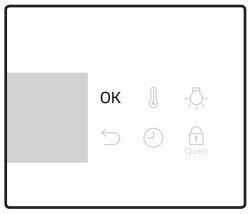
Funzioni speciali

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare il risultato di cottura. Le funzioni speciali non sono disponibili in modalità Dual cook.

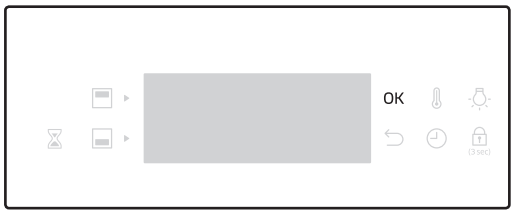


1. Ruotare il selettore della modalità per impostare .





2. Ruotare la manopola dei valori per impostare una funzione, quindi premere **OK**. Viene visualizzata la temperatura predefinita.
3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per maggiori informazioni.



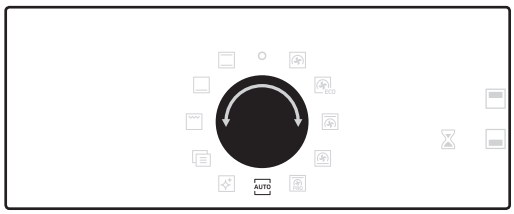
4. Premere **OK** per avviare la funzione.

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
F 1	Mantieni caldo	40-100	80	Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
F 2	Riscalda piatto	30-80	60	Usare questa funzione per scaldare piatti e stoviglie.

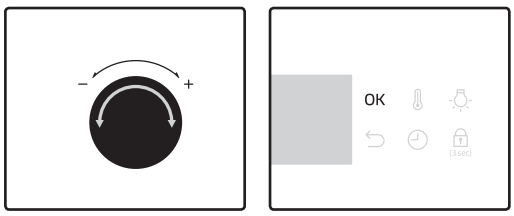
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 36 5/23/2016 2:25:49 PM

Cottura automatica

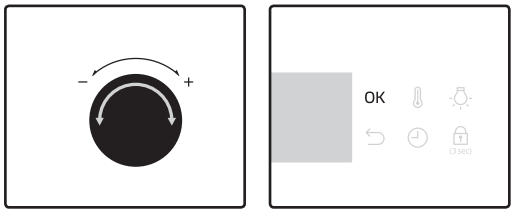
I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 50 ricette disponibili in modalità cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base alla ricetta selezionata.



1. Ruotare il selettore della modalità per impostare AUTO.



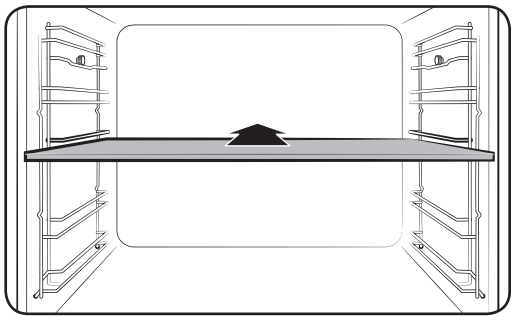
2. Ruotare la manopola dei valori per selezionare un programma, quindi premere **OK**.



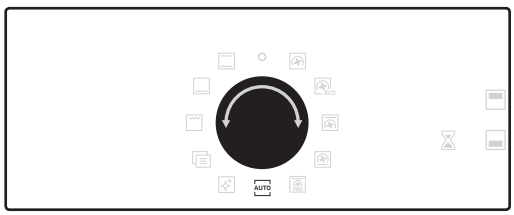
3. Ruotare la manopola dei valori per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso dipende dal programma desiderato.

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

Modalità Dual cook (Doppia cottura)



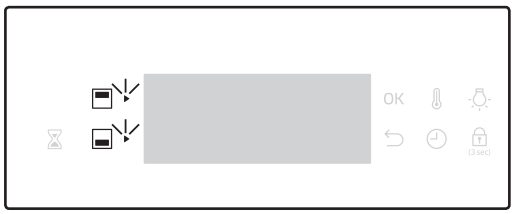
1. Inserire il divisorio al livello 3 per attivare la modalità Dual cook.



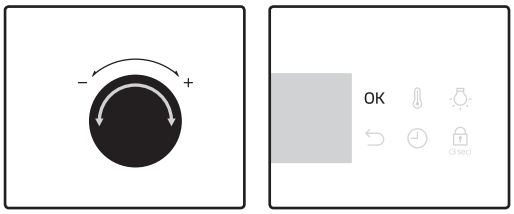
2. Ruotare il selettore della modalità per impostare AUTO.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 37 5/23/2016 2:25:49 PM

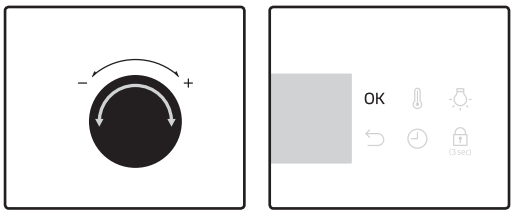
Operazioni



3. Premere ▀ per selezionare il comparto superiore, oppure premere ▄ per quello inferiore.
A fianco del comparto selezionato verrà visualizzato un indicatore a freccia.



4. Ruotare la manopola dei valori per selezionare un programma per il comparto superiore, quindi premere **OK**.



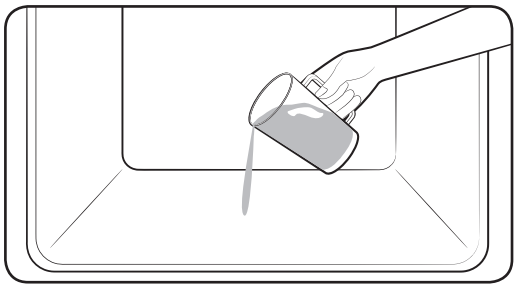
5. Ruotare la manopola dei valori per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso dipende dal programma desiderato.
6. Premere **OK** per iniziare la cottura.

NOTA

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

Pulizia a vapore

Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno.

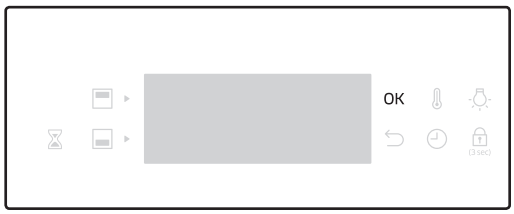


1. Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.

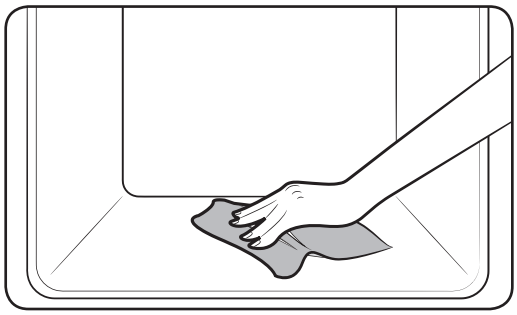


2. Ruotare il selettore della modalità per impostare ✧.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 38 5/23/2016 2:25:50 PM



3. Premere **OK** per iniziare la pulizia.



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

⚠ AVVERTENZA

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

NOTA

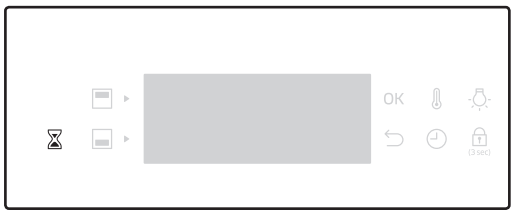
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del ciclo processo pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 39 5/23/2016 2:25:50 PM

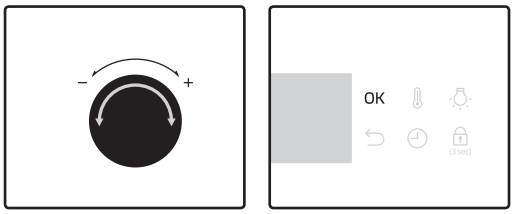
Operazioni

Timer

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



1. Premere ⌛.

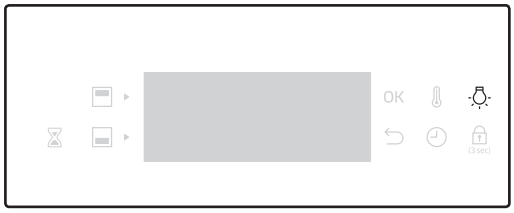


2. Ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo di cottura, quindi premere **OK**.

NOTA

- Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno emette un segnale acustico mentre sul display lampeggia “00:00”.
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.

Segnale acustico On/Off



- Per escludere l'audio, tenere premuta la spia Luce forno per 3 secondi.
- Per ripristinare l'audio, premere nuovamente per 3 secondi.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 40 5/23/2016 2:25:50 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.

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.

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.

- 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, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 41 5/23/2016 2:25:51 PM

Cucinare non è mai stato così facile

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 42 5/23/2016 2:25:51 PM

Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120
Pollame (pollo/anatra/tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg*	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	3 1		205	80-100
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	20-30
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-230	10-15
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare a metà cottura.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 43 5/23/2016 2:25:51 PM

Cucinare non è mai stato così facile

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*	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger*	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 44 5/23/2016 2:25:51 PM

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

Pro-roasting

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura 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	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	70-90	2-3

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 45 5/23/2016 2:25:52 PM

Cucinare non è mai stato così facile

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, 0,8-1,2kg	Griglia	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure arrostite, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 46 5/23/2016 2:25:52 PM

Doppia cottura

Prima di utilizzare la funzione Doppia cottura, inserire il divisorio nel forno. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare sempre il forno.

La tabella seguente illustra 5 programmi per cuocere, arrostire e preparare pane e dolci in modalità Doppia cottura. Utilizzando la funzione Doppia cottura è possibile cuocere simultaneamente il piatto principale e il contorno oppure il piatto principale e il dessert.

• Usando la funzione Doppia cottura, il tempo di preriscaldamento può essere prolungato.

No	Vano	Alimento	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure arrostite, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Apple pie	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superiore	Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Gratin di patate (1,0-1,5 kg)	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + teglia multiuso	4 4		230-250	30-35
	Inferiore	Lasagne surgelate (1,0-1,5 kg)	Griglia, piatto da forno da 22-24cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Pasta sfoglia alle mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 47 5/23/2016 2:25:52 PM

Cucinare non è mai stato così facile

È possibile anche usare il solo comparto superiore o inferiore al fine di risparmiare energia. Il tempo di cottura può essere prolungato qualora si usi un comparto separato. Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Superiore

Cibo	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Piccole torte	Vassoio universale	4		170	30-35
Scones	Vassoio universale	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia	4		190-200	30-35
Pollo, cosce*	Griglia + Vassoio universale	4 4		230-250	30-35

* Non pre-riscaldare il forno.

Inferiore

Cibo	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Piccole torte	Vassoio universale	1		170	30-35
Torta marmorizzata	Griglia	1		160-170	60-70
Torta di mele	Griglia	1		160-170	70-80
Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Vassoio universale	1		190-210	13-18

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 48 5/23/2016 2:25:52 PM

Programmi di cottura automatica

Cottura singola

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

I programmi di cottura automatica dall'1 al 19 e 38 e 39 comprendono il preriscaldamento e il suo controllo a display. Infornare la pietanza al termine della fase di preriscaldamento, indicato da un segnale acustico.

⚠ AVVERTENZA

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

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 1	Gratin di patate	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 2	Gratin di verdure	0,8-1,2	Griglia	3
		Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 3	Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di pasta usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 49 5/23/2016 2:25:52 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
		Versare gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia. Cuocere incoperchiato. Mescolare prima di servire.		
A 6	Apple pie	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare la torta di mele usando una teglia da forno metallica da 24-26 cm di diametro. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire il piatto al centro della griglia.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Preparare i croissant (impasto pronto congelato) Disporli nella teglia multiuso rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 8	Pasta sfoglia alle mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Disporre la pasta sfoglia alle mele nella teglia multiuso rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
		Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
A 10	Pane bianco a cassetta	0,6-0,7	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 11	Pane integrale a cassetta	0,8-0,9	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 50 5/23/2016 2:25:52 PM

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 12	Panini	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		Preparare i panini (impasto pronto congelato) Disporli nella teglia multiuso rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 13	Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
		Disporre la frutta fresca (lamponi, mirtilli, mele o pere a fette) su un piatto da forno da 22-24 cm. Spargere i crumble sopra. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Collocare gli scones (5-6 cm di diametro) sulla teglia rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 15	Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente (26 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire il piatto al centro della griglia.		
A 16	Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire il piatto al centro della griglia.		
A 17	Plumcake olandese	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire il piatto al centro della griglia.		
A 18	Base per flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
		Versare l'impasto in una teglia metallica imburrata di dimensioni idonee. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire il piatto al centro della griglia.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 51 5/23/2016 2:25:52 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 19	Brownies	0,7-0,8	Griglia	3
		Versare l'impasto in un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 20	Lombata di manzo arrosto	0,9-1,1	Griglia + Teglia multiuso	2
		1,1-1,3		1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto.		
A 21	Arrosto di manzo cotto a fuoco lento	0,9-1,1	Griglia + Teglia multiuso	2
		1,1-1,3		1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto.		
A 22	Costolette di agnello	0,4-0,6	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		1
		Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		
A 23	Cosciotto di agnello con l'osso	1,0-1,5	Griglia + Teglia multiuso	3
		1,5-2,0		1
		Marinare l'agnello e metterlo sulla griglia.		
A 24	Arrosto di maiale con cotenna	0,8-1,0	Griglia + Teglia multiuso	3
		1,0-1,2		1
		Collocare l'arrosto di maiale sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
A 25	Grigliata di costine di maiale	0,8-1,0	Griglia + Teglia multiuso	3
		1,0-1,2		1
		Collocare le costine di maiale sulla griglia.		
A 26	Pollo, intero	0,9-1,1	Griglia + Teglia multiuso	2
		1,1-1,3		1
		Sciacquare e pulire il pollo. Ungere il pollo con olio e speziare. Collocare il pollo sulla griglia con il petto rivolto verso il basso e girarlo appena il forno emette un segnale acustico.		
A 27	Pollo, petto	0,4-0,6	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		1
		Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 52 5/23/2016 2:25:53 PM

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 28	Pollo, cosce	0,6-0,8	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,8-1,0		1
		Aggiungere olio, speziare e mettere in teglia.		
A 29	Petto d'anatra	0,3-0,4	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,4-0,5		1
		Collocare i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. La prima impostazione è per una cottura media, la seconda per un livello di cottura medio-ben cotto.		
A 30	Filetto di trota	0,3-0,5	Teglia multiuso	4
		0,5-0,7		
		Collocare i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 31	Trota	0,3-0,5	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,5-0,7		1
		Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		
A 32	Sogliola	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Collocare la sogliola nella teglia multiuso rivestita di carta da forno. Incidere la pelle con un coltello.		
A 33	Filetto di salmone	0,4-0,6	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		1
		Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Collocare i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 34	Verdure arrostite	0,4-0,6	Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		
		Sciacquare e affettare zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegina. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 53 5/23/2016 2:25:53 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
A 35	Mezze patate al forno	0,6-0,8	Teglia multiuso	3
		0,8-1,0		
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle in teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie.		
A 36	Patatine al forno surgelate	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
A 37	Patate surgelate a spicchi	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Distribuire uniformemente le patate surgelate a spicchi sulla teglia.		
A 38	Pizza surgelata	0,3-0,6	Griglia	3
		0,6-0,9		
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare la pizza surgelata al centro della griglia. La prima impostazione è per la pizza sottile, la seconda per la pizza al trancio.		
A 39	Pizza fatta in casa	0,8-1,0	Teglia multiuso	2
		1,0-1,2		
		Preparare la pizza fatta in casa con la pasta per pizza e stenderla nella teglia. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 40	Lievitazione impasto	0,5-0,6	Griglia	2
		0,7-0,8		
		Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Collocare al centro della griglia. La prima impostazione è per la pizza e l'impasto per torte, la seconda per la pasta da pane.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 54 5/23/2016 2:25:53 PM

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore o quello inferiore, oppure usarli entrambi contemporaneamente. La tabella fornisce quantità, peso e consigli utili. 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. Tutti i programmi di cottura doppia automatica prevedono il preriscaldamento del forno e ne visualizzano l'andamento. Infornare la pietanza al termine della fase di preriscaldamento, indicato da un segnale acustico.

⚠ AVVERTENZA

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

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Superiore				
A 1	Gratin di patate	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare il piatto al centro della griglia.		
A 3	Pollo, cosce	0,6-0,8	Griglia + Teglia multiuso	4
		0,8-1,0		4
		Ungere con olio, speziare e collocare sulla griglia.		
A 4	Mezze patate al forno	0,6-0,8	Teglia multiuso	4
		0,8-1,0		
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle in teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie.		
A 5	Patatine al forno surgelate	0,3-0,5	Teglia multiuso	4
		0,5-0,7		
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 55 5/23/2016 2:25:53 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello
Inferiore				
A 1	Apple pie	1,2-1,4	Griglia	1
		Preparare la torta di mele usando una teglia da forno metallica da 24-26 cm di diametro. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire il piatto al centro della griglia.		
A 2	Pasta sfoglia alle mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
		Disporre la pasta sfoglia alle mele nella teglia multiuso rivestita di carta da forno. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
		Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
A 4	Pizza surgelata	0,3-0,6	Griglia	1
		0,6-0,9		
		Collocare la pizza surgelata al centro della griglia. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento collocare sulla griglia. La prima impostazione è per la pizza sottile, la seconda per la pizza al trancio.		
A 5	Pizza fatta in casa	0,8-1,0	Teglia multiuso	1
		1,0-1,2		
		Preparare la pizza fatta in casa con la pasta per pizza e stenderla nella teglia. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento inserire la teglia in forno.		

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 56 5/23/2016 2:25:53 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
		2		165	25-30
		1+4		155	35-40
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso + Teglia multiuso	1+4		140	32-37
Pan di spagna senza grassi	Griglia + tortiera apribile (antiaderente, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Griglia + 2 tortiere apribili *(antiaderenti, ø 20 cm)	1 posizionata diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 57 5/23/2016 2:25:53 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)	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	4 1		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 la raccolta dei succhi)	3 1		205	80-100

* Girare a metà cottura.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 58 5/23/2016 2:25:53 PM

Ricette con 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 59 5/23/2016 2:25:53 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 fogli di lasagne da cuocere, 1 cipolla (affettata), 200 g di formaggio grattugiato, 1 cucchiaino di prezzemolo, origano, basilico essiccato

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.

Apple pie

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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 60 5/23/2016 2:25:53 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 61 5/23/2016 2:25:53 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.

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 costine 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 62 5/23/2016 2:25:53 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 63 5/23/2016 2:25:54 PM

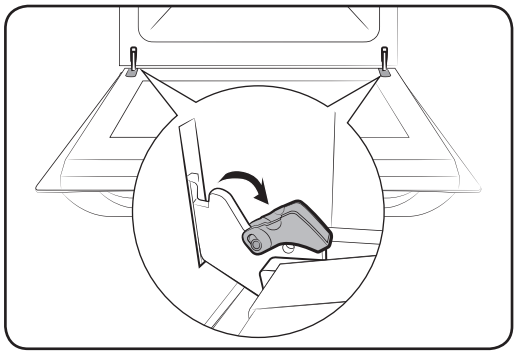
Manutenzione

Sportello

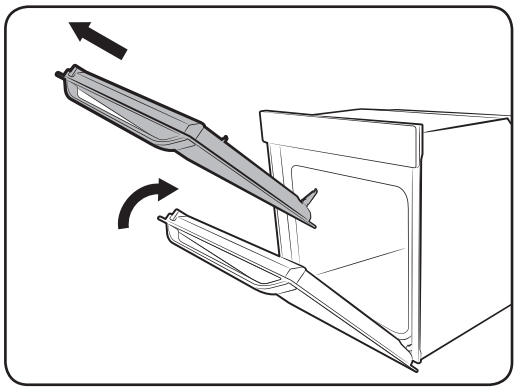
Non rimuovere lo sportello del forno a meno che non si desideri effettuarne la pulizia. Per rimuovere lo sportello, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

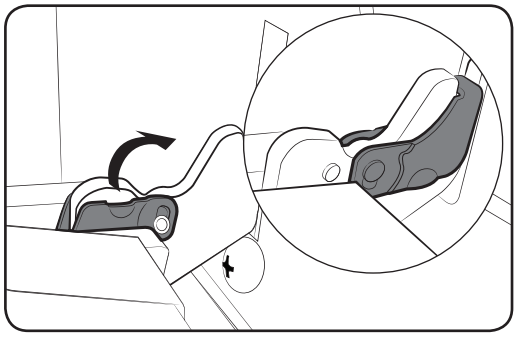
Lo sportello del forno è pesante.



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.

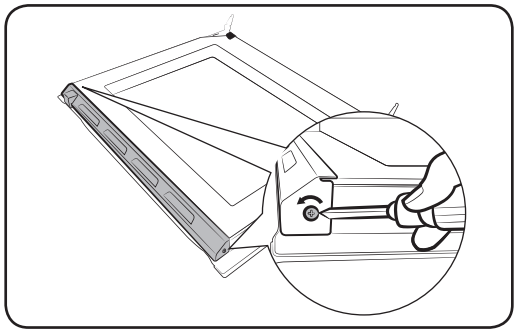


4. Al termine, seguire i passaggi 1 o 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Accertarsi che le clip siano agganciate su entrambi i lati.

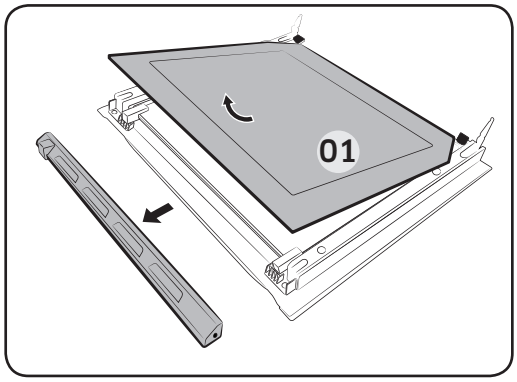
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 64 5/23/2016 2:25:54 PM

Vetro dello sportello

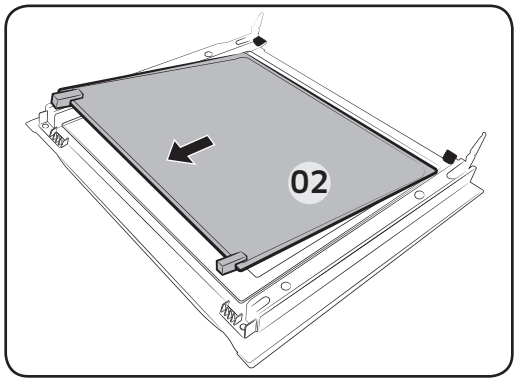
In base al modello, lo sportello del forno è composto da 3-4 strati di vetro appoggiati l'uno sull'altro. Non rimuovere il vetro del forno a meno che non si desideri effettuarne la pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini della pulizia, seguire queste istruzioni.



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



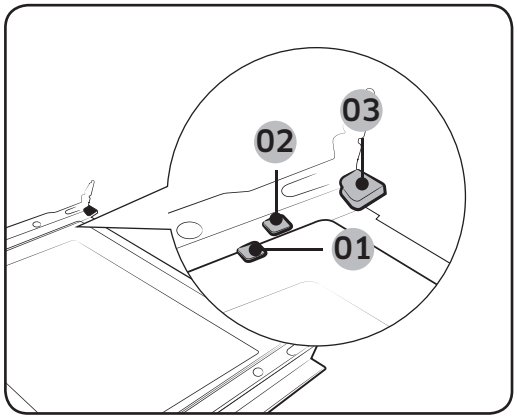
2. Separare i coperchi nella direzione indicata dalla freccia
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.



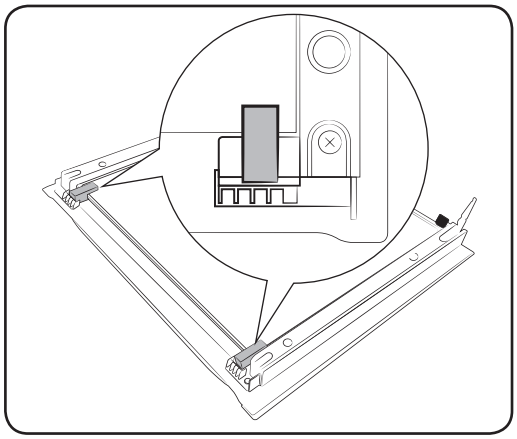
4. Rimuovere il secondo strato dallo sportello nella direzione indicata dalla freccia.
5. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 65 5/23/2016 2:25:55 PM

Manutenzione



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



6. Al termine rimontare i vetri come segue:
- Inserire lo strato 2 sotto la clip di supporto 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine.

7. Verificare che le guarnizioni di gomma del vetro siano inserite e fissino il vetro correttamente.

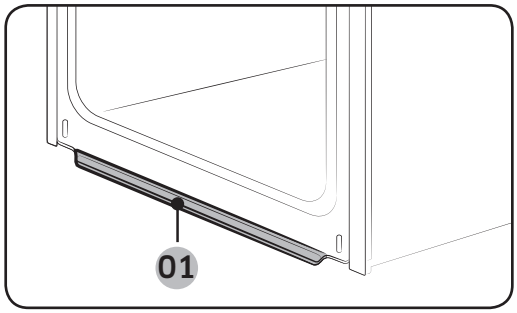
8. Al termine seguire i passaggi 1-2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello.

⚠ AVVERTENZA

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 66 5/23/2016 2:25:55 PM

Collettore dell’acqua



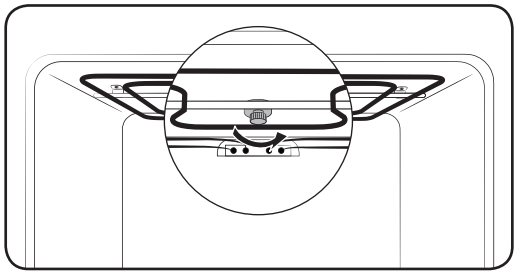
01 Collettore dell'acqua

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.

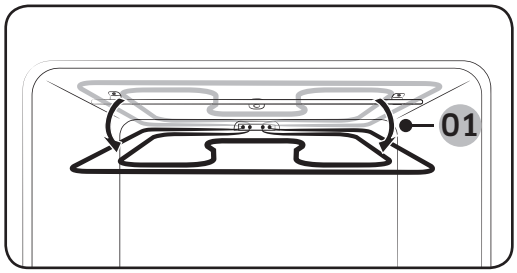
⚠ AVVERTENZA

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

Cielo (solo modelli applicabili)

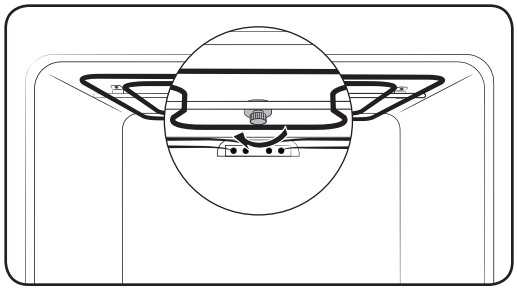


1. Abbassare la resistenza. Per fare ciò ruotare il dado tondo in senso antiorario tenendo ferma la resistenza. La resistenza non è una parte in movimento. Non abbassarla con forza.



2. Pulire il cielo con acqua e sapone e un panno pulito.

01 Circa 12°.

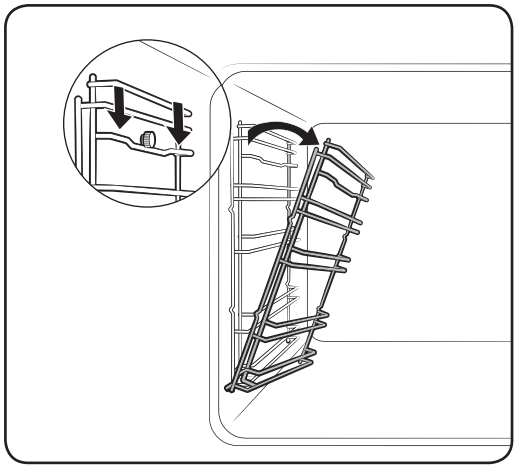


3. Al termine, rimontare la resistenza e ruotare il dado tondo in senso orario.

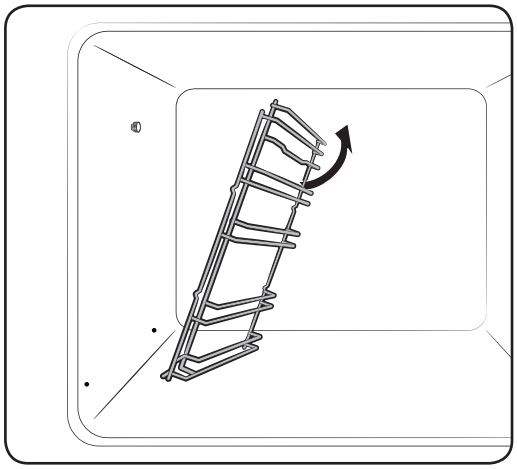
NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 67 5/23/2016 2:25:55 PM

Manutenzione

Laterali (solo modelli applicabili)



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



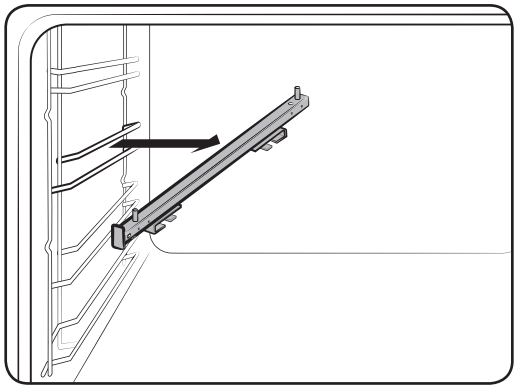
2. Tirare e rimuovere la parte inferiore del laterale sinistro.
3. Rimuovere il laterale destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i laterali.
5. Al termine seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i laterali.

NOTA

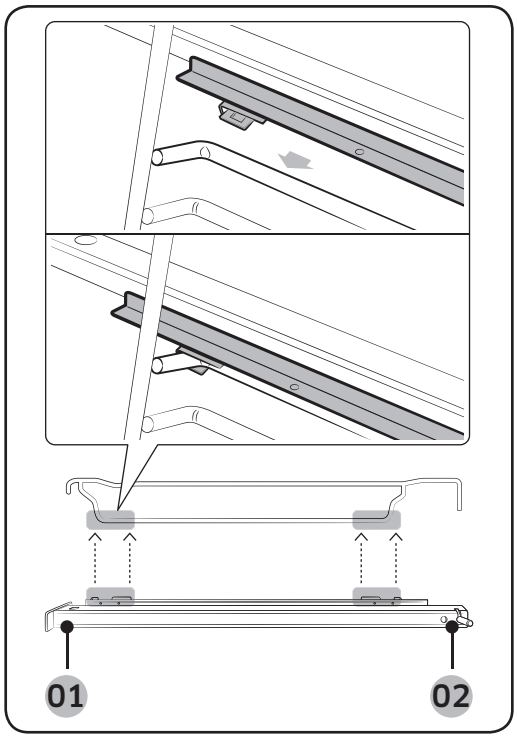
Il forno funziona senza guide laterali e griglie.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 68 5/23/2016 2:25:56 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.



01 Fronte
02 Retro

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

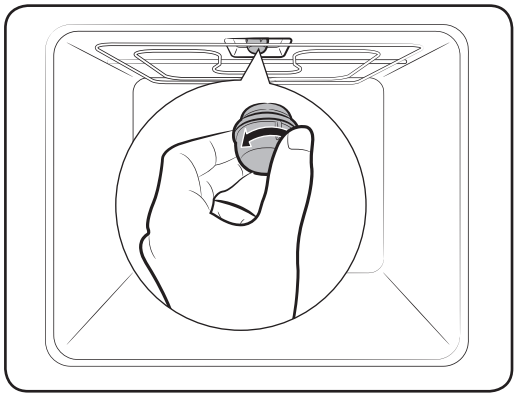
Si consiglia di inserire la guida telescopica nel livello 2 del laterale.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 69 5/23/2016 2:25:56 PM

Manutenzione

Ricambio

Lampadine

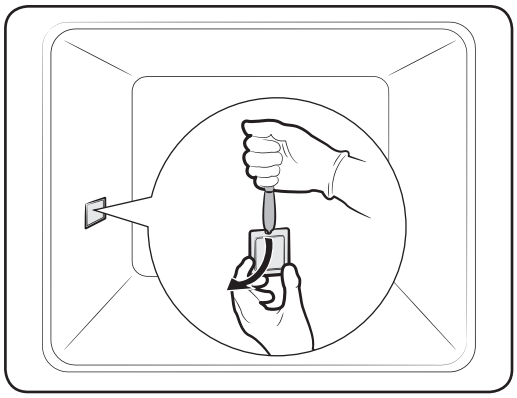


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

⚠ 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.

Lampadina laterale



1. Tenere la parte inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano, e usare un cacciavite a lama piatta o un coltello per rimuovere il coperchio come mostrato in figura.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 70 5/23/2016 2:25:57 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 71 5/23/2016 2:25:57 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 il tasto Luce del forno. • Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si prende la scossa.	• 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.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 72 5/23/2016 2:25:57 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.
Il forno è caldo durante la pulizia pirolitica.	• Ciò è dovuto al fatto che la pulizia pirolitica utilizza temperature elevate.	• 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.
La modalità cottura doppia non si attiva.	• Se il divisorio non è correttamente montato	• Inserire il divisorio correttamente e procedere.
La modalità cottura singola non si attiva.	• Se il divisorio è montato nel forno.	• Estrarre il divisorio e procedere.

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 73 5/23/2016 2:25:57 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.

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 74 5/23/2016 2:25:57 PM

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificativo del modello	NV75J5540RS		
Tipo di cavità	Singola	Superiore	Inferiore
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI_{cavity})	95,4	100,0	101,5
Classe di efficienza energetica per cavità	A	A	A
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,99 kWh/ ciclo	-	-
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,83 kWh/ ciclo	0,69 kWh/ ciclo	0,69 kWh/ ciclo
Numero di cavità	3 (Singola, Superiore, Inferiore)		
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	elettricità		
Volume di ciascuna cavità (V)	75 L	34 L	32 L
Tipologia di forno	Modello da incasso		
Massa dell'apparecchio (M)	41,3 kg		

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

Consigli per risparmiare energia

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

NV75J5540RS_ET_DG68-00616F-04_IT.indd 75 5/23/2016 2:25:57 PM

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

DG68-00616F-04