

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV75K5541RS / NV75K5541RB / NV75K5541BS /
NV75K5541BB / NV75K5541RG / NV75K5541RM



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3	Cucinare facile	24
I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.	3	Cottura manuale	24
Istruzioni di sicurezza	3	Programmi di cottura automatica	29
Importanti precauzioni di sicurezza	3	Test dei piatti	33
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	6	Raccolta di ricette automatiche di uso frequente	34
Funzione automatica di risparmio energetico	6	Manutenzione	37
Installazione	6	Pulizia	37
Contenuto dell'imballaggio	6	Sostituzione	40
Collegamento alimentazione	7	Risoluzione dei problemi	41
Montaggio ad incasso	8	Checkpoint	41
Prima di iniziare	10	Codici informativi	43
Impostazioni iniziali	10	Appendice	44
Il forno odora 'di nuovo'.	10	Scheda tecnica del prodotto	44
Meccanismo intelligente di sicurezza	10		
Accessori	10		
Modalità Doppia cottura	12		
Funzionamento	12		
Pannello di controllo	12		
Impostazioni comuni	13		
Modalità di cottura (tranne Grill)	16		
Modalità di cottura (Grill)	18		
Intervallo di impostazioni di temperatura della modalità Doppia cottura	19		
Per interrompere la cottura	20		
Funzione speciale	21		
Cottura automatica	21		
Pulizia a vapore	22		
Timer	23		
Segnale acustico On/Off	23		

Uso di questo manuale

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

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

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

Importanti precauzioni di sicurezza

AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è difettoso, sostituirlo con un apposito cavo o assieme disponibile presso il produttore o un tecnico dell'assistenza autorizzato (Solo modello con cavo di alimentazione non separabile).

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli (Solo modello con cavo di alimentazione separabile) Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

La funzione di pulizia dipende dal modello.

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

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

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

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

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

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

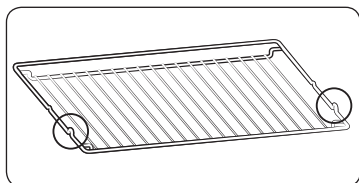
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche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

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

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

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

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



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica. Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

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

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

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

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

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica. Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

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

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il 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 siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande.

Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

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

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

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

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

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

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

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

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

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

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



Istruzioni di sicurezza

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



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

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

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

Funzione automatica di risparmio energetico

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

Installazione

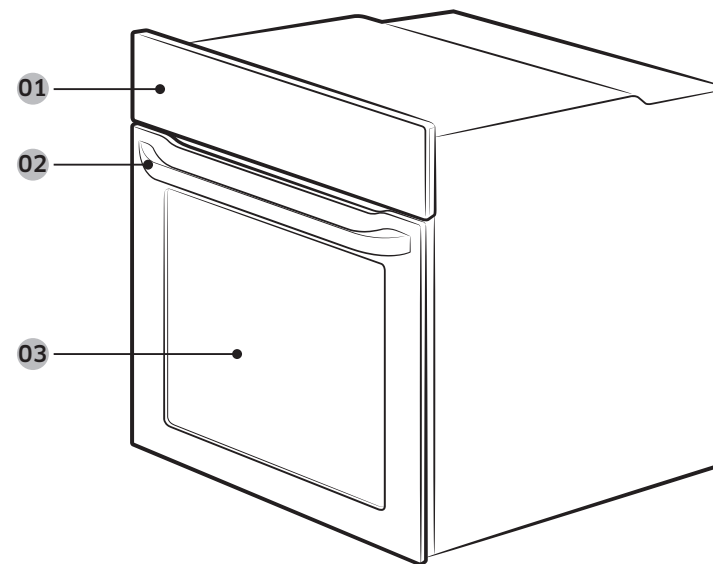
▲ AVVERTENZA

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

Contenuto dell'imballaggio

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

Il forno in breve



01 Pannello di controllo 02 Maniglia dello sportello 03 Sportello



Accessori

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



Griglia



Inserito griglia *



Teglia da forno *



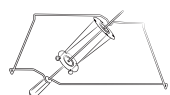
Teglia multiuso *



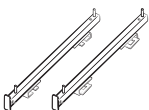
Teglia profonda *



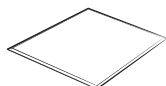
Spiedo *



Spiedo e Shasilik *



Guida telescopica *

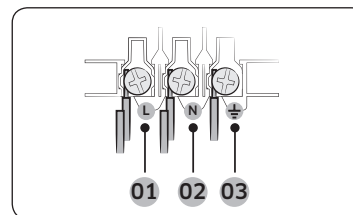


Divisorio

NOTA

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

Collegamento alimentazione



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

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

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

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto. Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi. Il terminale (⚡) è studiato per la messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

AVVERTENZA

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

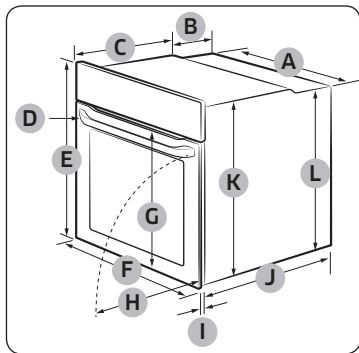
Installazione

Montaggio ad incasso

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

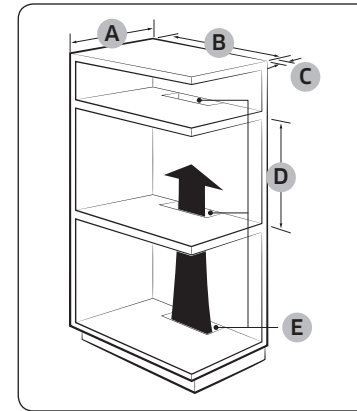
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

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

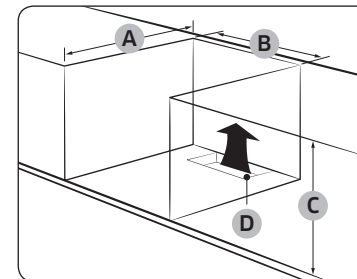


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

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



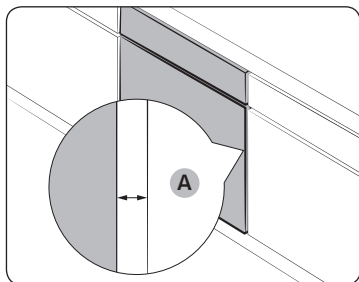
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

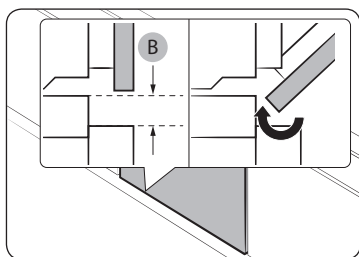
NOTA

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

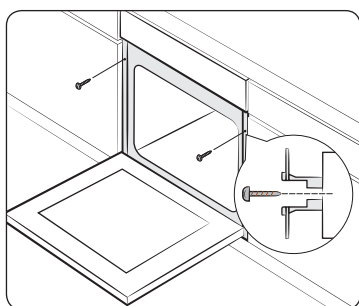
Montaggio del forno



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



Lasciare almeno 3 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



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

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

⚠ AVVERTENZA

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

📖 NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.



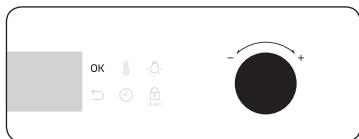
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

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



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



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



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

Il forno odora 'di nuovo'!

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

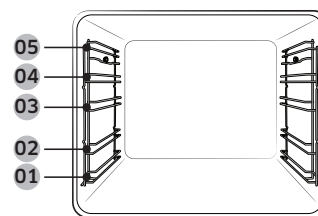
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità cottura ventilata o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

Meccanismo intelligente di sicurezza

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciate o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché ciò non indica una condizione di errore.

Accessori

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



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

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



Utilizzo di base

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

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostitire. Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti
Inserito griglia *	L'inserito griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Spiedo *	Lo spiedo può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Usare lo spiedo solo in modalità Singola al livello 4 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill.

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

NOTA

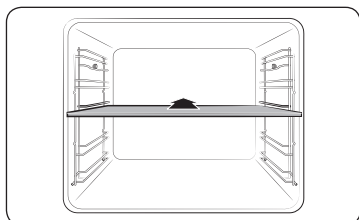
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.



Prima di iniziare

Modalità Doppia cottura

È possibile cuocere due diversi alimenti usando i compartimenti superiore ed inferiore oppure cuocere un alimento solo usando un unico comparto.



Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due compartimenti. Il forno rileva il divisorio ed attiva il comparto superiore come impostazione predefinita.

NOTA

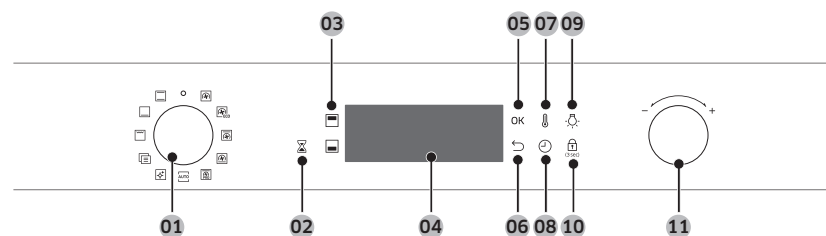
La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni vedere "Guida alla cottura" in questo manuale.



Funzionamento

Pannello di controllo

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



01 Selettore della modalità	Ruotare per selezionare una modalità di cottura o una funzione.
02 Timer	Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.
03 Comparto superiore/inferiore	Le spie si accendono quando il divisorio è inserito. Per effettuare la cottura desiderata è possibile selezionare il comparto Superiore o Inferiore.
04 Display	Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o le modalità selezionate.
05 OK	Premere per confermare le impostazioni.
06 Indietro	Annula 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 alla apertura dello sportello all'attivazione del forno. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.



10 Sicurezza bambini	Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli. Tuttavia è possibile disattivare questa funzione ruotando il selettore della modalità su Off. Premere per 3 secondi per attivare il blocco del pannello ed altri 3 secondi per disattivarlo.
11 Selettore dei valori	Usare la manopola dei valori per: <ul style="list-style-type: none"> • Impostare il tempo o la temperatura di cottura. • Selezionare una voce secondaria all'interno dei menu principali: Pulizia, Cottura automatica, funzioni Speciali e Grill. • Selezionare la dimensione della portata per i programmi di cottura automatica.

NOTA

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

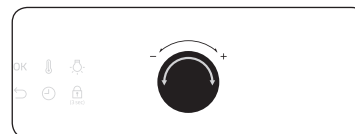
Impostazioni comuni

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.

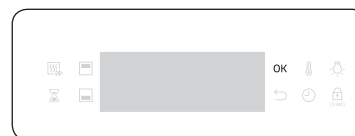
Temperatura



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 le impostazioni, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.
- La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato. L'uso di termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.

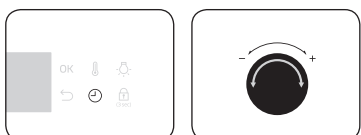


Funzionamento

Tempo di cottura



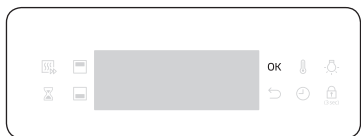
1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità o una funzione.



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



3. In alternativa è possibile ritardare a piacere il tempo di fine cottura. Premere il tasto 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 indicati sopra.

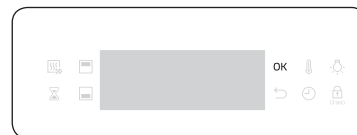
Tempo fine cottura



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



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



3. Premere **OK** per confermare i cambiamenti.

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 cottura impostato, premere il tasto due volte e seguire i passaggi indicati sopra.



Fine Programmata

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

Caso 1

Supponiamo che selezionate 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 'Ready At (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 ore Impostare l'orario di Fine programmata: 18:00

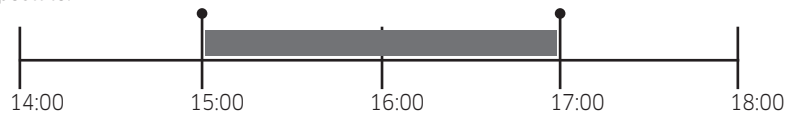
Il forno inizierà la cottura alle 17:00 e terminerà alle 18:00 automaticamente, come impostato.



Caso 2

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

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

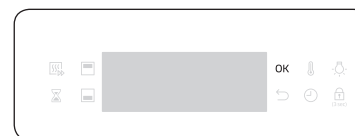
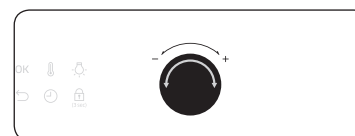
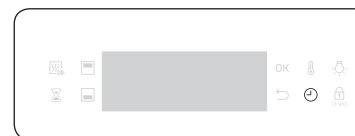


⚠ ATTENZIONE

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

Per azzerare il tempo di cottura.

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



1. Durante il funzionamento del forno, 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 .
3. Premere **OK**.

📖 NOTA

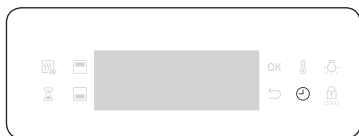
In modalità Doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.



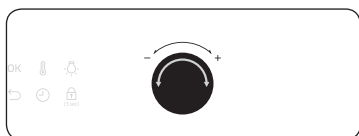
Funzionamento

Per azzerare il tempo di fine cottura

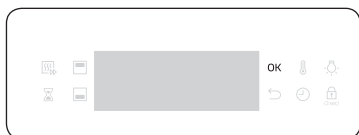
È possibile azzerare il tempo di fine cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante il funzionamento del forno, premere il tasto ⏹ due volte per visualizzare il tempo di fine cottura impostato.



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



3. Premere **OK**.

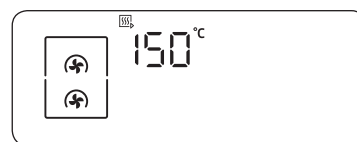
NOTA

In modalità Doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.

Modalità di cottura (tranne Grill)



1. Ruotare il selettore sulla modalità di cottura desiderata.
2. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.



Il forno inizia a preriscaldarsi visualizzando l'icona fino a raggiungere la temperatura interna impostata. Al termine del pre-riscaldamento l'indicatore scompare e si ode un segnale acustico. Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia diversamente specificato nella guida alla cottura.

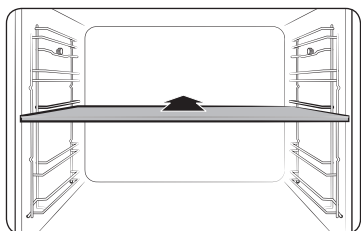
NOTA

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



Modalità Doppia cottura

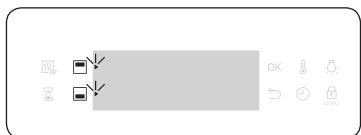
Per suddividere il vano cottura in due compartimenti è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due compartimenti nel quale cucinare.



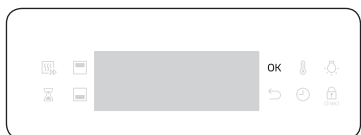
1. Inserire il divisorio nel livello 3 per suddividere il vano cottura in due compartimenti.



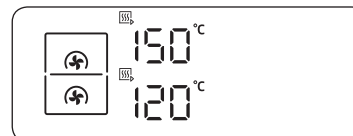
2. Ruotare il selettore sulla modalità di cottura desiderata. È possibile selezionare la modalità Grill, Cottura ventilata e Resistenza superiore + Ventilata nel comparto superiore e Cottura ventilata, Resistenza inferiore + Cottura ventilata e Resistenza inferiore nel comparto inferiore.



3. Premere per selezionare il comparto superiore, oppure premere per quello inferiore. Nel comparto selezionato comparirà l'icona ►.
4. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.



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



Il forno inizia a preriscaldarsi visualizzando l'icona fino a raggiungere la temperatura interna impostata.






Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia diversamente specificato nella guida alla cottura.

NOTA

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla modalità di cottura. Per maggiori informazioni vedere "Guida alla cottura" in questo manuale.

Modalità	Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
	Singola	Doppia		
		Superiore	Inferiore	
Cottura ventilata	30-250	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.			
Tradizionale	30-250	-	-	200
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.			
Resistenza superiore + Cottura ventilata	40-250	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).			

Funzionamento

Modalità	Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
	Singola	Doppia		
		Superiore	Inferiore	
 Resistenza inferiore + Cottura ventilata	40-250	-	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	-	100-230	Singola: 190 Inferiore: 170
	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 preriscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.			
 Cottura ventilata eco	30-250	-	-	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.			
	<p> NOTA</p> <p>La modalità Cottura ventilata eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1</p>			

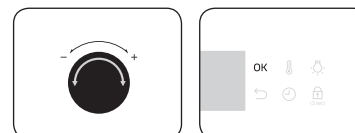
Modalità di cottura (Grill)



1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



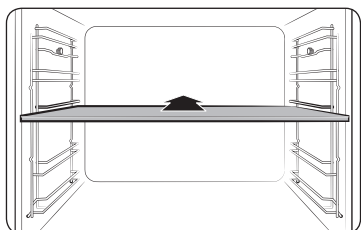
2. Usare il selettore dei valori per selezionare Grill grande (G 1) o Eco grill (G 2), quindi premere **OK**.



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

Modalità Doppia cottura

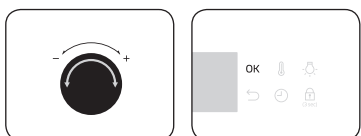
L'uso del grill in modalità Doppia cottura è utile per la cottura di piccole porzioni in modo da risparmiare energia elettrica. Come impostazione predefinita, è disponibile l'opzione Grill grande solo nel comparto superiore poiché il forno utilizza solo l'elemento riscaldante superiore.



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



2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare . Come impostazione predefinita, viene selezionata automaticamente solo Grill grande (G 1).



3. Ruotare il selettore 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	100-270	200-250	-	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	100-270	-	-	240
La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.					

Intervallo di impostazioni di temperatura della modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare entrambi i compartimenti simultaneamente con diversi programmi di cottura. Nella modalità Doppia cottura, l'intervallo di temperature di un comparto è influenzato dalle impostazioni di temperatura dell'altro comparto. Ad esempio, la grigliatura di cibi nel comparto superiore sarà limitata dall'impostazione di temperature del comparto inferiore. Tuttavia, entrambi i compartimenti hanno una temperatura limite impotabile variabile tra i 40 ed i 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



Funzionamento

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

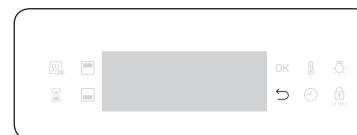
Per interrompere la cottura



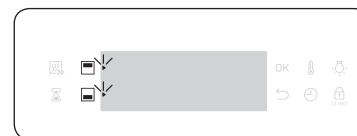
Durante la cottura, ruotare il selettore della modalità su "0". Il forno si spegne in pochi secondi. Ciò è dovuto all'impostazione atta ad impedire l'inserimento di comandi errati da parte dell'utente; il forno attende alcuni secondi in modo che l'utente sia in grado di correggere la selezione errata.




Per interrompere la cottura in un singolo comparto

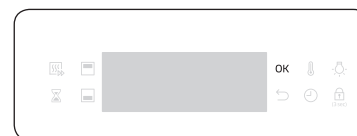
Seguire questi passaggi per interrompere la cottura in modalità Doppia cottura.



1. Premere  per interrompere la cottura.



2. Premere  per selezionare il comparto superiore, oppure premere  per quello inferiore.
L'icona  lampeggerà nel comparto selezionato.



3. Premere **OK**. Il forno interrompe la cottura per il comparto selezionato.



Funzione speciale

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare la propria esperienza di cottura. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.

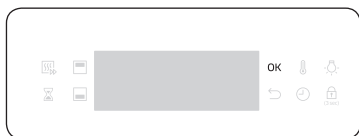


1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



2. Ruotare il selettore dei valori per selezionare una funzione, quindi premere **OK**. Verrà visualizzata la temperatura predefinita.

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



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

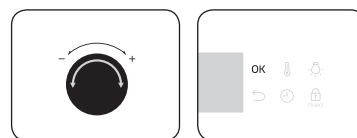
Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
F 1	Mantieni caldo	40-100	80	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
F 2	Riscalda piatto	30-80	60	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.

Cottura automatica

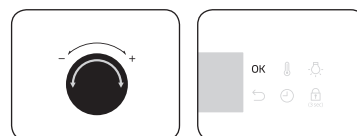
Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.



1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



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



3. Ruotare il selettore dei valori per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso varia in base al programma.

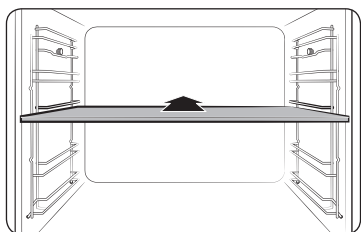
4. Premere **OK** per iniziare la cottura.

NOTA

- Alcuni degli elementi nei programmi di cottura automatica comprendono una fase di preriscaldamento. Per alcuni elementi viene visualizzato l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi, premere **Tempo di cottura** per iniziare la Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere "Programmi automatici di cottura" in questo manuale.

Funzionamento

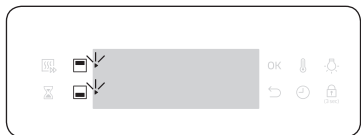
Modalità Doppia cottura





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



2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare **AUTO**.



3. Premere  per selezionare il compartimento superiore, oppure premere  per quello inferiore.
Nel compartimento selezionato comparirà l'icona ►.



4. Ruotare il selettore dei valori per selezionare un programma per il compartimento superiore, quindi premere **OK**.



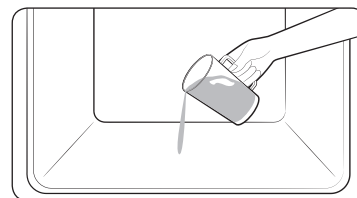
5. Ruotare il selettore dei valori per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso varia in base al programma.
6. Premere **OK** per iniziare la cottura.

NOTA

Per maggiori informazioni vedere "Programmi automatici di cottura" in questo manuale.

Pulizia a vapore

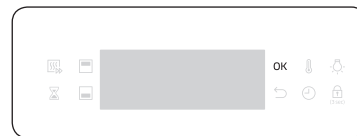
Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno. Durante questo processo sul display viene visualizzato il tempo rimanente.



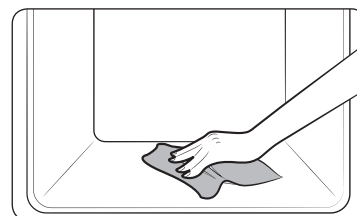
1. Versare 400 ml ($\frac{3}{4}$ di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



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



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

⚠ AVVERTENZA

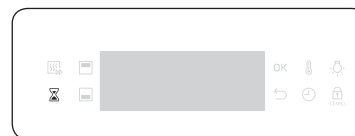
Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta nel forno è bollente e può provocare gravi ustioni

📖 NOTA

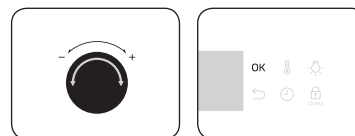
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del ciclo processo pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà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

Timer

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



1. Premere .

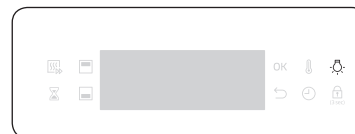


2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo, quindi premere **OK**. È possibile impostare il tempo ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.

📖 NOTA

- Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un suono e sul display lampeggia "00:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.

Segnale acustico On/Off



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

Cucinare facile

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

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

📖 NOTA

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

Suggerimenti sugli accessori

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

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

Cuocere

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

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza fatta in casa, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

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









Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
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

Cucinare facile

Grigliatura

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

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca*	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger*	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza congelata, 0,4-0,6 kg	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30
Camembert al forno surgelato	Griglia	3		190-200	10-15
Baguette farcita surgelata	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	15-25
Hamburger di pesce surgelati	Griglia	3		180-200	20-35

Pro-roasting

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

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

Cottura ventilata eco

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

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

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	2	160-180	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 arrostitite, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Cucinare facile

Modalità Doppia cottura

Prima di usare la modalità Doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

La tabella che segue presenta 5 guide di cottura consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione Doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

- Usando la funzione Doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

No	Cavità	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure arrostate, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superiore	Pane di Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Patate gratinate, 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, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Sfoglia di mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	4		170	30-35
Scones	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia	4		190-200	30-35
Pollo, cosce*	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	1		170	30-35
Torta marmorizzata	Griglia	1		160-170	60-70
Torta di mele	Griglia	1		160-170	70-80
Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18

Programmi di cottura automatica

Cottura singola

La tabella seguente illustra 40 programmi automatici per cuocere, arrostitire 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 automatici dal 1 al 19, 38 e 39 comprende il preriscaldamento del forno e la visualizzazione dell'andamento del preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

Quindi, premere **Tempo di cottura** per iniziare la Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

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

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
		Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Girare prima di servire.		
A 6	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 24-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma, dopo la fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 8	Sfoglia di mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma, dopo la fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel 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	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 bianco misto	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.		

Cucinare facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 12	Panini	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma, dopo la fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 13	Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
		Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia. Avviare il programma, dopo la fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel 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 o Bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia.		
A 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 un piatto metallico da forno nero imbrattato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 19	Brownie	0,7-0,8	Griglia	3
		Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 20	Lombata di manzo arrosto	0,9-1,1	Griglia +	2
		1,1-1,3	Teglia multiuso	1
Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto.				
A 21	Carne arrosto con cottura lenta	0,9-1,1	Griglia +	2
		1,1-1,3	Teglia multiuso	1
Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Metterla sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto.				
A 22	Costolette di agnello	0,4-0,6	Griglia +	4
		0,6-0,8	Teglia multiuso	1
Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.				
A 23	Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	1,0-1,5	Griglia +	3
		1,5-2,0	Teglia multiuso	1
Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.				
A 24	Arrosto di maiale in crosta	0,8-1,0	Griglia +	3
		1,0-1,2	Teglia multiuso	1
Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.				
A 25	File di costine di maiale	0,8-1,0	Griglia +	3
		1,0-1,2	Teglia multiuso	1
Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.				
A 26	Pollo, intero	0,9-1,1	Griglia +	2
		1,1-1,3	Teglia multiuso	1
Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare il pollo sulla griglia con il petto rivolto verso il basso e girarlo appena il forno emette un segnale acustico.				

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 27	Pollo, petto	0,4-0,6	Griglia +	4
		0,6-0,8	Teglia multiuso	1
		Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
A 28	Pollo, cosce	0,6-0,8	Griglia +	4
		0,8-1,0	Teglia multiuso	1
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
A 29	Petto d'anatra	0,3-0,4	Griglia +	4
		0,4-0,5	Teglia multiuso	1
		Mettere 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 una cottura media-ben cotta.		
A 30	Filetti di trota	0,3-0,5	Teglia multiuso	4
		0,5-0,7		
		Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 31	Trota	0,3-0,5	Griglia +	4
		0,5-0,7	Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e sale.		
A 32	Sogliola	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.		
A 33	Filetto di salmone	0,4-0,6	Griglia +	4
		0,6-0,8	Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Collocare i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 34	Verdure arrostiti	0,4-0,6	Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		
		Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciclegia. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia.		
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 affettate congelate	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
		Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
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 adatta ad una pizza sottile. la seconda ad una pizza alta.		

Cucinare facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 39	Pizza fatta in casa	0,8-1,0	Teglia multiuso	2
		1,0-1,2		
Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza nella teglia. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia in forno.				
A 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.				

Cucinare facile

Modalità Doppia cottura

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi contemporaneamente.

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

Tutti i programmi automatici a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.

Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

Quindi, premere **Tempo di cottura** per iniziare la Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	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
Spennellare con olio e spezie e mettere 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.				

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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.		
Inferiore				
A 1	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 24-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire il piatto al centro della griglia.		
A 2	Sfoglia di mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma, dopo la fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel 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 adatta ad una pizza sottile, la seconda ad una pizza alta.		
A 5	Pizza fatta in casa	0,8-1,0	Teglia multiuso	1
		1,0-1,2		
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza nella teglia. Il peso include la pasta e la farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia in forno.		

Test dei piatti

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

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

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

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

** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.

Cucinare facile

2. Grigliatura

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

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		270 (max)	1-2
Hamburger di manzo* (12 ea)	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	4 1		270 (max)	1° 15-18 2° 5-8

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

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero*	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	3 1		205	80-100

* Girare a metà cottura

Raccolta di ricette automatiche di uso frequente

Gratin di patate

Ingredienti 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti.

Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato in una scodella grande. Disporre le patate a fette sul piatto sovrappingendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

Verdure gratin

Ingredienti 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiaini di olio di oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Lasagne

- Ingredienti** 2 cucchiaini di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaino di prezzemolo, origano e basilico
- Istruzioni** Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a 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 ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.

Torta di mele

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 275 g farina, $\frac{1}{2}$ cucchiaini di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
 - **Ripieno:** 750 g mele, 1 cucchiaino succo di limone, 40 g zucchero, $\frac{1}{2}$ cucchiaini di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiaini mollica di pane
- Istruzioni** Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere $\frac{3}{4}$ di uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min. Imburrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere $\frac{3}{4}$ dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali). Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente. Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

Cucinare facile

Cucinare facile

Quiche Lorraine

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
 - **Ripieno:** 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g crème fraiche, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe
- Istruzioni** Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, crème fraiche, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto proco prima di cuocerlo.

Crumble di frutta

- Ingredienti**
- **Farcitura:** 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere
 - **Frutta:** 600 g frutta mista
- Istruzioni** Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.

Pizza fatta in casa

- Ingredienti**
- **Impasto per pizza:** 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiaino di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaino di zucchero e sale
 - **Farcitura:** 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato
- Istruzioni** Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Lavorare in un mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata di manzo arrosto

- Ingredienti** 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo
- Istruzioni** Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

Braciole di agnello arrosto alle erbe

- Ingredienti** 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaino di timo fresco (tritato), 1 cucchiaino rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di olio di oliva
- Istruzioni** Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

File di costine di maiale

- Ingredienti** 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiaini di salsa Worcestershire, cucchiaini di purea di pomodori, 2 cucchiaini olio di oliva
- Istruzioni** Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.

Manutenzione

Pulizia

▲ AVVERTENZA

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

Interno del forno

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

Esterno del forno

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

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

Accessori

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

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

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

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

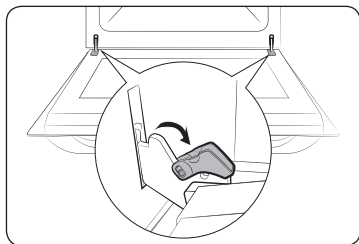
Manutenzione

Sportello

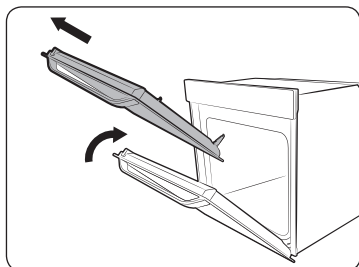
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

▲ AVVERTENZA

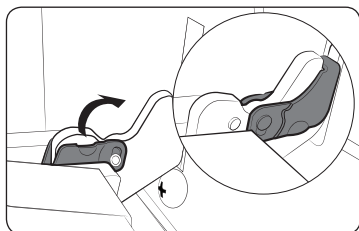
Lo sportello del forno è pesante.



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



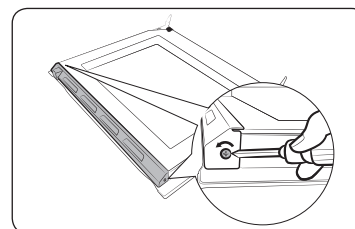
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire il cielo del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



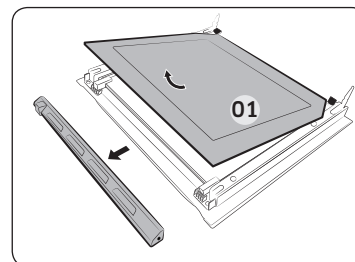
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Vetro dello sportello

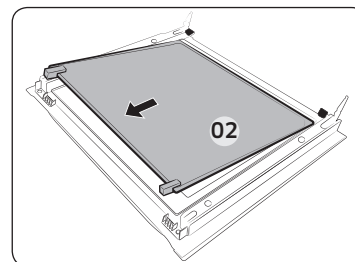
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



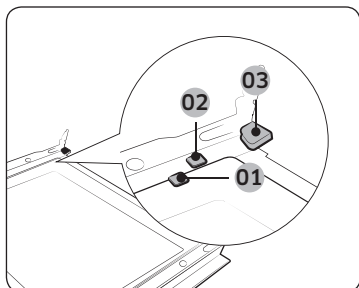
1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.



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

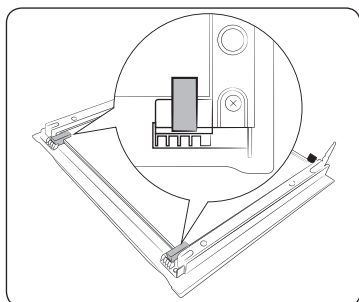


4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.
5. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.



- 01 Clip di sostegno 1
- 02 Clip di sostegno 2
- 03 Clip di sostegno 3

6. Al termine, rimontare gli strati come segue:
- Inserire lo strato 2 tra la clip di sostegno 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di sostegno 3 seguendo questo ordine.

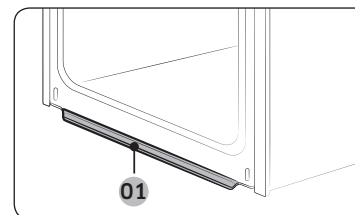


7. Controllare le guarnizioni del vetro e fissare gli strati correttamente.
8. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello.

⚠ AVVERTENZA

Al fine di prevenire eventuali perdite, assicurarsi di rimontare correttamente gli strati di vetro.

Collettore dell'acqua



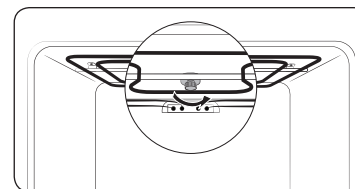
01 Collettore dell'acqua

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.

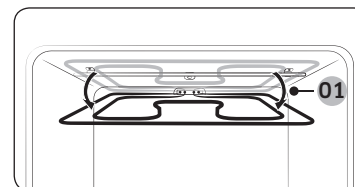
⚠ AVVERTENZA

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

Cielo (solo modelli applicabili)

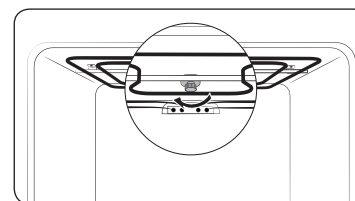


1. Abbassare l'elemento riscaldante della griglia. Per questo, ruotare il dado in senso antiorario trattenendo l'elemento riscaldante della griglia. L'elemento riscaldante della griglia non è una parte removibile. Non premere verso il basso l'elemento riscaldante della griglia.



01 Circa 12°.

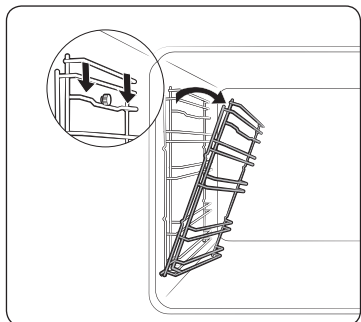
2. Pulire il cielo del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



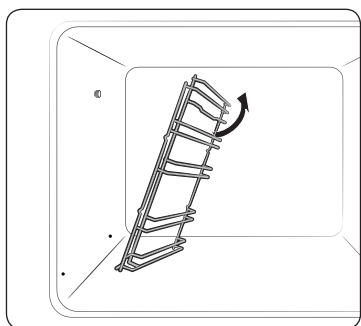
3. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante della griglia e ruotare il dado ruotandolo in senso orario.

Manutenzione

Binari laterali (solo modelli applicabili)



1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.



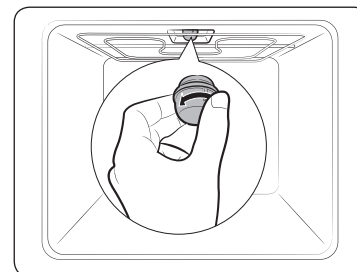
2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i binari laterali.

NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

Sostituzione

Lampadine

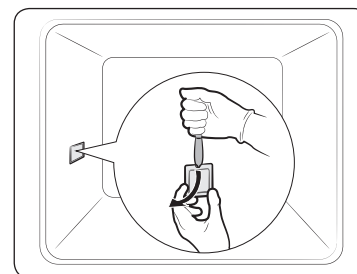


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

AVVERTENZA

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

Luce forno laterale



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

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

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

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Verificare che non vi siano corpi estranei tra i tasti.	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello touch: se si nota umidità sull'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione di blocco è attiva	• Verificare che la funzione di blocco non sia attiva
L'orario non viene visualizzato.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla corrente elettrica	• Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega molto tempo	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.
	• Se la ventola di cottura ventilata non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• Qualora si utilizzano più spine elettriche nella stessa presa di corrente	• Usare una spina singola.

Problema	Causa	Azione
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se si notano residui di cibo incastrati tra lo sportello e l'interno del forno.	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la lampadina si accende e poi si spegne.	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. E' possibile accenderla nuovamente premendo il tasto Luce del forno.
	• Se la lampadina è coperta da residui durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
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.	• In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La luminosità all'interno del forno varia.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	<ul style="list-style-type: none"> Se lo sportello resta aperto 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere lo sportello e riavviare.
	<ul style="list-style-type: none"> Se i comandi del forno non sono impostati correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	<ul style="list-style-type: none"> Se il fusibile del circuito si è fuso o l'interruttore è scattato. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	<ul style="list-style-type: none"> Durante il funzionamento iniziale 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.

Problema	Causa	Azione
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	<ul style="list-style-type: none"> Usando contenitori in plastica o altri contenitori non resistenti al calore 	<ul style="list-style-type: none"> Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Se lo sportello viene aperto spesso durante la cottura 	<ul style="list-style-type: none"> Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
La pulizia a vapore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò è dovuto alla temperatura troppo elevata. 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La modalità Doppia cottura non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Se il divisorio non è montato correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo.
La modalità Single cook (Singola cottura) non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Se il divisorio è inserito nel forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Estrarre il divisorio ed utilizzarlo.

Codici informativi

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

Codice	Significato	Azione
C-d1	Malfunzionamenti del blocco dello sportello	Spegner il forno e riprovare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-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	Spegner il forno e riprovare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegner il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Codice	Significato	Azione
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura.	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Spegner il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere 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. <ul style="list-style-type: none"> • Al di sotto di 105 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore 	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegner il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificativo del modello	NV75K5541RS / NV75K5541RB / NV75K5541BS / NV75K5541BB / NV75K5541RG / NV75K5541RM		
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 ciascuna cavità	A	A	A
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC _{electric cavity})	0,99 kWh/ciclo	-	-
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC _{electric cavity})	0,83 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	Integrato		
Massa dell'apparecchio (M)	NV75K5541RS / NV75K5541RB: 41,0 kg NV75K5541BS / NV75K5541BB: 40,6 kg NV75K5541RG / NV75K5541RM : 41,0 kg		

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

Consigli per risparmiare energia

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

Promemoria

Promemoria

Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	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



DG68-00817A-01