NQ50H7935ES

Forno combimato a vapore per montaggio a incasso

manuale dell'utente

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.

SAMSUNG

indice

INFORMAZIONI DI SICUREZZA 3
- 03 Informazioni di sicurezza

CARATTERISTICHE DEL FORNO 12
- 12 Forno
- 13 Comandi del forno
- 14 Accessori

PRIMA DELL'USO 15
- 15 Regolazione dell'orologio
- 16 Impostazione della modalità di risparmio energetico
- 16 Disattivazione dei segnali acustici
- 17 Blocco di sicurezza per bambini
- 18 Riempimento del recipiente dell'acqua
- 19 Impostazione della durezza dell'acqua

USO DEL FORNO 20
- 20 Tipologie di riscaldamento dei cibi
- 23 Uso della modalità vapore
- 27 Uso della modalità vapore combinato
- 29 Uso della modalità riscaldamento
- 30 Uso della modalità forno
- 41 Uso della modalità cottura multilivello
- 43 Uso della modalità mantieni caldo
- 44 Impostazione del tempo di cottura
- 45 Impostazione fine cottura
- 46 Impostazione avvio ritardato
- 47 Uso della modalità menu automatico
- 48 Guida all'impostazione dei menu automatici
- 51 Uso della modalità scongelamento automatico
- 53 Piatti di prova

DECALCIFICAZIONE E PULIZIA 54
- 54 Modalità decalcificazione
- 56 Uso della funzione pulizia a vapore
- 57 Pulizia
- 58 Sostituzione della lampadina

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E CODICI INFORMATIVI 59
- 59 Risoluzione dei problemi
- 61 codici informativi

DATI TECNICI 62
- 62 Dati tecnici
- 63 Scheda tecnica del prodotto

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 2 2014-10-23 11:37:32

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

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

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

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

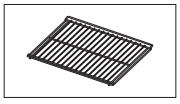
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 3 2014-10-23 11:37:32

⚠ AVVERTENZA	
	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, a un tecnico dell'assistenza o a personale qualificato.
	Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cablaggio fisso conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi.
	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
	AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
	Non utilizzare un pulitore a vapore.
	AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
	AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 4 2014-10-23 11:37:33

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
	Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.
	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

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



- Non usare la griglia in modalità microonde.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Generale

Informazioni tecniche

Alimentazione elettrica: 230 V ~ 50 Hz

Dimensioni (L×A×P)

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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 5 2014-10-23 11:37:33

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

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

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

Sicurezza

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

Collegamento elettrico

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

Installazione da incasso

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

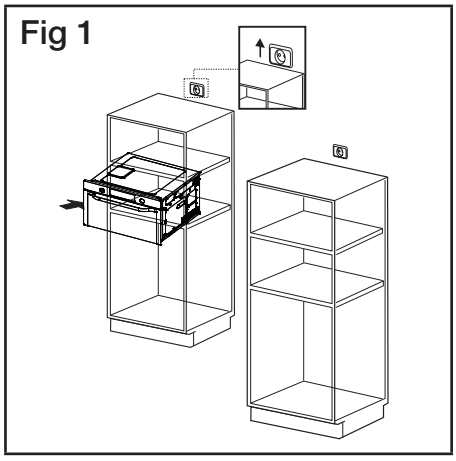
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 6 2014-10-23 11:37:33

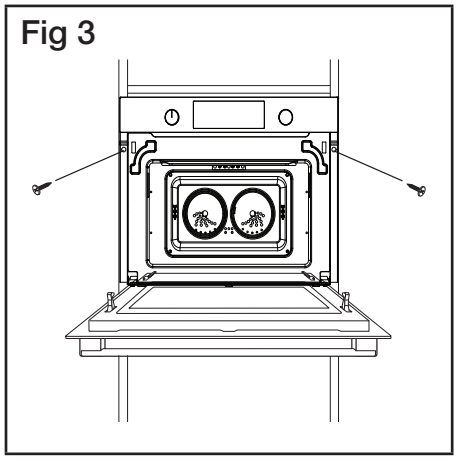
Fig 1. Fare scorrere parzialmente il forno nel vano.
Portare il cavo di collegamento alla fonte di alimentazione.

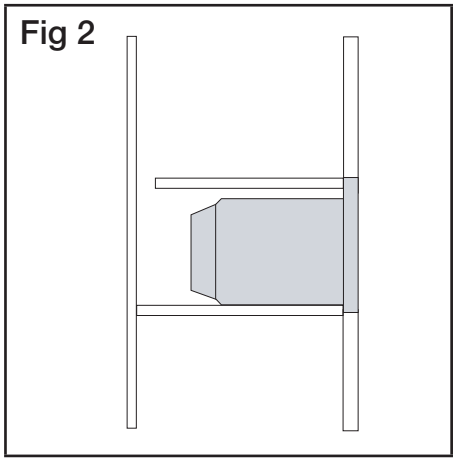
Fig 2. Fare scorrere completamente il forno nel vano.

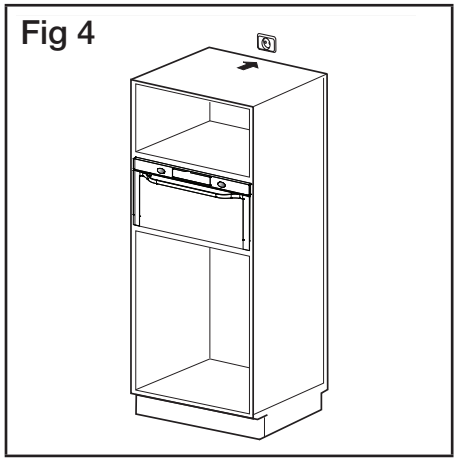
Fig 3. Fissare il forno con le due viti (4 x 25 mm) fornite.

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



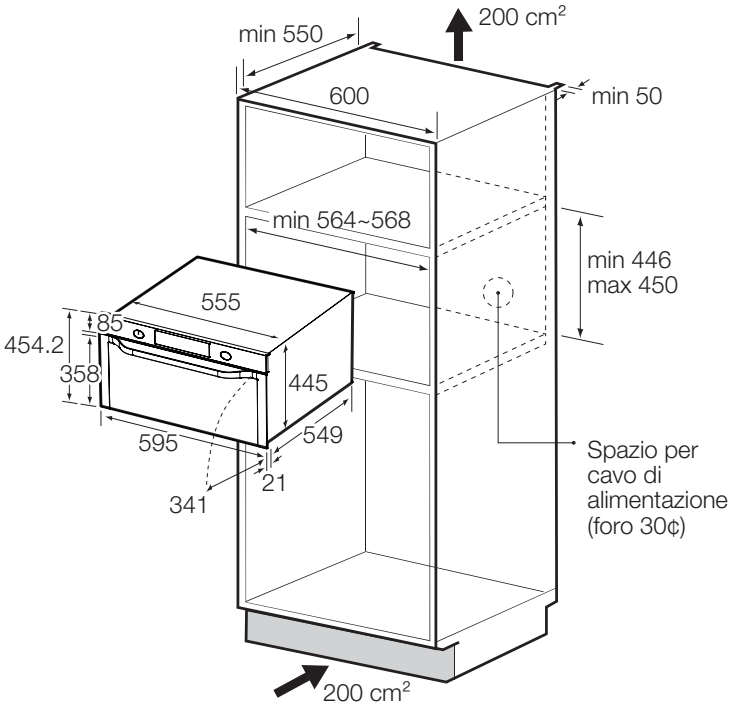




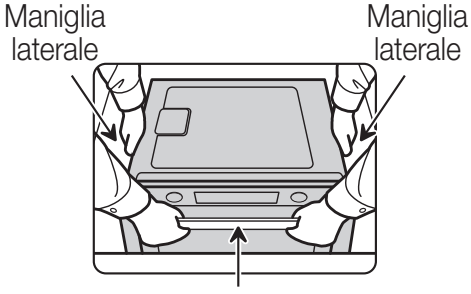


NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 7 2014-10-23 11:37:46

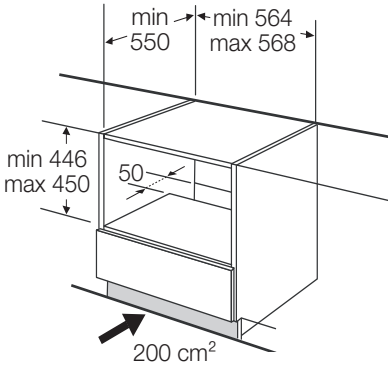
Dimensioni di ingombro



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

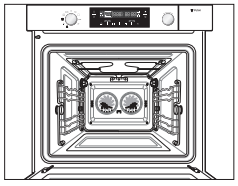


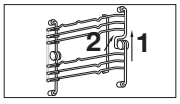
Dimensioni da incasso



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 8 2014-10-23 11:37:46

PULIZIA DEL FORNO





1. Pulizia delle superfici interne del forno.
- Sollevare i ripiani di sinistra e destra dalla parte anteriore (1). Spostarli verso il centro (2) ed estrarli. Pulire cielo e pareti da eventuali residui utilizzando un panno imbevuto di detersivo.
- Al termine, rimontare entrambi i pannelli laterali in posizione.
- Grazie alla pulizia a vapore è possibile rimuovere qualsiasi tipo di sporco, perfino quello più ostinato.

2. Pulizia della superficie del forno, del pannello di controllo e del vetro.
- La superficie del forno può essere asciugata con un panno per piatti, quindi asciugata completamente con un panno morbido.
- Durante la pulizia del pannello di controllo non applicare una forza eccessiva in quanto il pannello potrebbe danneggiarsi.
- Pulire il vetro con un panno inumidito di detersivo neutro quindi asciugarlo completamente.

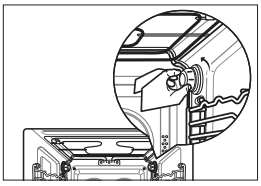
3. Pulizia del recipiente dell'acqua e della teglia.
- Pulire con una spugna inumidita con detersivo neutro e risciacquare con acqua.

4. Pulizia degli accessori.
- Pulirli con detersivo neutro e asciugarli prima di rimontarli all'interno del forno.
- Non applicare una forza eccessiva nel pulire gli accessori con una spugna abrasiva poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento della superficie.

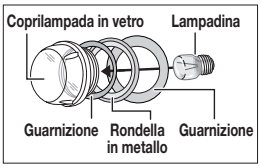
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 9 2014-10-23 11:37:46

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Sostituzione della lampadina posteriore e pulizia del coprilampada in vetro.



1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
2. Rimuovere la rondella in metallo e la guarnizione e pulire il coprilampada in vetro.
3. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente al calore fino a 300 °C.
4. Rimontare la rondella in metallo e la guarnizione sul coprilampada in vetro.
5. Sostituire il coprilampada in vetro.



⚠ AVVERTENZA	
	Questo apparecchio è inteso per un uso solo domestico.
	Questo apparecchio può essere usato esclusivamente per la preparazione di cibi.
	Aprire lo sportello con attenzione. Potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
	Non conservare mai elementi infiammabili all'interno del vano cottura.
	Non intrappolare cavi o apparecchi elettrici nello sportello del vano cottura. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.
	Non estrarre mai gli accessori dall'apparecchio a mani nude.
	Non pulire l'apparecchio subito dopo averlo spento. L'acqua residua sul piatto di evaporazione è ancora bollente. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio.
	Eventuali riparazioni errate possono essere pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite solo da personale autorizzato. Se l'apparecchio risulta guasto, spegnerlo usando il fusibile posto nella scatola dei fusibili o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Chiamare il Centro di assistenza post vendita.
	Non utilizzare lo sportello del vano cottura come ripiano.
	Non conservare cibi all'interno dell'apparecchio. Ciò potrebbe causare corrosioni.
	Usare solo gli accessori forniti in dotazione. Sono stati appositamente progettati per l'uso con questo apparecchio.
	Quando si usa la funzione vapore con il piatto perforato inserire la teglia da forno al livello sottostante. I liquidi di drenaggio verranno così raccolti. (Solo modello con funzione Vapore)

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 10 2014-10-23 11:37:47

	Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.
	Non utilizzare stoviglie che mostrino segni di ruggine. Perfino il più piccolo segno di ruggine può portare alla corrosione del vano cottura.
	Il vano cottura dell'apparecchio è smaltato. Una pulizia inappropriata può portare alla corrosione del vano cottura. Vedere le indicazioni per la pulizia riportate nel manuale di istruzioni.
	Il sale è altamente abrasivo. L'eventuale deposito di sale nel vano cottura può provocare lo sviluppo di ruggine.
	Le salse acide, come il ketchup e la mostarda, o i cibi salati come ad esempio gli arrosti, contengono cloruro e acidi. Queste sostanze possono intaccare la superficie in acciaio inossidabile. Pulire sempre il vano cottura dopo l'uso.
	Durante l'apertura e la chiusura del forno tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che possano farsi male urtando lo sportello o schiacciandosi le dita tra lo sportello e il bordo del forno.
	Se la guarnizione esterna del vano cottura è molto sporca, lo sportello non si chiude correttamente durante il funzionamento. Anche la parte anteriore delle unità adiacenti potrebbero subire danni. Mantenere pulita la guarnizione.
	Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello del vano cottura.
	Non afferrare o trasportare l'apparecchio per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
	Se questo apparecchio dispone della funzione di cottura a vapore, non attivarlo se la cartuccia di erogazione dell'acqua è danneggiata (Solo modello con funzione Vapore)
	Se la cartuccia è rotta o danneggiata, non usarla e rivolgersi al più vicino centro di assistenza. (Solo modello con funzione Vapore)

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

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

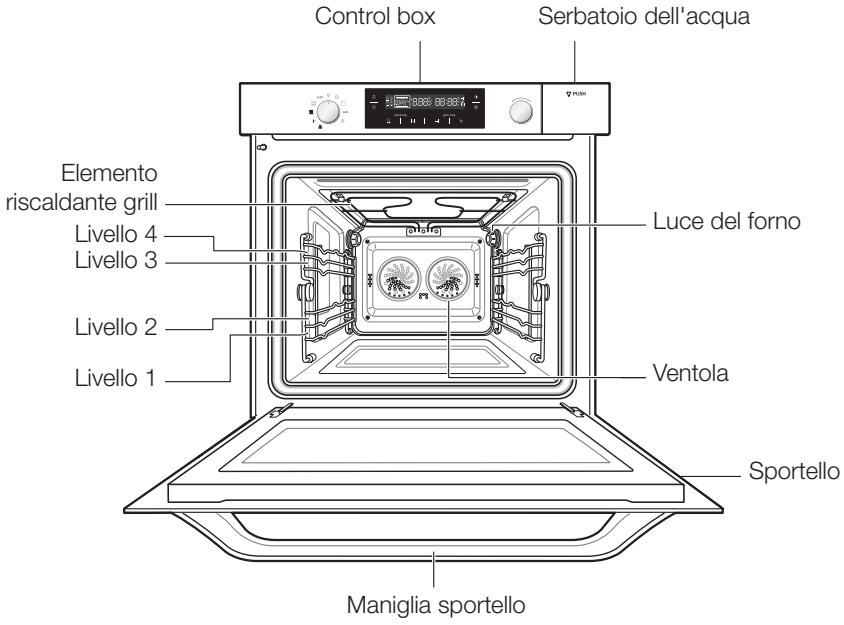
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 11 2014-10-23 11:37:47

caratteristiche del forno

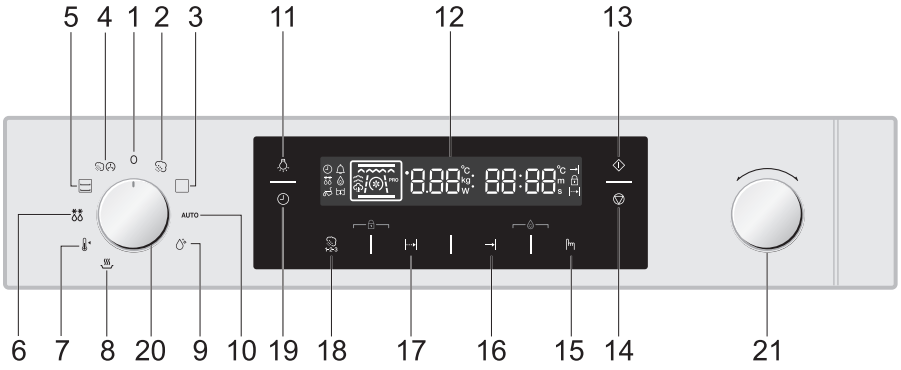
FORNO



- I livelli dei ripiani sono numerati a partire dal basso.
- I livelli 3 e 4 sono generalmente usati per la funzione grill.
- I livelli 1 e 2 sono generalmente usati per la cottura di dolci e arrosti.
- Il livello 2 è generalmente utilizzato per la funzione vapore.
- Consultare la Guida alla cottura in dotazione per determinare la posizione appropriata dei piatti sui ripiani.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 12 2014-10-23 11:37:47

COMANDI DEL FORNO



1. OFF
2. MODALITA' VAPORE
3. MODALITA' FORNO
4. MODALITA' COMBINATA A VAPORE
5. MODALITA' COTTURA MULTILIVELLO
6. MODALITA' SCONGELAMENTO AUTOMATICO
7. MODALITA' MANTIENI CALDO
8. MODALITA' RISCALDAMENTO
9. MODALITA' PULIZIA A VAPORE
10. MODALITA' MENU AUTOMATICO
11. LUCE
12. DISPLAY
13. AVVIA
14. ARRESTA/ANNULLA
15. SELEZIONA
16. FINE COTTURA
17. TEMPO DI COTTURA
18. LIVELLO VAPORE
19. OROLOGIO
20. SELETTORE DELLA MODALITA'
21. SELETTORE MULTIFUNZIONE

15 + 16. DECALCIFICA

17 + 18. SICUREZZA BAMBINI

Uso dei selettori a comparsa

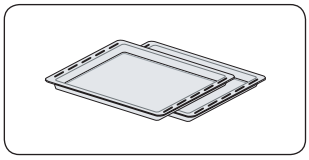
Il **SELETTORE DELLA MODALITA'** (20) e il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** (21) sono selettori a comparsa. Premerli e ruotarli sull'impostazione desiderata.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 13 2014-10-23 11:37:47

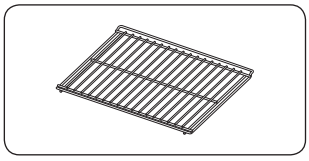
ACCESSORI

Insieme al forno combinato per la cottura a vapore sono forniti in dotazione i seguenti accessori:

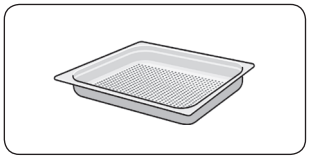
1. Teglia da forno.



2. Griglia. (per tutti i livelli)



3. Recipiente per cottura a vapore perforato profondo 40 mm. (utile per la modalità Vapore)



Per la funzione vapore, collocare solo il piatto perforato al livello 2 e sotto di esso la teglia di cottura.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 14 2014-10-23 11:37:47

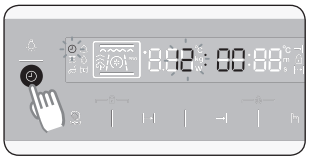
REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

Al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, il display si accende. (esempio 15:15)
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, utilizzare il prodotto solo dopo aver impostato l'orario.

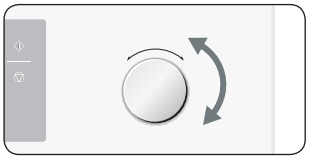
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



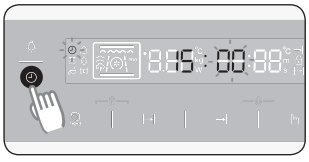
2. Premere il tasto **OROLOGIO**.
   La cifra "12" inizia a lampeggiare.



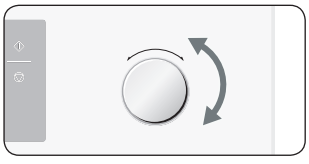
3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare l'ora.



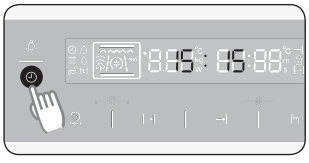
4. Premere nuovamente il tasto **OROLOGIO**.
   La cifra "00" inizia a lampeggiare.



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



6. Premere nuovamente il tasto **OROLOGIO**.



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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 15 2014-10-23 11:37:48

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

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

Modalità Standby

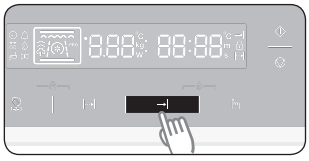
Il forno entra automaticamente in modalità Standby dopo 10 minuti di inattività.

Modalità ECO

1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



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



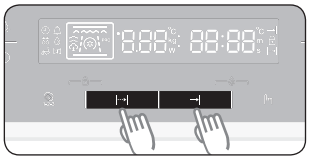
3. Per annullare la modalità ECO, aprire lo sportello o premere un tasto qualsiasi. Il display si riaccende. Il forno è pronto per l'uso.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

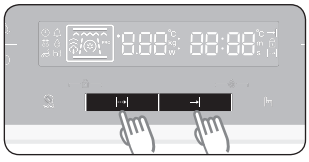
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



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



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



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 16 2014-10-23 11:37:49

BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

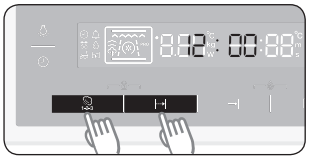
Il blocco di sicurezza per bambini consente di bloccare il pannello di controllo per impedire di avviare inavvertitamente il forno.

Per bloccare il forno

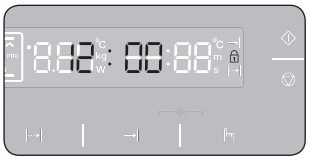
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



2. Premere contemporaneamente **LIVELLO VAPORE** e **TEMPO DI COTTURA** per 3 secondi.

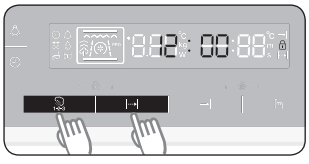


3. Una icona a forma di lucchetto compare sul display, a indicare che tutte le funzioni sono bloccate.

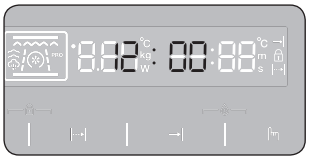


Per sbloccare il forno

1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**. Premere contemporaneamente **LIVELLO VAPORE** e **TEMPO DI COTTURA** per 3 secondi.



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



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 17 2014-10-23 11:37:49

RIEMPIMENTO DEL RECIPIENTE DELL'ACQUA

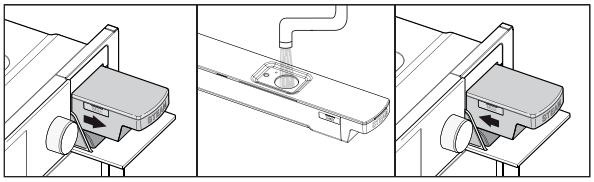
Il recipiente dell'acqua è visibile sul lato destro. Riempire il recipiente solo con acqua corrente o in bottiglia. Se l'acqua è molto dura, si consiglia di usare un addolcitore (vedere anche “Durezza dell'acqua").

Attenzione

Non riempire il recipiente dell'acqua con acqua distillata o qualsiasi altro liquido.

Riempire il recipiente prima di ogni uso

Premere lo sportello del vapore per aprirlo. Sollevare il recipiente dell'acqua sopra il circuito di sicurezza ed estrarlo dal vano. Aprire il coperchio e riempire il recipiente con acqua fredda fino al segno “Max.”. Se si usa il misurino per riempire d'acqua il recipiente non è necessario estrarlo completamente dal vano. Chiudere il tappo fino ad avvertire lo scatto.
Far scorrere di nuovo il recipiente nel vano fino ad avvertire lo scatto.



Svuotare il recipiente dopo ogni uso

Estrarre delicatamente il recipiente dell'acqua dal vano. Una estrazione troppo rapida potrebbe causare la fuoriuscita dell'acqua. Mantenere il recipiente orizzontale in modo che l'acqua residua possa fuoriuscire dalla valvola. Svuotarlo.
Asciugare completamente il recipiente all'interno dell'apparecchio e la guarnizione del tappo.

Sul display viene visualizzato il messaggio “Riempire il recipiente”

Se il recipiente dell'acqua è vuoto, verrà emesso un segnale acustico.
Sul display viene visualizzato un simbolo (vedere l'immagine sottostante). Il funzionamento del forno si interrompe.

1. Estrarre il recipiente dell'acqua, riempirlo fino al segno “Max” e inserirlo nuovamente in posizione.
2. Premere il tasto **AVVIA**.



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 18 2014-10-23 11:37:50

IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

E' necessario decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari. Questo è l'unico modo per prevenire danni.
L'apparecchio è dotato di un sistema in grado di visualizzare l'eventuale necessità di decalcificarlo. E' preimpostato con una durezza dell'acqua 3. Cambiare il valore se l'acqua erogata nell'abitazione ha una durezza diversa.

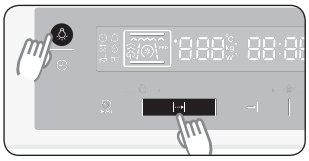
Verifica della durezza dell'acqua

Le informazioni sulla durezza dell'acqua della propria zona sono reperibili presso l'autorità competente.

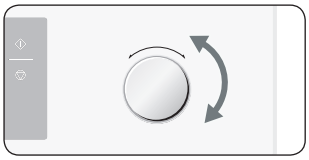
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



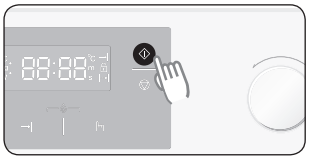
2. Premere contemporaneamente i tasti **LUCE** e **TEMPO DI COTTURA**.



3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sul livello di durezza dell'acqua idoneo.



4. Premere il tasto **AVVIA**.
   - L'apparecchio è ora programmato per generare un avviso quando si rende necessario decalcificare il forno in base all'attuale durezza dell'acqua.



Display	Tipo	PPM	Gradi francesi (°df)	Gradi tedeschi (°dH)
H1	Acqua dolce	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Acqua mediamente dolce	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Predefinito)	Acqua mediamente dura	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Acqua dura	> 375	> 37	> 21

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 19 2014-10-23 11:37:50

uso del forno

TIPOLOGIE DI RISCALDAMENTO DEI CIBI

La seguente tabella indica le varie modalità e impostazioni di questo forno.
Utilizzare le tabelle della guida alla cottura come linee guida alla cottura.

Modalità Vapore

	**Vapore** (utilizzare il tasto 'livello vapore' per impostare il vapore al livello 1, 2 o 3) Il cibo viene cotto dal vapore fornito dal generatore di vapore e iniettato nel comparto da vari ugelli. Questa modalità è idonea per la cottura a vapore di verdura, pesce, uova, frutta e riso. Cuocendo in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Temperatura consigliata: 100 °C
	**Vapore + Convezione** (utilizzare il tasto 'livello vapore' per impostare il vapore al livello 1, 2 o 3) Il cibo viene cotto dalla ventilazione del forno con l'ausilio del vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli. Questa modalità è idonea per la cottura di dolci, come ad esempio pasta sfoglia, torte di mele, brioche, dolcetti, panini dolci, croissant, baguette e torte lievitate. Grazie al vapore ad altissima temperatura, la superficie dei cibi risulterà croccante e lucida mentre l'interno rimarrà morbido. La carne e il pesce arrosto risulteranno teneri e succosi. Cuocendo in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Riscaldamento** (utilizzare il tasto 'livello vapore' per impostare il vapore al livello 1, 2 o 3) Il cibo viene riscaldato dalla ventilazione del forno con l'ausilio del vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli. Questa modalità è adatta per piatti preconfezionati. I piatti possono essere delicatamente riscaldati senza asciugarsi. Riscaldando in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Temperatura consigliata: 100 °C

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 20 2014-10-23 11:37:51

Modalità Forno

	**Convezione** Il cibo viene scaldato da un flusso di aria calda da sinistra a destra del forno. Questa impostazione consente un riscaldamento uniforme del cibo ed è ideale per la cottura. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Arrostitura (Convezione + Elemento superiore)** L'aria calda e il riscaldamento superiore vengono combinati insieme per ottenere una perfetta doratura e rosolatura. Particolarmente consigliato per piatti di carne. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Tradizionale** Il calore proviene dagli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è particolarmente adatta per cuocere o arrostire. Temperatura consigliata: 200 °C
	**Grill** Il cibo viene cotto dall'elemento superiore. Temperatura consigliata: 220 °C
	**Ventola Grill** Il calore generato dagli elementi riscaldanti superiori viene distribuito dalle ventole. Questa modalità può essere utilizzata per la grigliatura di carne e pesce. Temperatura consigliata: 220 °C
	**Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)** L'aria calda e il calore proveniente dall'elemento inferiore consentono di preparare cibi croccanti e rosolati. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Intensiva (Elemento riscaldante superiore + Inferiore + Convezione)** Questa modalità attiva alternativamente tutti gli elementi riscaldanti superiori e inferiori e la convezione. Il calore viene distribuito uniformemente nel forno. Questa modalità è adatta per la cottura di grandi quantità di cibo che richiede calore intenso, come torte e gratin di grandi dimensioni. Temperatura consigliata: 180 °C
	**Rosolatura perfetta** Questa modalità include un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200 °C. L'elemento riscaldante superiore e la convezione sono attivi durante il processo di rosolatura della carne. Al termine di questa fase, il cibo risulta cotto delicatamente alla bassa temperatura impostata dalla preselezione. Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori completano il processo. Questa modalità è adatta per arrosti di carne, pollame e pesce. Temperatura consigliata: 100 °C

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 21 2014-10-23 11:37:51

	**Impostazione Convezione ECO** Questa modalità utilizza un sistema di riscaldamento ottimizzato che consente di risparmiare energia durante la cottura. Il tempo di cottura aumenta leggermente ma i risultati sono ottimali e non c'è rischio di bruciare i cibi. Temperatura consigliata: 180 °C **Nota:** La classe di efficienza energetica della modalità Aria calda ECO deve essere determinata secondo EN50304.

Modalità Cottura multilivello

	La cottura multilivello consente di cucinare grandi quantità di cibo su due livelli del forno. In questo modo viene utilizzato l'intero spazio interno del forno. Per esempio è possibile cuocere due teglie di biscotti. Temperatura consigliata: 180 °C

Modalità Mantieni caldo

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

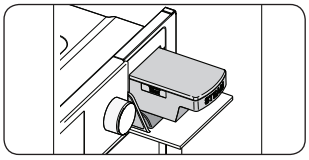
Funzioni automatiche

AUTO	**Modalità Menu automatico** Sono disponibili 35 preimpostazioni per i menu automatici. Il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso della portata e iniziare la cottura a vapore.
	**Modalità Scongelamento automatico** Sono disponibili 5 preimpostazioni per lo scongelamento automatico. Il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso della portata e avviare la cottura rapida.
	**Pulizia a vapore** Grazie al vapore, l'interno del forno verrà completamente inumidito, consentendo una facile pulizia delle pareti interne. Il programma di pulizia a vapore richiede solo 10 minuti.

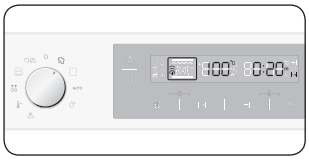
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 22 2014-10-23 11:37:52

USO DELLA MODALITÀ VAPORE

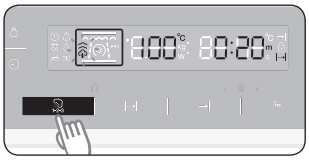
1. Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e inserirlo nuovamente in posizione. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



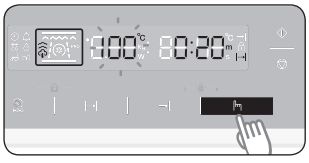
2. Ruotare il **SELETTORE DI MODALITA'** sulla posizione Vapore (il tempo di cottura predefinito è 20 min. a un temperatura di 100 °C).



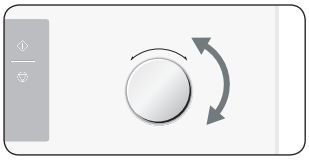
3. Premere **LIVELLO VAPORE** e impostare il livello di vapore desiderato su 1, 2 o 3.



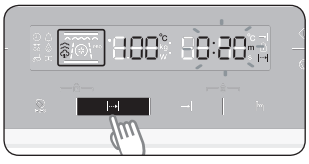
4. Premere il tasto **SELEZIONA**. La temperatura lampeggia.



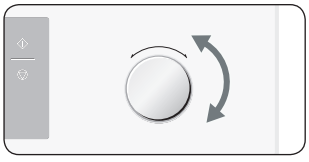
5. Mentre lampeggia, ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** e impostare la temperatura.



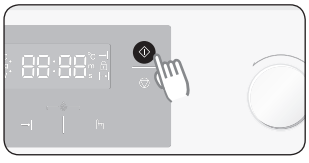
6. Premere **TEMPO DI COTTURA** Il tempo di cottura lampeggia.



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



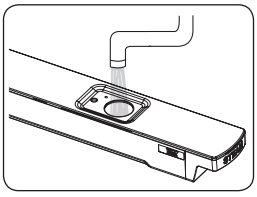
8. Premere il tasto **AVVIA**.



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 23 2014-10-23 11:37:53

Se durante la cottura rimane poca acqua nel recipiente, sul display compare il simbolo e il forno emette un segnale acustico. Aggiungere acqua nel recipiente e premere **AVVIA** per continuare la cottura a vapore.

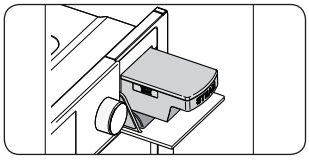
- E' possibile aggiungere acqua nel recipiente in qualsiasi momento durante la cottura.



1) Durante la cottura è possibile variare sia il **TEMPO DI COTTURA** sia la **TEMPERATURA**.
   - Tempo di cottura: premere **TEMPO DI COTTURA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.
   - Temperatura: premere **SELEZIONA** quindi ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.
2) In modalità Vapore, gli elementi riscaldanti a vapore si spengono e riaccendono durante tutto il ciclo di cottura per regolare la temperatura.
3) Prestare attenzione quando si estrae il piatto dal forno perché è bollente. Lasciare lo sportello aperto per un po' di tempo per far fuoriuscire il vapore. Prestare attenzione anche alle uscite di vapore.
4) Una volta terminata la cottura, svuotare la teglia dell'acqua raccolta e svuotare il recipiente.
5) Asciugare l'interno del forno con un panno asciutto in caso di acqua residua.
6) Dopo il ciclo di vapore, la ventola di raffreddamento e la pompa di scarico continuano a funzionare rispettivamente per 10 minuti e 10 secondi. Questo tuttavia non indica un malfunzionamento e non è quindi necessario allarmarsi.

Rimuovere l'acqua residua.

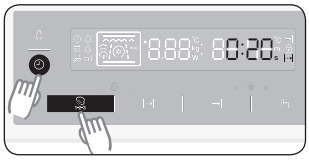
1. Al termine della modalità Vapore, vuotare il serbatoio dell'acqua e reinserirlo in posizione.



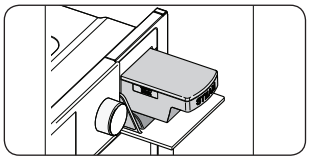
2. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



3. Premere contemporaneamente i tasti **OROLOGIO** e **LIVELLO VAPORE** per 2 secondi. Il forno inizia la rimozione dell'acqua residua e indica a display 20 secondi. Premere il tasto **AVVIA**.



4. Estrarre il recipiente dell'acqua e vuotarlo completamente.



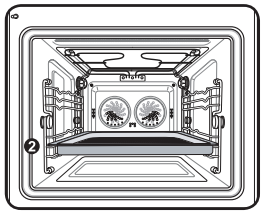
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 24 2014-10-23 11:37:53

Impostazione modalità Vapore

Il cibo viene cotto dal vapore fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno da due ugelli.

Il piatto perforato viene generalmente inserito al livello 2.

* Impostazione temperatura: 40-100 °C



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

Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura a vapore.
Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.
Talvolta è possibile inserire la teglia da forno sul fondo per raccogliere la condensa, per esempio durante la preparazione di filetti di pesce.

Alimento	Modalità Vapore (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello ripiano)
Fiori di broccoli	100 °C	14-18	Piatto perforato (2)
Carote intere	100 °C	25-30	Piatto perforato (2)
Verdure affettate (peperoni, zucchine, carote, cipolle)	100 °C	15-20	Piatto perforato (2)
Fagiolini	100 °C	20-25	Piatto perforato (2)
Asparagi	100 °C	10-15	Piatto perforato (2)
Verdure intere (carciofi, cavolfiori, pannocchie)	100 °C	25-35	Piatto perforato (2)
Patate pelate (tagliate in quarti)	100 °C	25-35	Piatto perforato (2)
Filetti di pesce (2 cm di spessore)	80 °C	15-20	Piatto perforato (2)
Gamberetti (crudi/non precotti)	100 °C	10-14	Piatto perforato (2)
Petto di pollo	100 °C	23-28	Piatto perforato (2)
Uova bollite (sode)	100 °C	15-20	Piatto perforato (2)
Gnocchi lievitati surgelati	100 °C	25-30	Piatto perforato (2)

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 25 2014-10-23 11:37:54

Alimento	Modalità Vapore (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello ripiano)
Riso bianco (basmati o pandan) (usare un piatto in pyrex, aggiungere una quantità doppia di acqua)	100 °C	30-35	Griglia (2)
Riso al latte (usare un piatto in pyrex, aggiungere una quantità quadrupla di latte)	100 °C	40-50	Griglia (2)
Composta di frutta (usare un piatto piano in pyrex, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiai d'acqua)	100 °C	25-35	Piatto perforato (2)
Flan/Crema (6 recipienti da dessert, ognuno da 100 ml, coprire con un foglio di alluminio)	90 °C	20-30	Piatto perforato (2)
Crema inglese (usare un piatto piano grande in pyrex, coprire con un foglio di alluminio)	90 °C	30-40	Piatto perforato (2)

Cottura a vapore su due livelli

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura a vapore.
Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo. Se si devono cucinare alimenti differenti con tempi di preparazione simili, è possibile infornare tutte le pietanze contemporaneamente. In caso contrario, infornare per prima la pietanza che richiede un tempo di preparazione superiore.
Collocare il piatto perforato al livello 2 e la griglia al livello 4

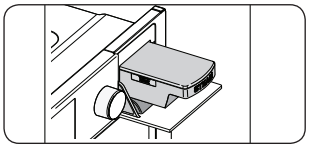
Alimento	Modalità Vapore (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello ripiano)
Cottura su 2 livelli: Due piatti (filetti di pesce/verdure affettate)	100 °C	15-20	Griglia (4) / Piatto perforato (2)
Cottura su 2 livelli: Due piatti (petti di pollo/verdure intere)	100 °C	25-30	Griglia (4) / Piatto perforato (2)

Si consiglia di utilizzare un piatto piano in pyrex da collocare sulla griglia.
Aumentare il tempo di cottura del 20-30 % rispetto a quanto indicato per un tipo di alimento se si desidera eseguire la cottura di alimenti diversi contemporaneamente.

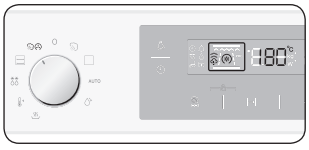
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 26 2014-10-23 11:37:54

USO DELLA MODALITÀ VAPORE COMBINATO

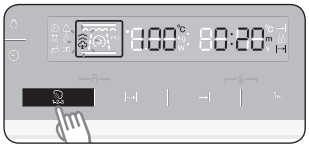
1. Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e inserirlo nuovamente in posizione. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



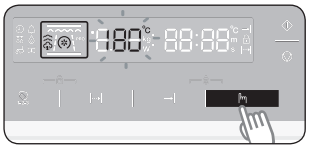
2. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITÀ** su Pulizia a vapore (predefinito: 180 °C).



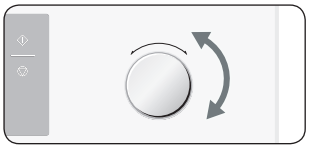
3. Premere **LIVELLO VAPORE** e impostare il livello di vapore desiderato su 1, 2 o 3.



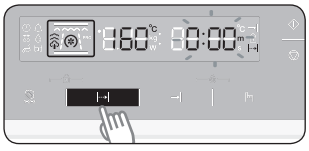
4. Premere il tasto **SELEZIONA**. La temperatura lampeggia.



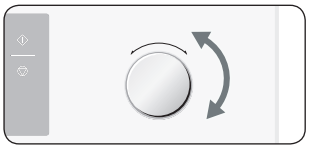
5. Mentre lampeggia, ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** e impostare la temperatura desiderata.



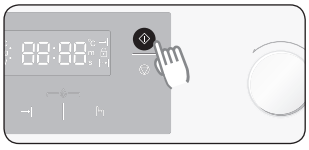
6. Premere **TEMPO DI COTTURA** per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo impostato lampeggia.



7. Ruotare **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.



8. Premere il tasto **AVVIA**.



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 27 2014-10-23 11:37:54

1) Durante la cottura è possibile variare sia il **TEMPO DI COTTURA** sia la **TEMPERATURA**.
   - Tempo di cottura: premere **TEMPO DI COTTURA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.
   - Temperatura: premere **SELEZIONA** quindi ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.
2) Nelle impostazioni della modalità Vapore combinato, gli elementi riscaldanti a vapore superiore e inferiore si spegneranno e accenderanno per tutto il ciclo di cottura per regolare la temperatura.

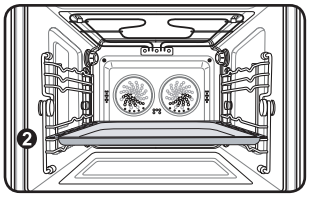
Durante l'uso della modalità Vapore combinato, accertarsi che i piatti di cottura siano adatti a temperature comprese tra 100 e 230 °C.

Impostazione della modalità Vapore combinato

Il cibo viene cotto in modalità Ventola con l'ausilio del vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli.

Collocare la teglia da forno al livello ❷.

* Impostazione temperatura: 100-230 °C



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

Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per cuocere e arrostire i cibi. Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.

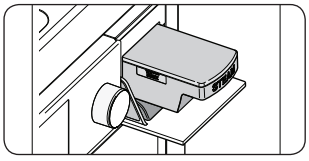
Alimento	Modalità Vapore combinato (°C)	Livello vapore	Tempo (min.)	Accessorio (livello ripiano)
Nastrini di pasta sfoglia (con formaggio grattugiato)	200 °C	1	15-20	Teglia da forno (1)
Croissant (impasto per croissant pronto da cuocere)	180 °C	1	17-23	Teglia da forno (1)
Pane fatto in casa	180 °C (preriscaldamento)	2	30-40	Griglia (1)
Gratin di verdure / Gratin di patate	160-180 °C	2	35-50	Griglia (2)
Roast Beef, 1 kg cottura media-ben cotto	1a fase: 180 °C 2a fase: 180 °C (preriscaldamento)	3 3	1. fase: 25-35 2. fase: 25-35	Griglia (2) / Teglia da forno (1)
Pollo intero	1a fase: 210 °C 2a fase: 210 °C	3	1. fase: 30-40 2. fase: 20-30	Griglia (2) / Teglia da forno (1)
Pezzi di pollo	1a fase: 210 °C 2a fase: 210 °C	3	1. fase: 20-30 2. fase: 20-30	Griglia (2) / Teglia da forno (1)

- Si consiglia di girare gli alimenti tra la prima e la seconda fase.
- Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 28 2014-10-23 11:37:55

USO DELLA MODALITÀ RISCALDAMENTO

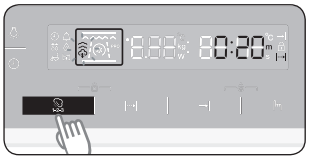
1. Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e inserirlo nuovamente in posizione. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



2. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su Modalità Riscaldamento (predefinito: 20 min.).



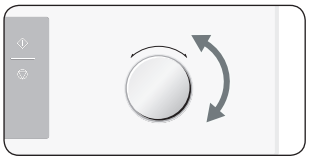
3. Premere **LIVELLO VAPORE** e impostare il livello di vapore desiderato su 1, 2 o 3.



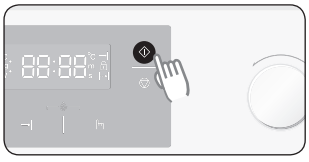
4. Premere **TEMPO DI COTTURA** Il tempo di cottura lampeggia.



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



6. Premere il tasto **AVVIA**.



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 29 2014-10-23 11:37:55

Guida al riscaldamento dei cibi

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per il riscaldamento dei cibi.
Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.
Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella con livello vapore 3 come linee guida per la cottura a vapore.

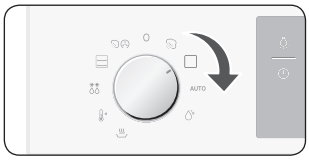
Alimento	Modalità	Tempo (min.)	Accessorio (livello ripiano)
Piatti preconfezionati (250-500 g)	Riscaldamento	13-19	Piatto perforato (2)
Riscaldamento su 2 livelli: Cibi preconfezionati (due cibi preconfezionati, ognuno di 250-500 g)	Riscaldamento	17-23	Griglia (4) / Piatto perforato (2)

USO DELLA MODALITÀ FORNO

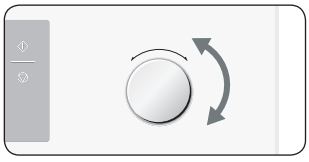
In questa modalità sono disponibili nove impostazioni. Consultare la Guida alla cottura a pagg. 32~40 per determinare le impostazioni appropriate.

Impostazione della modalità forno

1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione forno.



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

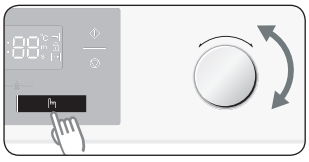


DISPLAY	MODALITA' DI COTTURA	TEMP. PREDEFINITA
	Convezione	
	Arrostitura (Convezione + Elemento superiore)	
	Tradizionale	
	Grill	

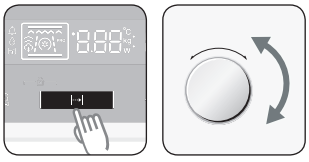
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 30 2014-10-23 11:37:56

DISPLAY	MODALITA' DI COTTURA	TEMP. PREDEFINITA
	Ventola Grill	220°C
	Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)	180°C
	Intensiva (Elemento riscaldante superiore + Inferiore + Convezione)	180°C
	Rosolatura perfetta	100°C
	Convezione Eco	180°C

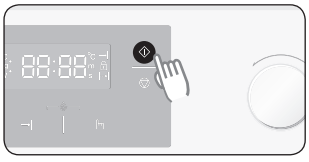
3. Per modificare la temperatura premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** sulla temperatura desiderata.
Se il lampeggio si è fermato prima di avere impostato la temperatura, premere nuovamente il tasto **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.



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



5. Premere il tasto **AVVIA**.



1) Durante la cottura, è possibile modificare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
2) Nelle impostazioni della modalità forno, il riscaldamento a convezione e gli elementi superiori e inferiori vengono spenti e accesi alternativamente per regolare la temperatura.

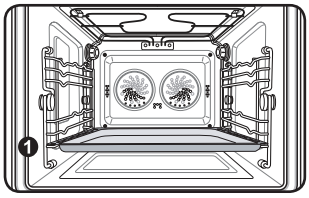
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 31 2014-10-23 11:37:57

Impostazione della modalità Convezione

Il cibo viene riscaldato dall'aria calda distribuita da due ventole posizionate al centro del forno. Questa impostazione consente un riscaldamento uniforme del cibo ed è ideale per la cottura.

Inserire la teglia da forno al livello ❶ o ❷.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

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

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

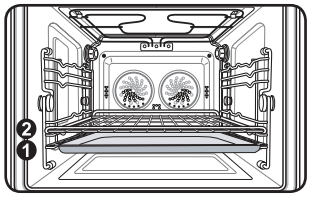
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 32 2014-10-23 11:37:57

Impostazione Arrostitura (Convezione + Elemento superiore)

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

Quando si cucina la carne, posizionarla sulla griglia al livello ❷ e inserire la teglia da forno al livello ❶ per raccogliere i liquidi.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica per arrostire i cibi.
Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Arrostitura (Convezione + Riscaldamento superiore).
Collocare la carne sul ripiano al livello indicato in tabella e utilizzare la teglia da forno al livello 1 per raccogliere i liquidi.

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

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

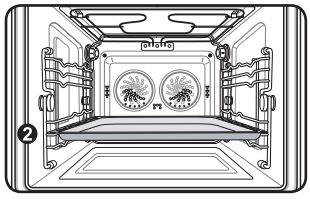
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 33 2014-10-23 11:37:57

Impostazioni modalità Tradizionale

Il calore proviene dagli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è particolarmente adatta per cuocere o arrostire.

La teglia da forno o la griglia vengono generalmente inserite al livello ❶ o ❷.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

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

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

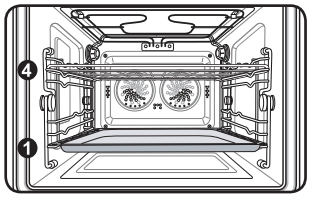
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 34 2014-10-23 11:37:57

Impostazione Grill

Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori.

Per grigliare, la griglia è generalmente inserita al livello 4 oppure la griglia e la teglia da forno sono inserite al livello 4 e 1.

* Impostazione temperatura: 150-250 °C



* Verificare che i piatti di cottura in vetro possano resistere a temperature comprese tra i 150 e i 250 °C.

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Tempo per il 1° lato (ore)	Tempo per il 2° lato (ore)	Accessori
Kebab	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Griglia / Teglia da forno
Braciole di maiale	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Griglia / Teglia da forno
Salsicce	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Griglia / Teglia da forno
Pezzi di pollo	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Griglia / Teglia da forno
Tranci di salmone	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Griglia / Teglia da forno
Verdure affettate	4	0:15-0:20	-	Teglia da forno
Toast	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Griglia
Toast al formaggio	4	0:03-0:05	-	Griglia

Preriscaldamento consigliato.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.
Si consiglia di girare gli alimenti tra la prima e la seconda fase.

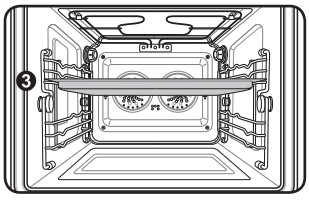
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 35 2014-10-23 11:37:58

Impostazione Ventola Grill

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

Per grigliare, la griglia o la teglia da forno sono generalmente inserite al livello 3.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Tempo (ore)	Accessori
Salsicce	3	0:08-0:10	Griglia
Patate a spicchi	3	0:20-0:25	Griglia
Patatine al forno surgelate	3	0:15-0:20	Teglia da forno
Crocchette surgelate	3	0:20-0:25	Teglia da forno
Bocconcini surgelati	3	0:15-0:20	Teglia da forno
Tranci di salmone	3 / 1	0:15-0:20	Griglia / Teglia da forno
Filetti di pesce	3 / 1	0:12-0:17	Griglia / Teglia da forno
Pesce intero	3 / 1	0:15-0:20	Griglia / Teglia da forno
Pezzi di pollo	3 / 1	0:30-0:40	Griglia / Teglia da forno

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

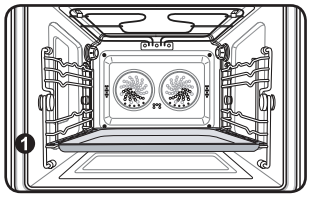
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 36 2014-10-23 11:37:58

Impostazione Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)

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

La teglia da forno o la griglia è generalmente inserita al livello ❶.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Pizza fatta in casa	1	180-200	0:20-0:30	Teglia da forno
Torta / Quiche precotta congelata	1	180-200	0:10-0:15	Griglia
Pizza surgelata	1	180-200	0:15-0:20	Teglia da forno
Pizza surgelata	1	180-200	0:15-0:25	Griglia
Pizza congelata	1	180-200	0:08-0:15	Teglia da forno
Torta di mele	1	160-180	1:10-1:20	Griglia
Sfoglia con ripieno di mele	1	180-200	0:10-0:15	Teglia da forno

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

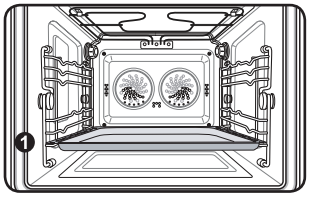
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 37 2014-10-23 11:37:58

Impostazione Intensiva (Elemento riscaldante superiore + Inferiore + Convezione)

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

La teglia da forno o la griglia è generalmente inserita al livello ❶.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Lasagne 2 kg	1	180-200	0:20-0:30	Griglia
Gratin di verdure 2 kg	1	160-180	0:40-0:60	Griglia
Gratin di patate 2 kg	1	160-180	1:00-1:30	Griglia
Roast Beef / 2 kg media cottura	2 / 1	160-180	1:00-1:30	Griglia / Teglia da forno
Anatra intera / 2 kg	2 / 1	180-200	1:00-1:30	Griglia / Teglia da forno
2 polli interi / 1,2 kg cad	2 / 1	200-220	1:00-1:30	Griglia / Teglia da forno

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

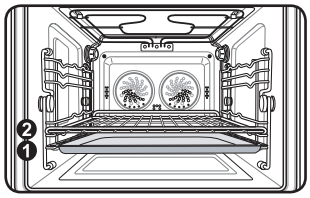
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 38 2014-10-23 11:37:58

Impostazione Arrostitura perfetta

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

La teglia da forno o la griglia viene generalmente inserita al livello 2 e 1.

* Impostazione temperatura: 40-150 °C



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

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Roast Beef	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Griglia / Teglia da forno
Arrosto di maiale	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Griglia / Teglia da forno
Petto d'anatra	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Griglia / Teglia da forno
Filetto di manzo	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Griglia / Teglia da forno
Filetto di maiale	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Griglia / Teglia da forno

Non è necessario preriscaldare il forno.
Se si apre lo sportello del forno durante la cottura il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello e premere **AVVIA**.

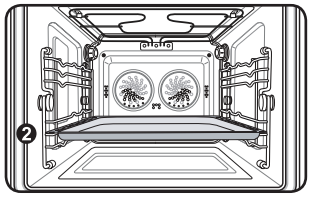
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 39 2014-10-23 11:37:58

Impostazione Convezione ECO

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

La teglia da forno o la griglia viene generalmente inserita al livello ❷.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Pan di spagna	1	150-160	0:30-0:40	Griglia
Torta piccola	2	150-170	0:20-0:30	Teglia da forno
Muffin	2	160-180	0:30-0:40	Griglia
Roast Beef / 1 kg media cottura	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Griglia / Teglia da forno
Gratin di patate	2	160-180	1:00-1:30	Griglia

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

Consigli per risparmiare energia

- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Durante la cottura si consiglia di non aprire con frequenza lo sportello al fine di mantenere la temperatura, risparmiare energia e tempo.

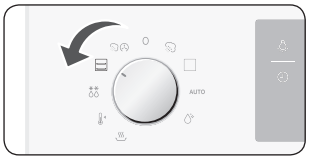
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 40 2014-10-23 11:37:58

USO DELLA MODALITÀ COTTURA MULTILIVELLO

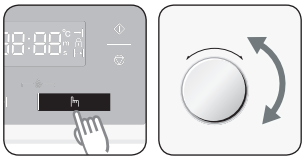
Questa modalità è adatta per cuocere due pietanze contemporaneamente su due livelli diversi. Questa modalità utilizza la circolazione dell'aria calda. In questo modo viene utilizzato l'intero spazio interno del forno. Per esempio è possibile cuocere due teglie di biscotti. Nonostante il tempo di cottura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

Impostazione modalità Cottura multilivello

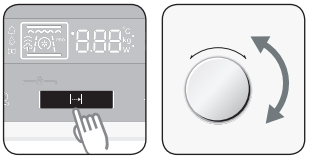
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione Cottura multilivello.



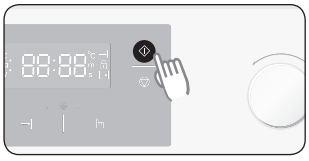
2. Premere **SELEZIONA** e ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare la temperatura desiderata.



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



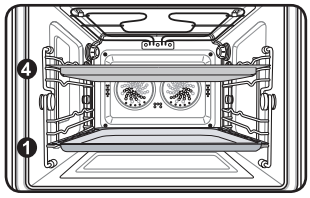
4. Premere il tasto **AVVIA**.



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 41 2014-10-23 11:37:59

Per la cottura multilivello, 2 teglie o 1 teglia da forno e la griglia vengono generalmente inserite al livello ❶ e ❹.

* Impostazione temperatura: 40-250 °C



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

Guida alla cottura

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

Alimento	Livello ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Accessori
Torte piccole	4 / 1	150-160	0:20-0:30	2 teglie di cottura
Tortine mignon	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 teglie di cottura
Croissant	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 teglie di cottura
Pasta sfoglia	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 teglie di cottura
Biscotti	4 / 1	170-190	0:15-0:20	2 teglie di cottura
Lasagne	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Griglia / Teglia da forno
Patatine al forno surgelate	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 teglie di cottura
Bocconcini surgelati	4 / 1	180-200	0:20-0:30	2 teglie di cottura
Pizza surgelata	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Griglia / Teglia da forno

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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 42 2014-10-23 11:37:59

USO DELLA MODALITÀ MANTIENI CALDO

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

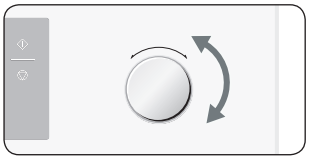
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **MANTIENI CALDO**.



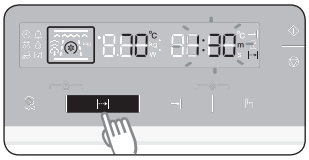
2. Premere il tasto **SELEZIONA**. La temperatura lampeggia (Predefinita: 70 °C).



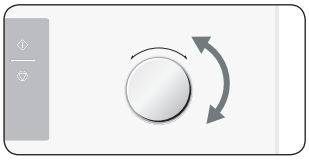
3. Mentre lampeggia, ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** e impostare la temperatura desiderata.
   - Impostazione temperatura: 60-100 °C



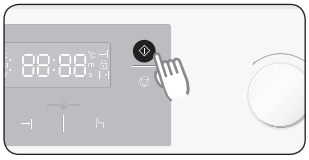
4. Premere **TEMPO DI COTTURA** Il tempo impostato lampeggia.
   - Impostazione tempo di cottura: Max. 10 ore.



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



6. Premere il tasto **AVVIA**.

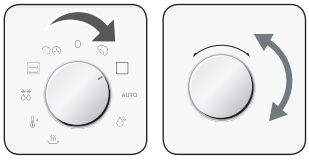


NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 43 2014-10-23 11:38:00

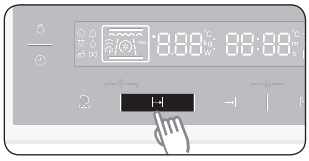
IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

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

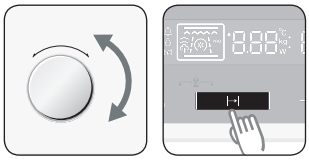
1. Selezionare la modalità forno e la temperatura desiderate.



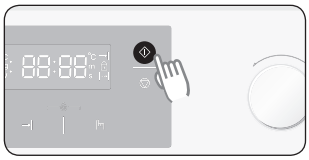
2. Premere **TEMPO DI COTTURA**.



3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Premere **TEMPO DI COTTURA** per terminare l'impostazione del tempo di cottura.
   - Impostazione tempo di cottura: Max. 10 ore.



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



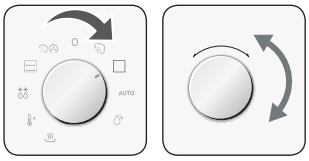
1) Il timer di cottura programmato può essere azzerato come descritto sopra.
2) Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.
3) Per annullare il tempo di cottura programmato premere **TEMPO DI COTTURA** e impostare il valore a zero con il **SELETTORE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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 44 2014-10-23 11:38:00

IMPOSTAZIONE FINE COTTURA

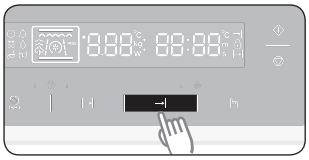
Dopo aver impostato la funzione di cottura desiderata è possibile impostare il tempo di fine cottura. Al termine del tempo impostato, gli elementi riscaldanti si disattivano automaticamente.

1. Selezionare la modalità forno e la temperatura desiderate.



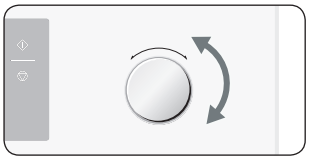
2. Premere **FINE COTTURA**.
Sul display inizia a lampeggiare l'orario corrente.

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



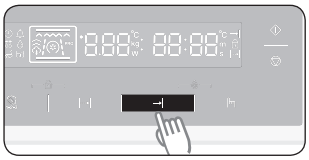
3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per impostare le ore e i minuti. (14:00).

Esempio: Ora desiderata: 14:00.



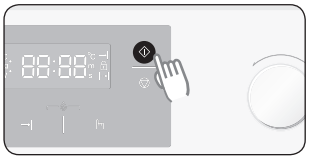
4. Premere nuovamente **FINE COTTURA**.

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



5. Premere il tasto **AVVIA** per avviare il forno.
Il forno si avvia immediatamente.

Esempio: Il display indica “1:00” come tempo di cottura.



1) Il tempo di cottura visualizzato sul display continuerà a decrescere. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.
2) Durante la cottura è possibile regolare il tempo preimpostato ruotando il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per ottenere una cottura ottimale.
3) Per annullare il tempo di fine cottura programmato premere **TEMPO DI COTTURA** e impostare il valore a zero con il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.

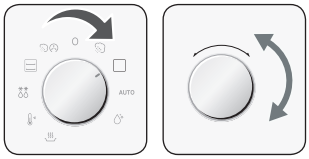
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 45 2014-10-23 11:38:00

IMPOSTAZIONE AVVIO RITARDATO

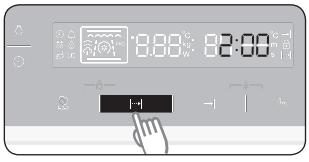
Se il timer di fine cottura viene impostato dopo il timer di cottura, i due timer vengono ricalcolati e, se necessario, il forno imposta un punto di avvio ritardato.

Esempio: Ora corrente: 12:00.
Tempo di cottura: 2:00 se si intende terminare la cottura alle 18:00

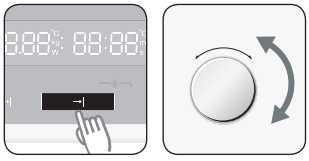
1. Selezionare Modalità forno e la funzione desiderata.



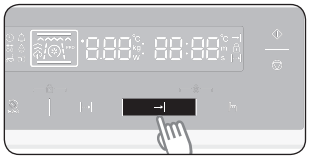
2. Premere **TEMPO DI COTTURA** e digitare il valore desiderato. (2:00)



3. Premere **FINE COTTURA**.
- “14:00” indica il tempo di cottura aggiunto all'ora corrente.
- Digitare il tempo di Fine cottura desiderato. (18:00)



4. Premere **FINE COTTURA**.
- Il forno si attiverà automaticamente alle ore 16:00.
- All'inizio della cottura sul display verrà visualizzato il Tempo di cottura.



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

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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 46 2014-10-23 11:38:01

USO DELLA MODALITÀ MENU AUTOMATICO

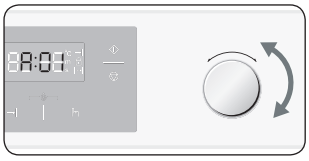
La modalità Menu automatico permette di selezionare una delle 35 preimpostazioni per cuocere o arrostire i cibi preferiti. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Basta selezionare uno dei 35 programmi e impostare il peso per avviare la cottura.

Impostazione modalità Menu automatico

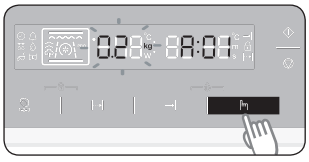
1. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su "**AUTO**".



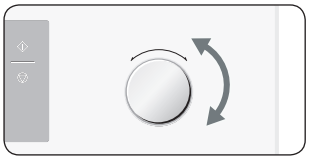
2. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per scegliere un menu automatico. Vedere la tabella a pagg. 48~50 per una descrizione delle 35 impostazioni del Menu automatico.



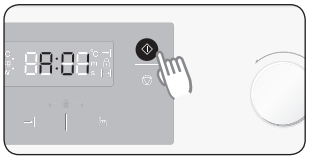
3. Premere il tasto **SELEZIONA**.
L'indicazione del peso inizia a lampeggiare.



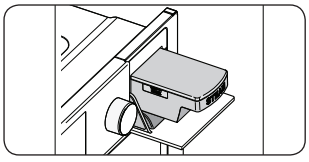
4. Per modificare il peso ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE**.



5. Premere il tasto **AVVIA**.
   - La Cottura automatica si avvia. Al termine, il forno emette un segnale acustico e il messaggio "End" lampeggia quattro volte sul display. Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.



6. Se sul display compare il simbolo ☙, riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e reinserirlo in posizione. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 47 2014-10-23 11:38:02

GUIDA ALL'IMPOSTAZIONE DEI MENU AUTOMATICI

La tabella che segue presenta 35 programmi automatici per Cottura a vapore, Cottura, Grigliatura, Arrostitura e Riscaldamento. La tabella fornisce quantità e consigli pratici. Prima di utilizzare i programmi riempire sempre il recipiente dell'acqua fino al massimo con acqua di rubinetto. Gli altri programmi vengono eseguiti in modalità Ventola o Grill. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

1. Cottura a vapore

N.	Alimento	Peso	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:01	**Broccoli, fiori**	0,2-0,6	Piatto perforato	2	Disporre i fiori di broccoli sul piatto per la cottura a vapore e premere Avvia per iniziare la cottura.
A:02	**Fiori di cavolfiore**	0,2-0,6	Piatto perforato	2	Disporre i fiori di cavolfiore sul piatto per la cottura a vapore e premere Avvia per iniziare la cottura.
A:03	**Filetti di pesce al vapore, 2 cm di spessore**	0,2-1,0	Piatto perforato	2	Collocare i filetti di pesce (2 cm) sul piatto per la cottura a vapore. Premere Avvia per iniziare la cottura. E' possibile inserire la teglia da forno sul fondo per raccogliere i liquidi.
A:04	**Tranci di pesce al vapore, 3 cm di spessore**	0,2-1,0	Piatto perforato	2	Collocare i tranci di pesce (3 cm) sul piatto per la cottura a vapore. Premere Avvia per iniziare la cottura. E' possibile inserire la teglia da forno sul fondo per raccogliere i liquidi.
A:05	**Gamberetti al vapore**	0,2-0,5	Piatto perforato	2	Collocare i gamberetti (crudi/non precotti-sgusciati o non sgusciati) sul piatto per la cottura a vapore. Premere Avvia per iniziare la cottura. E' possibile inserire la teglia da forno sul fondo per raccogliere i liquidi.
A:06	**Petto di pollo al vapore**	0,2-1,0	Piatto perforato	2	Collocare il petto di pollo sul piatto per la cottura a vapore e premere Avvia per iniziare la cottura. E' possibile inserire la teglia da forno sul fondo per raccogliere i liquidi.
A:07	**Uova, media cottura-ben cotte**	0,1-0,6	Piatto perforato	2	Forare le uova di media grandezza (M). Disporre 2-10 uova sul piatto per la cottura a vapore. Se si desidera che le uova siano più sode, lasciarle riposare per un paio di minuti.
A:08	**Mezze patate al vapore**	0,4-0,8	Piatto perforato	2	Tagliare le patate (da 150-200 g cad) a metà, disporle sul piatto per la cottura a vapore e premere Avvia per iniziare la cottura.
A:09	**Riso bianco**	0,2-0,4	Griglia	2	Distribuire uniformemente il riso (basmati o pandan) su un piatto piano in pyrex. Aggiungere 200 ml di acqua fredda per ogni 100 g di riso. Mescolare dopo la cottura a vapore.
A:10	**Flan al vapore**	0,4-0,6	Piatto perforato	2	Versare l'impasto per flan in 6 stampini (da 100 ml ognuno). Coprire con pellicola per microonde. Collocarli sul piatto per la cottura a vapore.
A:11	**Ammorbidire la frutta secca**	0,1-0,5	Piatto perforato	2	Distribuire la frutta secca (albicocche, prugne, mele) sul piatto per la cottura a vapore.
A:12	**Fondere il cioccolato**	0,1-0,3	Piatto perforato	2	Rompere il cioccolato (puro o fondente) in pezzi, versarlo su un piatto in pyrex di piccole dimensioni e coprire con pellicola o coperchio. Collocare il recipiente sul piatto per la cottura a vapore. Lasciare incoperchiato durante la cottura. Dopo l'estrazione dal forno mescolare bene. (Per il cioccolato bianco o al latte diminuire 5 min.)

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 48 2014-10-23 11:38:02

2. Cottura

N.	Alimento	Peso	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:13	**Torta di mele**	1,2-1,4	Griglia	1	Collocare la torta di mele su una teglia tonda metallica. Posizionarla sulla griglia. Il peso include le mele e tutti gli altri ingredienti.
A:14	**Base per torta di frutta**	0,3-0,5	Griglia	2	Versare l'impasto in una teglia metallica da collocare sulla griglia.
A:15	**Brownies**	0,5-0,7	Griglia	2	Versare l'impasto in un recipiente rotondo in pyrex o un piatto in ceramica da collocare sulla griglia.
A:16	**Torta al burro olandese**	0,5-0,7	Griglia	1	Versare l'impasto in una teglia metallica da collocare sulla griglia.
A:17	**Plumcake olandese**	0,7-0,8	Griglia	2	Versare l'impasto fresco in uno stampo metallico rettangolare (lungo 25 cm). Collocare lo stampo per il lungo (dallo sportello al retro del forno).
A:18	**Muffin**	0,5-0,6	Griglia	2	Versare l'impasto per muffin nell'apposito stampo in metallo da 12 dolci. Collocare lo stampo al centro della griglia.
A:19	**Pan di spagna**	0,3-0,6	Griglia	1	Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità tradizionale. In una teglia rotonda metallica di 18 cm di diametro versare 300 g di impasto (per 400 g o 500 g di impasto usare teglie di 24 cm e 26 cm di diametro, rispettivamente). Collocare lo stampo al centro della griglia.
A:20	**Pizza fatta in casa**	0,6-1,0	Teglia da forno	1	Collocare la pizza sulla teglia da forno. Il peso riportato comprende la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio.

3. Grigliatura

N.	Alimento	Peso	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:21	**Bistecche, sottili, ben cotte**	0,3-0,6	Griglia / Teglia da forno	4 / 1	Si consiglia di preriscaldare il forno a 250 °C in modalità Grill per 5 min. Disporre le bistecche una di fianco all'altra al centro della griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare.
A:22	**Pezzi di pollo**	0,5-0,7 1,0-1,2	Griglia / Teglia da forno	4 / 1	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sulla griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare.
A:23	**Cosce di pollo**	0,5-0,7	Griglia / Teglia da forno	4 / 1	Collocare le cosce di pollo marinate una accanto all'altra sulla griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare.
A:24	**Tranci di pesce**	0,3-0,6	Griglia / Teglia da forno	4 / 1	Marinare i filetti di pesce (1 cm) e collocarli uno affianco all'altro sulla griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare.
A:25	**Filetti di pesce**	0,3-0,6	Griglia / Teglia da forno	4 / 1	Marinare i filetti di pesce (1 cm) e collocarli uno affianco all'altro sulla griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 49 2014-10-23 11:38:02

N.	Alimento	Peso	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:26	**Costolette di agnello**	0,3-0,6	Griglia / Teglia da forno	4 / 1	Costolette di agnello marinate. Collocare le costolette di agnello sulla griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico e premere Avvia per continuare la cottura.

4. Arrostitura

N.	Alimento	Peso	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:27	**Pollo intero**	1,0-1,1 1,2-1,3	Griglia / Teglia da forno	2 / 1	Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro della griglia con la teglia inserita al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.
A:28	**Roast beef, al sangue-media cottura**	1,1-1,3	Griglia / Teglia da forno	2 / 1	Spennellare la carne con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo l'arrostitura). Collocarla sulla griglia con il lato più grasso rivolto verso il basso e inserire la teglia al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico e premere Avvia per continuare la cottura. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo di 5-10 minuti, la carne dovrà essere avvolta in un foglio di alluminio.
A:29	**Maiale arrosto**	0,7-0,9	Griglia / Teglia da forno	2 / 1	Spennellare la carne con olio e spezie, collocarla sulla griglia con il lato più grasso rivolto verso il basso e inserire la teglia al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvia per continuare la cottura.
A:30	**Pesce intero**	0,4-0,8	Griglia / Teglia da forno	2 / 1	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia inserendo la teglia al livello sottostante. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare. Il programma è adatto alla cottura di pesci interi, come trota, luccioperca e orata.
A:31	**Verdure arrostite**	0,2-0,5	Teglia da forno	4	Disporre nella teglia da forno le verdure, per esempio zucchine tagliate a rondelle, falde di peperoni, melanzane e funghi tagliati a fette e pomodori ciliegina. Ungere con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie.
A:32	**Patate al forno**	0,4-0,8	Teglia da forno	2	Usare patate di medie dimensioni. Lavare e mondare le patate. Ungere con olio d'oliva mescolato con sale, pepe e spezie. Collocarle uno accanto all'altro sulla teglia da forno.

5. Riscaldamento automatico

N.	Alimento	Peso	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:33	**Pizza surgelata**	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia	2	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia.
A:34	**Patatine al forno surgelate**	0,4-0,5	Teglia da forno	2	Distribuire le patatine surgelate sulla teglia da forno.
A:35	**Bastoncini di pesce surgelati**	0,3-0,5	Teglia da forno	2	Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce sulla teglia da forno. Girando gli alimenti al suono del segnale acustico si ottiene una cottura migliore.

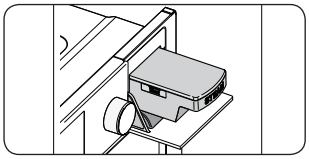
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 50 2014-10-23 11:38:02

USO DELLA MODALITÀ SCONGELAMENTO AUTOMATICO

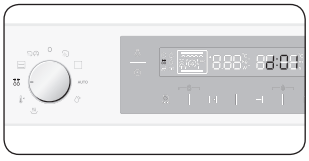
Impostazioni Scongelamento automatico

La tabella seguente illustra 5 programmi automatici di Scongelamento. La tabella fornisce quantità e consigli.

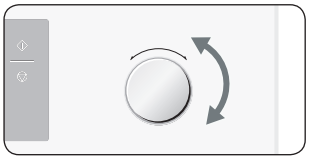
1. Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e inserirlo nuovamente in posizione. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



2. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sulla posizione **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.



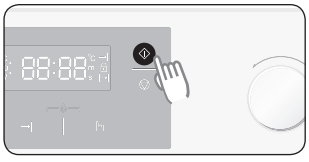
3. Ruotare il **SELETTORE MULTIFUNZIONE** per scegliere una funzione di Scongelamento automatico.



4. Premere il tasto **SELEZIONA**.
L'indicazione del peso inizia a lampeggiare.



5. Premere il tasto **AVVIA**.



NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 51 2014-10-23 11:38:02

Guida alle impostazioni della modalità Scongelamento automatico

N.	Alimento	Peso	Tempo di riposo	Livello ripiano
d-1	**Scongelare carne surgelata** (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Proteggere sempre i bordi con un foglio di alluminio. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Collocare la carne sulla griglia. Inserire la griglia al livello 2, la teglia da forno al livello 1.
d-2	**Scongelare pollame surgelato** (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Proteggere sempre le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Collocare il pollame sulla griglia. Inserire la griglia al livello 2, la teglia da forno al livello 1.
d-3	**Scongelare pesce surgelato** (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Proteggere sempre la coda del pesce con un foglio di alluminio. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Collocare il pesce sulla griglia. Inserire la griglia al livello 2, la teglia da forno al livello 1.
d-4	**Scongelare pane surgelato** (-18°C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Posizionare il pane orizzontalmente rispetto allo sportello sulla teglia da forno inserita al livello 2. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane affettato, oltre che per panini e baguette.
d-5	**Scongelare frutta surgelata** (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Distribuire la frutta uniformemente sulla teglia da forno inserita al livello 2. Questo programma è adatto per tutti i tipi di frutta, a fette o in bacche.

- Una volta scongelata la carne (in particolare il pollame), lasciare in funzione il forno per circa 10 minuti in modalità Convezione (200 °C) in modo da eliminare eventuali batteri residui all'interno del forno.
- Una volta scongelato, il cibo non deve essere ricongelato.

1) Una volta terminato lo scongelamento, eliminare l'acqua dalla teglia e sciacquare il recipiente.
2) Asciugare il vano cottura con un panno asciutto in caso di acqua residua.
3) La ventola di raffreddamento rimane in funzione per 3-10 minuti al termine della modalità Scongelamento automatico. Questo tuttavia non indica un malfunzionamento e non è quindi necessario allarmarsi.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 52 2014-10-23 11:38:03

PIATTI DI PROVA

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato. Inserire la teglia da forno con la parte inclinata rivolta verso lo sportello.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Torte piccole	Teglia da forno	2	Tradizionale	150-170	20-30
		2	Convezione	150-170	20-25
	Teglia da forno + Teglia da forno	1 + 4	Cottura multilivello	150-160	20-30
Pan di spagna senza grassi	Teglia apribile su griglia grande (antiaderente, ø 26 cm)	1	Tradizionale	160-180	20-30
		1	Convezione	150-160	30-35
Pasta frolla	Teglia da forno	2	Tradizionale	150-160	20-30
		2	Convezione	150-160	20-30
Torta lievitata alle mele	Teglia da forno	1	Tradizionale	150-160	40-50
		1	Convezione	150-160	45-55
Torta di mele	Griglia grande + 2 teglie apribili * (antiaderenti, ø 20 cm)	1 posizionata in diagonale	Pizza (Convezione + Elemento riscaldante inferiore)	170-190	70-90

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

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno per 5 minuti con la funzione Grill.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	4	Grill	250 °C	1° 1-2 2° 1-2
Hamburger di manzo * (12 ea)	Griglia + Teglia da forno (per raccogliere i liquidi)	4	Grill	250 °C	1° 10-15 2° 10-15

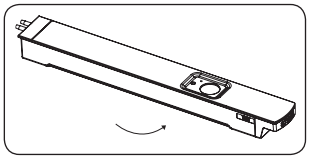
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 53 2014-10-23 11:38:03

decalcificazione e pulizia

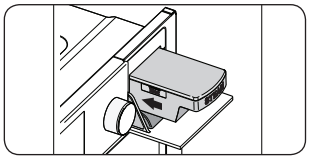
MODALITÀ DECALCIFICAZIONE

Quando sul display viene visualizzato il messaggio , è necessario decalcificare il forno. Se non si eseguono entrambi i passaggi richiesti dalla modalità di decalcificazione (pulizia e risciacquo), il messaggio non scompare. Se dalla visualizzazione del messaggio è stata usata la modalità vapore per oltre 2 ore, le funzioni correlate al vapore saranno limitate.

1. Versare 500 ml di una soluzione miscelata contenente decalcificante e acqua potabile nel serbatoio dell'acqua. Per le quantità da miscelare vedere il manuale dell'utente del decalcificante.



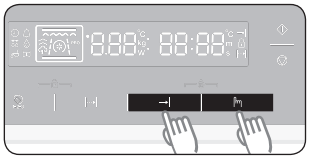
2. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua prima di inserirlo nell'unità principale.



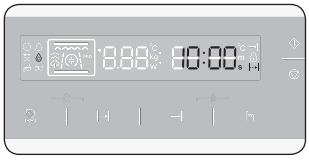
3. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **"OFF"**.



4. Chiudere lo sportello e tenere premuti contemporaneamente i tasti **FINE COTTURA** e **SELEZIONA**. Il display visualizza l'indicazione '50 minuti' e si avvia il processo di decalcificazione.
   - Modalità Pulizia: 40 min
   - Modalità Risciacquo: 10 min



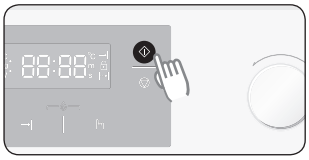
5. Dopo circa 40 minuti dall'inizio del ciclo sul display compare l'indicazione "10:00", il ciclo si interrompe e si avverte un segnale acustico. Estrarre il recipiente e vuotarlo completamente. Lavare il serbatoio con acqua e riempirlo di acqua potabile fino al livello massimo. Inserirlo nuovamente nell'unità principale.



   - Quando sul display compare l'indicazione '10:00', attivare la modalità di risciacquo entro 25 minuti. In caso contrario, l'impostazione verrà resettata dopo 25 minuti e sarà necessario ripetere il ciclo di pulizia.

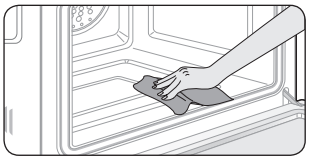
NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 54 2014-10-23 11:38:03

6. Premere il tasto **AVVIA**.
   La Modalità Risciacquo utilizza acqua potabile. Dopo 10 minuti dall'inizio del ciclo, la modalità di decalcificazione è completa.



7. Al termine, l'apparecchio emette un segnale acustico. Vuotare sia il recipiente sia la teglia per raccogliere i liquidi, quindi pulire il recipiente con acqua.

8. Aprire lo sportello e asciugare il vano cottura con un panno asciutto.



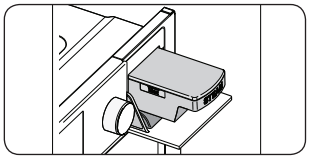
- Si consiglia di utilizzare acido citrico come decalcificante. L'acido citrico è un decalcificante molto efficace composto esclusivamente da sostanze naturali totalmente biodegradabili.
  Non è corrosivo e non ha alcun impatto sull'ambiente. Oltre ad essere un ottimo decalcificante svolge anche un'azione antibatterica, aiutando quindi a mantenere l'igiene dei componenti interni dell'apparecchio, inalterato il sapore dei cibi e a prolungare la durata del forno.
- L'acqua usata per la cottura a vapore dei cibi contiene calcio e magnesio. Attraverso il riscaldamento, l'acqua evapora e rimangono solo le sostanze in essa disciolte (minerali non pericolosi per l'essere umano).
- Se il ciclo di decalcificazione viene interrotto prima del termine, ripetere il programma dall'inizio.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 55 2014-10-23 11:38:04

USO DELLA FUNZIONE PULIZIA A VAPORE

La funzione Pulizia a vapore permette l'igienizzazione del forno in soli 10 minuti. Il ciclo di PULIZIA A VAPORE richiede 7 minuti più 3 di standby per completare il processo. In questi 3 minuti, il vapore ammorbidisce tutti i residui in modo da poterli asportare facilmente dalle pareti con un panno morbido.

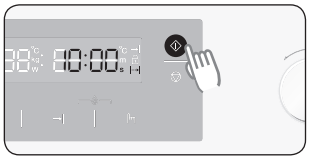
1. Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e inserirlo nuovamente in posizione.



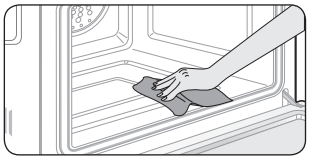
2. Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** su **PULIZIA A VAPORE**.



3. Premere il tasto **AVVIA**. Il forno avvia automaticamente il ciclo di pulizia a vapore.



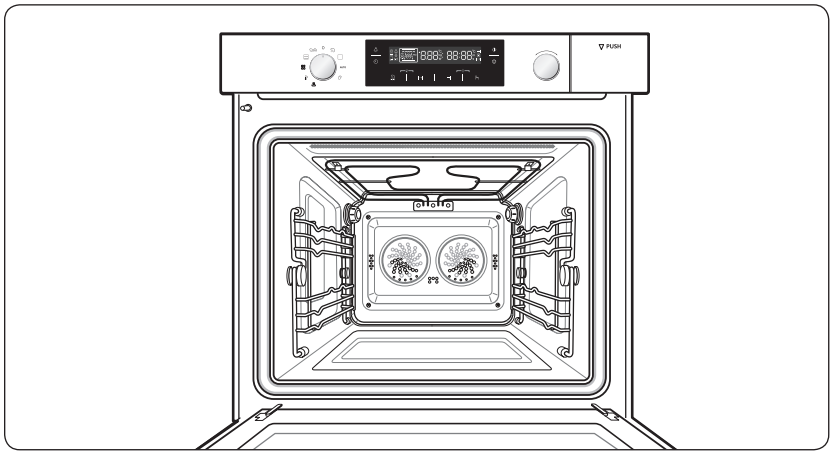
4. Al termine, aprire lo sportello e asciugare il vano cottura con un panno asciutto.



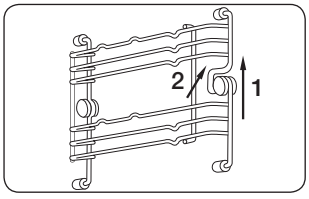
- Usare questa funzione solo quando il forno è a temperatura ambiente.
- NON utilizzare acqua distillata.
- Per motivi di sicurezza, NON usare apparecchi per la pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 56 2014-10-23 11:38:04

PULIZIA



1. Pulizia delle superfici interne del forno.



- Sollevare i ripiani di sinistra e destra dalla parte anteriore (1). Spostarli verso il centro (2) ed estrarli. Pulire cielo e pareti da eventuali residui utilizzando un panno inumidito con detersivo neutro.
- Al termine, inserire nuovamente entrambi i ripiani in posizione.
- Grazie alla pulizia a vapore è possibile rimuovere qualsiasi tipo di sporco, perfino quello più ostinato.

---

2. Pulizia della superficie del forno, del pannello di controllo e del vetro.

- La superficie del forno può essere asciugata con un asciugamano per i piatti, quindi ripassata con un panno asciutto per rimuovere eventuali residui d'acqua.
- Non applicare una forza eccessiva durante la pulizia del pannello per evitare di danneggiarlo.
- Pulire il vetro con un panno inumidito con detersivo neutro quindi asciugarlo completamente.

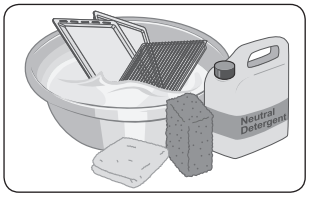
---

3. Pulizia del recipiente dell'acqua e della teglia.

- Pulire con una spugna inumidita con detersivo neutro e risciacquare con acqua.

---

4. Pulizia degli accessori.



- Pulirli con detersivo neutro e asciugarli prima di rimontarli all'interno del forno.
- Non applicare una forza eccessiva nel pulire gli accessori con una spugna abrasiva poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento della superficie.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 57 2014-10-23 11:38:05

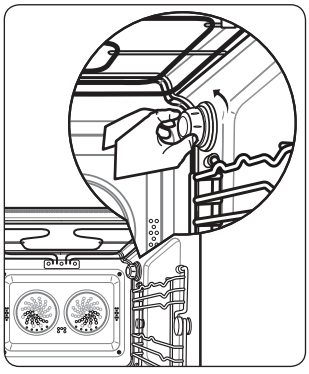
⚠ AVVERTENZA

- NON USARE MAI benzina, diluenti o soluzioni per la pulizia dei metalli. In caso contrario, la superficie si potrebbe scolorire o danneggiare.
- Non spruzzare acqua sull'apparecchio durante la pulizia. Il mancato rispetto di questa precauzione può essere causa di scosse elettriche o incendio.
- Non esporre il recipiente dell'acqua alla luce solare diretta per asciugarlo. Ciò può comportare una possibile deformazione o il danneggiamento del recipiente.
- Non separare volontariamente la guarnizione dello sportello dalla cavità del forno per pulirla.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Sostituzione della lampadina posteriore e pulizia del coprilampada in vetro

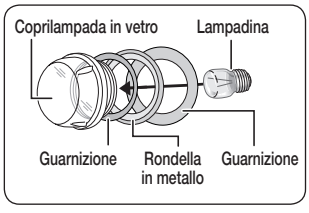
1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.



2. Rimuovere la rondella in metallo e le due guarnizioni e pulire il coperchio di vetro.

3. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente al calore fino a 300 °C.

4. Rimontare la rondella in metallo e la guarnizione sul coperchio di vetro.



5. Rimontare il coperchio.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 58 2014-10-23 11:38:05

risoluzione dei problemi e codici informativi

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Non funziona né il display né il forno.

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

Il display funziona ma il forno non si accende.

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

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

- Verificare se lo sportello è completamente chiuso.

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

- Si tratta di una condizione iniziale causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Prima di utilizzare il forno, togliere gli accessori e accendere il forno a 200 °C per 30 minuti in modalità Convezione.
  Si sentirà un odore particolare. Ciò è normale. Ventilare adeguatamente la cucina.

Il forno si spegne prima del tempo impostato.

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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 59 2014-10-23 11:38:05

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- Verificare se il tempo di cottura è impostato in modo appropriato per il tipo di alimento.
- Verificare la corretta selezione della temperatura.

Il cibo non si cuoce.

- Verificare se lo sportello è completamente chiuso.
- Verificare se l'avvio ritardato è impostato correttamente e/o il tasto Avvia è stato premuto.
- Resettare il salvavita o sostituire il fusibile bruciato

Durante il funzionamento il forno emette un rumore molto forte.

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

La luce interna non funziona.

- La lampadina è lenta o difettosa. Serrare la lampadina o sostituirla.
- La lampadina di funzionamento è fulminata, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung.

La ventola continua a funzionare una volta spento il forno.

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

All'interno del forno si forma condensa.

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

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

- Ciò è normale.

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

- Ciò è normale. Aumentando il numero di ripiani o la quantità di cibo da cuocere, aumenta anche il vapore visibile.

Il forno genera uno strano rumore durante la modalità Vapore.

- Ciò è normale. La pompa dell'acqua continua a funzionare per erogare acqua al generatore di vapore.

La modalità Vapore eroga troppo poco vapore.

- Modificare il livello di vapore del forno. Se il vapore continua ad essere troppo esiguo, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung.

Il forno genera uno strano rumore dopo la disattivazione della modalità Vapore.

- Ciò è normale. La pompa di scarico potrebbe continuare a funzionare per rimuovere l'acqua residua del generatore di vapore anche dopo la disattivazione della modalità Vapore.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 60 2014-10-23 11:38:05

CODICI INFORMATIVI

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

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 61 2014-10-23 11:38:06

dati tecnici

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

DATI TECNICI

Modello		NQ50H7935ES
Sorgente di alimentazione		230 V / 50 Hz
Consumo elettrico	Potenza massima	3100 W
	Grill	2500 W
	Convezione	2400 W
	Vapore	2800 W
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P)	Esterne	595 x 454,2 x 570 mm
	Vano forno netto	555 x 445 x 548,8 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	38,0 kg circa
	Spedizione	41,5 kg circa

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 62 2014-10-23 11:38:06

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NQ50H7935ES
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI $_{cavity}$)	77,63
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A+
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC $_{electric\ cavity}$)	-
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC $_{electric\ cavity}$)	0,59 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)	50 L
Tipologia di forno	Elettrico
Massa dell'apparecchio (M)	38,0 kg
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo	

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1 e i Regolamenti della Commissione (EU) N. 65/2014 e (EU) 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.
- 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.
- 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.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

NQ50H7935ES_ET_DG68-00471H-01_IT.indb 63 2014-10-23 11:38:06

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	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

DG68-00471H-01