

Forno da incasso Combi Steam

Manuale dell'utente

NQ50T8939BK



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3
In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:	3
Istruzioni di sicurezza	3
Importanti precauzioni di sicurezza	3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	6
Installazione	7
Contenuto dell'imballaggio	7
Istruzioni di installazione	8
Installazione in una armadiatura	8
Prima di iniziare	11
Pannello di controllo	11
Impostazioni iniziali	11
Binari laterali	12
Serbatoio dell'acqua	13
Funzionamento	14
Modalità Forno	14
Modalità assistite da vapore	16
Funzione speciale	18
Cottura automatica	19
Scongelamento automatico	20
Timer	20
Pulizia	21
Impostazioni	22
Blocco	24

Cucinare facile	24
Cottura automatica	24
Scongelamento automatico	29
Cottura manuale	30
Piatti di prova	36
Manutenzione	37
Pulizia	37
Sostituzioni (Riparazioni)	38
Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo	38
Risoluzione dei problemi	38
Checkpoint	38
Codici informativi	42
Specifiche tecniche	43
Appendice	43
Scheda tecnica del prodotto	43
Dichiarazione Open Source	44

Uso di questo manuale

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

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

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

Importanti precauzioni di sicurezza

AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

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

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

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

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.

Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello. Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

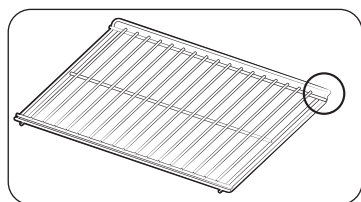
AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato. Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia metallica con la parte ripiegata rivolta verso l'interno in modo da sostenere la posizione di riposo durante la cottura di cibi di grandi dimensioni (in base al modello).

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica. Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato. In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Istruzioni di sicurezza

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

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

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

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

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batteries, visitare la pagina:

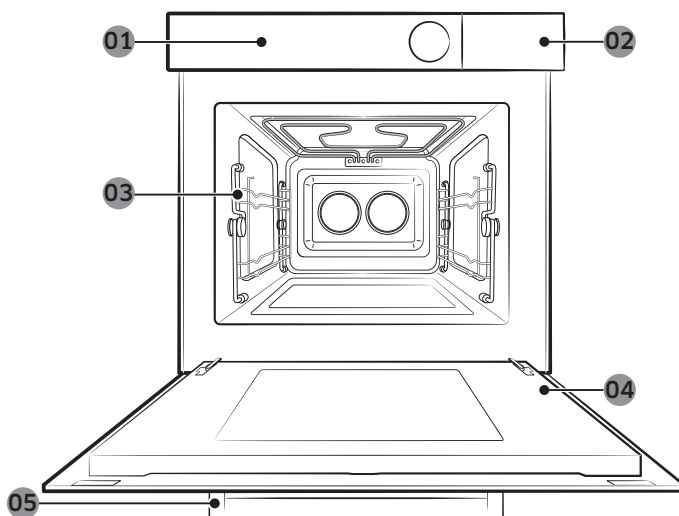
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installazione

Contenuto dell'imballaggio

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

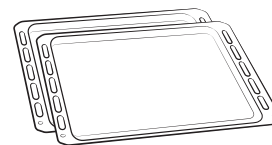
Il forno in breve



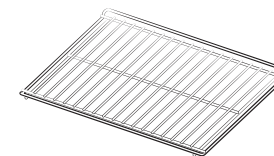
- | | | |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 01 Pannello di controllo | 02 Serbatoio dell'acqua | 03 Binari laterali |
| 04 Sportello | 05 Maniglia dello sportello | |

Accessori

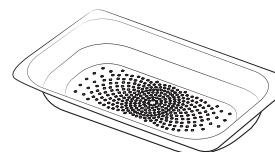
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



Vassoi di cottura



Griglia



Piatto per vapore

NOTA

Vedere Cucinare facile a pagina 24 per stabilire l'accessorio adatto al tipo di cottura da effettuare.

Installazione

Istruzioni di installazione

Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V~ 50 Hz	
Dimensioni (L x A x P)	Dimensioni installazione libera	595 x 456 x 570 mm
	Dimensioni ad incasso	560 x 446 x 549 mm

Questo apparecchio è conforme alle Normative UE.

Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.

L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

Smaltire questi materiali in modo responsabile secondo quanto previsto dalle normative locali in vigore.

Gli enti preposti locali potranno fornire maggiori informazioni sullo smaltimento responsabile degli apparecchi domestici.

Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere messo in esercizio da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è stato progettato per un uso commerciale.
- Deve essere usato solo per la cottura di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio rimane bollente dopo l'uso.
- Prestare attenzione in presenza di bambini.

Collegamenti elettrici

L'impianto elettrico dell'abitazione nella quale il forno a microonde è installato deve rispettare le norme nazionali e locali vigenti.

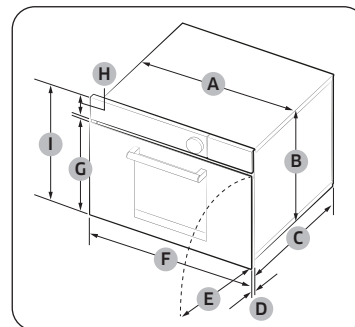
L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla presa di corrente una volta terminata l'installazione.

Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Installazione in una armadiatura

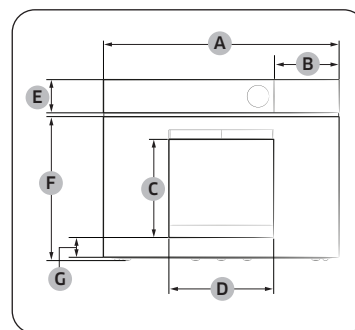
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

Dimensioni necessarie per l'installazione



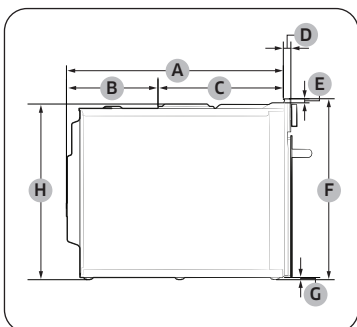
Forno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



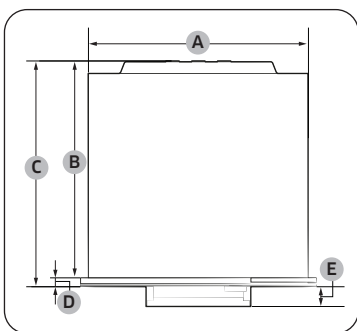
Forno (mm)

A	595	E	85
B	163	F	359,5
C	247	G	50
D	264		



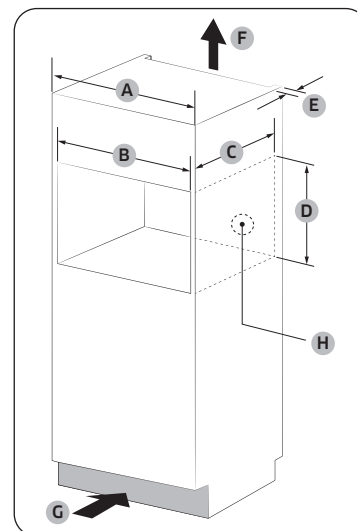
Forno (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



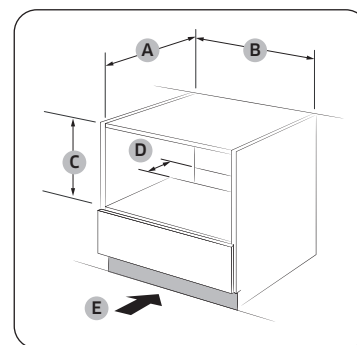
Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Struttura a incasso (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Spazio per la presa elettrica (foro 30 Ø)



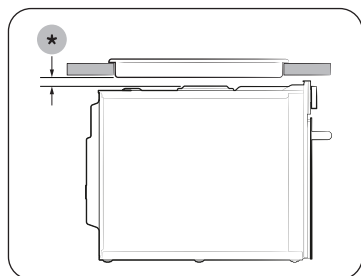
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

NOTA

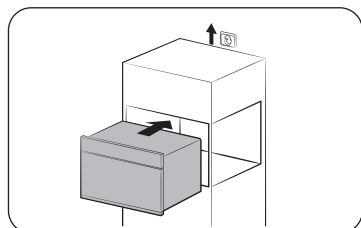
L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione del forno libera.

Installazione

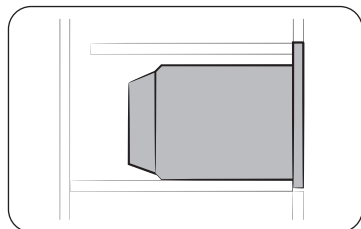


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

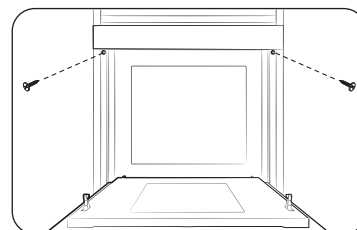
Montaggio del forno



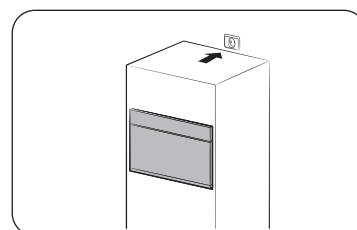
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



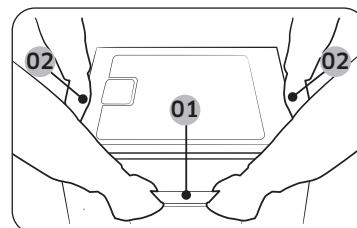
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



3. Fissare il forno usando le due viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



01 Maniglia dello sportello

02 Maniglia laterale

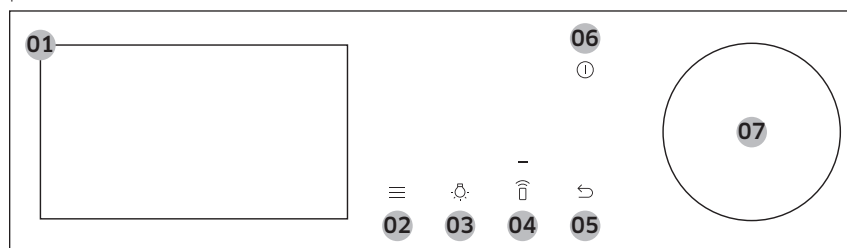
Afferrare l'apparecchio con le due maniglie e la maniglia dello sportello durante il disimballaggio del prodotto.

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

Prima di iniziare

Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display (non-touch), una manopola ed alcuni tasti touch atti al controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.



01	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
02	Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni.
03	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
04	Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione Smart Control. NOTA Connessione rapida deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
05	Indietro	Premere per passare alla schermata precedente.
06	Accensione	Premere per attivare o disattivare lo schermo.
07	Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Nello schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento sottolineato.

Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per completare le impostazioni iniziali. Accedendo alla schermata Impostazioni è possibile modificare le impostazioni iniziali.

- Nella schermata di benvenuto, selezionare **Avvia configurazione**, e premere il **selettore**.
- Impostare la lingua.
 - Selezionare la lingua desiderata e premere il **selettore**.
 - Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
- Accettare il "**Termini e condizioni**" e "**Politica di riservatezza**".
- Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
 - Nella schermata Esperienza mobile selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.
 - Eeguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
 - Se si decide di non eseguire questo passaggio, selezionare **Salta** e premere il **selettore** per procedere al passaggio successivo.
 - Una volta ottenuto il messaggio di avvenuta connessione, premere **Ok** e premere il **selettore**.

Prima di iniziare

5. Selezionare il fuso orario.
 - a. Selezionare il fuso orario desiderato e premere il **selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
6. Impostare la data.
 - a. Selezionare il giorno, mese ed anno. Premere il **selettore** dopo la selezione di ognuno.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

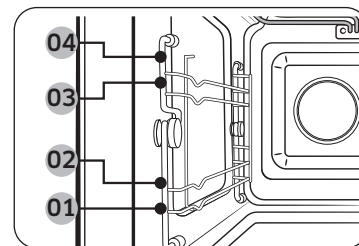
7. Selezionare l'orario.
 - a. impostare l'ora e i minuti. Premere il **selettore** dopo la selezione di ognuno.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

8. Selezionare **Fine** e premere il **selettore** per completare l'impostazione.
 - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile selezionare **ULTERIORI INFORMAZIONI** e premere il **selettore** per visualizzare la guida o selezionare **PIÙ TARDI** e premere il **selettore** per saltare questo passaggio.

Binari laterali

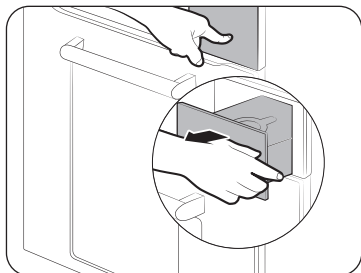


- 01 Livello 1
- 02 Livello 2
- 03 Livello 3
- 04 Livello 4

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

Serbatoio dell'acqua

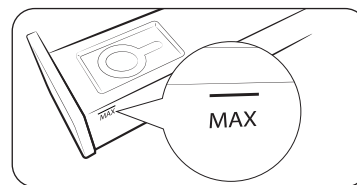
Il serbatoio dell'acqua viene utilizzato durante le funzioni di uso del vapore. Riempirlo con acqua prima di eseguire una cottura a vapore.



1. Individuare il serbatoio situato nell'angolo superiore destro. Premere verso l'interno il serbatoio per aprirlo ed estrarlo.

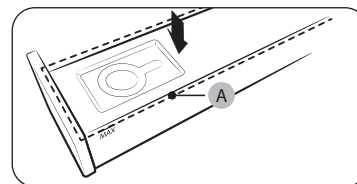


2. Aprire il tappo del serbatoio e versare 1000 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e rimontare il serbatoio.



NOTA

Non riempire oltre la linea MAX.



NOTA

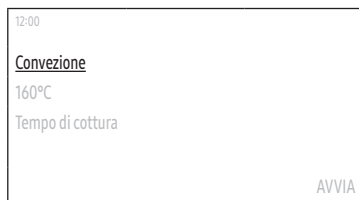
Accertarsi che la parte superiore (A) del serbatoio dell'acqua sia ben chiusa prima di usare il forno.

Prima di iniziare



Funzionamento

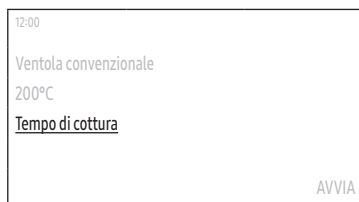
Modalità Forno



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata e premere il **selettore** (per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle modalità del forno" a pagina 15).



3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



4. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura e premere il **selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.
 - La modalità Grill grande non supporta l'opzione **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.



6. Selezionare **Pronto alle** e premere il **selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).



7. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.


NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere il **selettore** per interrompere temporaneamente. Una volta interrotta temporaneamente la cottura, è possibile in seguito terminarla o riprenderla.
 - Selezionare **Ok** e premere il **selettore** per terminare la cottura.
 - Selezionare **Continua** e premere il **selettore** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare **+5 mins**
 - Per prolungare la cottura di 5 minuti, è possibile selezionare **+5 mins** e premere il **selettore**.



Descrizione delle modalità del forno

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Convezione	40-250	160
	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.	
Ventola convenzionale	40-250	180
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti posizionati nella parte superiore e inferiore mediante ventole. Questa impostazione è adatta ad una cottura ed una arrostitura.	
Grill grande	150-250	220
	Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).	
Grill ventilato	40-250	180
	I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.	
Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180
	L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).	

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200
	L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.	
Cottura intensiva	40-250	220
	Cottura intensiva attiva tutti gli elementi riscaldanti in modo alternato in modo da distribuire il calore in modo uniforme all'interno del forno. Usare questa modalità per ricette di grandi dimensioni, come ad esempio piatti gratinati grandi o torte.	
Rosolatura	80-200	160
	Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.	
Convezione Eco	40-250	160
	<div> NOTA</div> <div>La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1.</div>	

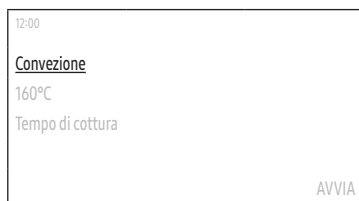


Funzionamento

Modalità assistite da vapore

ATTENZIONE

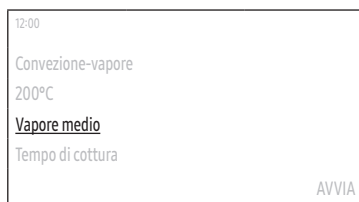
Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno prima di usare le modalità assistite dal vapore.



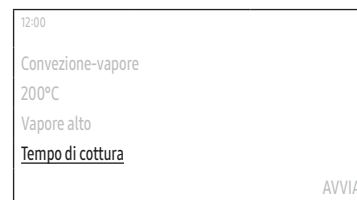
1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata e premere il **selettore** (per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle modalità assistite da vapore" a pagina 17).
 - Qualora si sia selezionato **Cottura a vapore**, andare al **passaggio 4** (il **passaggio 2~3** non è applicabile a **Cottura a vapore**).



3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



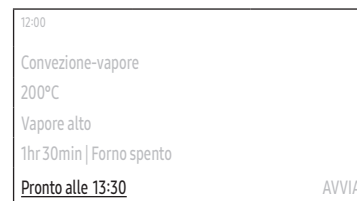
4. Impostare il livello di vapore.
 - L'impostazione predefinita è "Media".



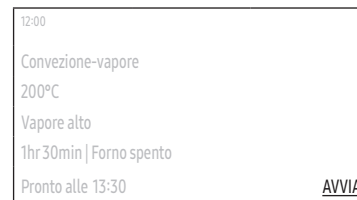
5. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.
6. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura e premere il **selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.



7. Selezionare **Pronto alle** e premere il **selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).



8. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.



NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere il **selettore** per interrompere temporaneamente. Una volta interrotta temporaneamente la cottura, è possibile in seguito terminarla o riprenderla.
 - Selezionare **Ok** e premere il **selettore** per terminare la cottura.
 - Selezionare **Continua** e premere il **selettore** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare **+5 mins**
 - Per prolungare la cottura di 5 minuti, è possibile selezionare **+5 mins** e premere il **selettore**.

Descrizione delle modalità assistite da vapore

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Cottura a vapore	-	-
	Il vapore bollente proveniente dal generatore di vapore viene iniettato nel forno attraverso vari ugelli per cuocere il cibo. Questa modalità è adatta alla cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso.	
Convezione-vapore	100-230	160
	Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole viene continuamente sostenuto dal vapore bollente. L'intensità del vapore può essere regolata a Bassa, Media o Alta. Questa modalità è adatta alla cottura di dolci fatti con pasta sfoglia, torte lievitate, pane e pizza e per arrostiti carne e pesce.	
Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	100-230	180
	Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di piatti croccanti come carne, pollame o pesce.	
Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	100-230	200
	Il calore generato dal riscaldatore inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di cibi croccanti come la pizza o la torta di mele.	

NOTA

- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua pulita in caso di uso di queste modalità di cottura.
- Dopo aver usato la modalità assistita da vapore, asciugare sempre l'interno del forno al fine di prevenire incrostazioni.



Funzionamento

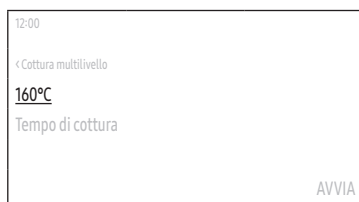
Funzione speciale



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Funzione speciale** e premere il **selettore**.



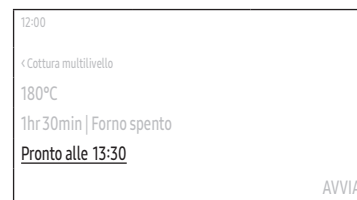
3. Selezionare la funzione desiderata e premere il **selettore** (per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle funzioni speciali" a pagina 18).



4. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.



5. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.



6. Selezionare **Pronto alle** e premere il **selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).



7. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

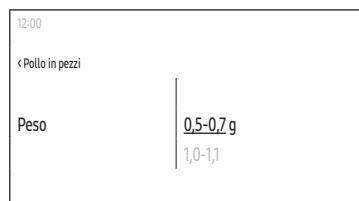
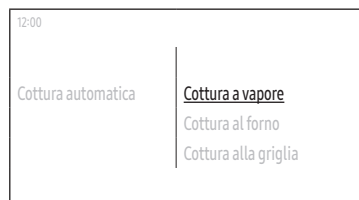
Descrizione delle funzioni speciali

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Cottura multilivello	40-250	160
	Usare questa funzione per cuocere contemporaneamente due multi-livello.	
Mantieni caldo	60-100	60
	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.	

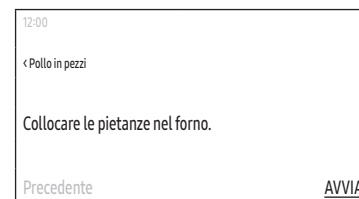


Cottura automatica

Il forno dispone di 35 programmi Cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Cottura automatica** e premere il **selettore**.
3. Selezionare la categoria desiderata e premere il **selettore**.
4. Selezionare il programma desiderato e premere il **selettore**
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Cottura automatica" in "Cucinare facile" a pagina 24.)
5. Leggere il suggerimento, selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.
6. Selezionare il peso e premere il **selettore**.
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.



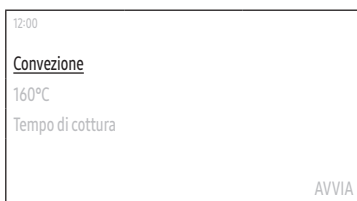
7. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **selettore**
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
8. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
9. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.



Funzionamento

Scongelamento automatico

Il forno dispone di 5 programmi Scongelamento automatico. Usare questa funzione per scongelare gli alimenti. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



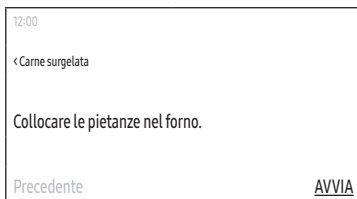
1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Scongelamento automatico** e premere il **selettore**.



3. Selezionare il programma desiderato e premere il **selettore**
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Scongelamento automatico" in "Cucinare facile" a pagina 29.)




4. Selezionare il peso e premere il **selettore**.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
6. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.




Timer



Aggiungere il nuovo Timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Nella schermata Timer selezionare **+**, e premere il **selettore**.
 - Saltare questo passaggio se si sta aggiungendo il timer per il primo orario.
4. Impostare l'orario.


Modificare un Timer esistente

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Nella schermata Timer, selezionare il Timer da modificare, e premere il **selettore**.
4. Modificare l'orario.

Eliminare il Timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Nella schermata Timer selezionare , e premere il **selettore**.
4. Selezionare **Elimina** sul lato destro del Timer da eliminare e premere il **selettore**.
5. Selezionare **Fine** e premere il **selettore**.

Uso del Timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **AVVIA** sul lato destro del Timer da usare e premere il **selettore**.
 - Una volta avviato il timer è possibile escluderlo temporaneamente o annullarlo.

NOTA

Una volta trascorso il tempo secondo quanto impostato, verrà visualizzato il messaggio "**Tempo scaduto.**" ed emessa una melodia. Selezionare **Ok** e premere il **selettore** per eliminare il messaggio.




Pulizia

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.

Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **Pulizia a vapore** e premere il **selettore**.
4. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.
5. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

⚠ AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

📖 NOTA


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

Decalcificazione

Pulire internamente il generatore di vapore al fine di prevenire la contaminazione della qualità e del sapore dei cibi.

📖 NOTA

- Il forno effettua il conteggio del tempo di impiego nelle modalità assistite dal vapore e notifica la necessità di utilizzare la funzione Decalcificazione. È sempre possibile tuttavia usare le modalità assistite dal vapore nelle due ore successive senza eseguire la funzione Decalcificazione. Tuttavia, trascorse due ore non è possibile utilizzare le modalità assistite da vapore a meno di non eseguire e completare la funzione Decalcificazione.
- Alla comparsa del messaggio, selezionare **Inizia ora** e premere il **selettore** per eseguire la funzione Decalcificazione o selezionare **Più tardi** e premere il **selettore** per posticiparla.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **Decalcificazione** e premere il **selettore**.
4. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
5. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **AVVIA**, e premere il **selettore**.
 - Qualora venga visualizzato un messaggio di notifica ad indicare la mancanza di acqua, aggiungere acqua nel serbatoio apposito, selezionare **Ok** e premere il **selettore**
6. Una volta terminata la decalcificazione, il forno scarica automaticamente l'acqua.
7. Al termine della decalcificazione, vuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire il serbatoio con 1000 ml di acqua potabile come indicato sullo schermo e premere **Ok**, quindi premere il selettore per avviare il risciacquo.
9. Al termine del risciacquo, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

⚠ AVVERTENZA

- Indossare sempre guanti da forno per maneggiare il serbatoio dell'acqua.
- Usare anticalcare specifici per forni a vapore o macchine del caffè.




Funzionamento

ATTENZIONE

- Non interrompere la decalcificazione una volta iniziata. In caso contrario sarà necessario ripeterla e completarla entro le successive tre ore per poter consentire l'uso delle modalità assistite da vapore.
- Per evitare incidenti, tenere lontani i bambini dal forno.
- Per la giusta proporzione tra decalcificante e acqua vedere le istruzioni riportate sulla confezione del decalcificante.

Scarico

Dopo aver usato una modalità assistita da vapore, scaricare l'acqua residua al fine di evitare di influenzare altre successive modalità di cottura. Inoltre, usare questa funzione per effettuare un secondo scarico ai fini di una pulizia.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **Scarico** e premere il **selettore**.
4. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
5. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Ok**, e premere il **selettore**.
 - Il forno scarica l'acqua dal generatore di vapore nel serbatoio dell'acqua.
6. Al termine dello scarico, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare sempre guanti da forno per maneggiare il serbatoio dell'acqua.
- Durante lo scarico non rimuovere il serbatoio dell'acqua.

NOTA

Una volta iniziato lo scarico, attendere fino al suo completamento.



Impostazioni

Premere il tasto  sul pannello di controllo, premere **Impostazioni** e il **selettore** per modificare varie impostazioni del forno.

Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	Per attivare o disattivare la Wi-Fi.
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Premere Attiva e il selettore per consentire ad un Call Center di accedere da remoto per verificare le informazioni interne.



Menu	Sottomenu	Descrizione
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	<p>Premere per attivare o disattivare lo screen saver.</p> <p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Salvaschermo è una funzione che visualizza la data e l'ora sullo schermo qualora non vengano intraprese operazioni entro un lasso di tempo di inattività stabilito. Attivare Salvaschermo per attivare Tema orologio e Timeout.
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	<p>Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver.</p> <p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni. Quando il timeout è impostato a "Sempre attivo", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	Per selezionare il fuso orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta data	Per impostare manualmente la data (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta ora	Per impostare manualmente l'orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.
Lingua		Per impostare una lingua.
Volume		Per regolare il volume del forno.
Durezza dell'acqua		<p>Per regolare la durezza dell'acqua usata nelle modalità assistite da vapore.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dolce: Fino a 120 ppm Media: 120-240 ppm Media-dura: 240-350 ppm Dura: Oltre 350 ppm
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.





Funzionamento

Menu	Sottomenu	Descrizione
Informazioni sul dispositivo	Nome modalità	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Una volta reso disponibile il nuovo software, in questo menu comparirà il tasto Aggiornamento software .
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.
Modalità demo		Per attivare o disattivare la Modalità demo.

Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo così da impedire eventuali azionamenti accidentali.

- Per attivare la funzione Blocco, premere  sul pannello di controllo quindi premere **Blocco**, quindi premere il **selettore**.
- Per disattivare la funzione Blocco, tenere premuto il tasto  per visualizzare il messaggio 'Il comando è sbloccato.'

Cucinare facile

Cottura automatica

La tabella seguente illustra 35 programmi automatici per la cottura Cottura al forno, Cottura alla griglia, Cottura arrosto ed il riscaldamento dei cibi. Tabella contiene le quantità e gli idonei consigli. Prima di usare questi programmi riempire sempre il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo con acqua potabile. Gli altri programmi vengono eseguiti in modalità ventilata o grill. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

1. Cottura a vapore

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Cime di broccoli	0,2-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
Cime di cavolfiore	0,2-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
Filetto di pesce al vapore, 2 cm	0,2-1,0	Piatti per vapore, traforati	2
Bistecca di pesce al vapore, 3 cm	0,2-1,0	Piatti per vapore, traforati	2



Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Gamberi al vapore	0,2-0,5	Piatti per vapore, traforati	2
	Disporre i gamberi (crudi / pelati crudi o non pelati) sui piatti traforati. Premere il tasto Avvio per iniziare la cottura. Per raccogliere i liquidi di cottura è possibile inserire un vassoio di cottura sotto il piatto traforato.		
Petto di pollo al vapore	0,2-1,0	Piatti per vapore, traforati	2
	Disporre i petti di pollo sui piatti traforati e premere il tasto Avvio per iniziare la cottura. Per raccogliere i liquidi di cottura è possibile inserire un vassoio di cottura sotto il piatto traforato.		
Uova sode morbide	0,1-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
	Disporre 2-10 uova sul piatto traforato. Se si desidera avere uova con temperatura più omogenea, lasciar riposare le uova per un paio di minuti.		
Patate al vapore	0,4-0,8	Piatto per vapore, traforato	2
	Tagliare le patate a metà (150-200 g cad.) e disporre su un piatto traforato e premere Avvio per iniziare la cottura.		
Riso raffinato	0,2-0,4	Piatto per vapore, traforato	2
	Distribuire il riso bianco (basmati o pandan) in modo uniforme su un piatto piano in Pyrex. Aggiungere 100 g di riso, 200 ml di acqua fredda. Mescolare dopo la cottura.		
Flan al vapore	0,4-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
	Versare la pastella in 6 piccoli piatti (100 ml cad.). Coprire con pellicola. Disporre i piattini sul piatto traforato.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Frutta secca macerata	0,1-0,5	Piatto per vapore, traforato	2
	Disporre la frutta secca (albicocche, prugne, mele) sul piatto perforato.		
Cioccolato sciolto	0,1-0,3	Piatto per vapore, traforato	2
	Rompere il cioccolato (puro o da cucina) in pezzi, disporre su un piatto piccolo in Pyrex e coprire con la pellicola o un coperchio. Collocare il piatto sul piatto traforato. Tenere coperto durante l'esecuzione del programma. Dopo averlo estratto dal forno mescolare con cura (per il cioccolato bianco o al latte diminuire di 5 minuti).		

Cucinare facile

2. Cottura al forno

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
	Disporre la torta di mele su un piatto rotondo metallico. Disporlo sulla griglia. Il peso può variare in base alla quantità di mele ecc.		
Base per torta alla frutta	0,3-0,5	Griglia	2
	Inserire la pastella su un piatto metallico sulla griglia del forno.		
Brownie	0,5-0,7	Griglia	2
	Versare l'impasto su un piatto rotondo in Pyrex o un piatto in ceramica sulla griglia del forno.		
Plum cake al burro	0,5-0,7	Griglia	1
	Inserire la pastella su un piatto metallico sulla griglia del forno.		
Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
	Versare l'impasto in una teglia rettangolare metallica di cottura di dimensioni idonee (lunghezza 25 cm). Collocare il piatto sulla griglia in senso longitudinale verso lo sportello.		
Muffin	0,5-0,6	Griglia	2
	Versare l'impasto per i muffin su un piatto metallico adatto a contenere 12 muffin. Collocare il piatto al centro della griglia.		
Pan di spagna	0,3-0,6	Griglia	1
	Per un impasto di 300 g usare un piatto da 18 cm, per 400 g un piatto da 24 cm e per 500 g in un piatto da 26 cm rotondo in metallo. Collocare il piatto al centro della griglia.		
Pizza fatta in casa	0,6-1,0	Vassoio di cottura	1
	Posizionare la pizza sulla teglia. Il peso è comprensivo della pasta e della farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio.		

3. Cottura alla griglia

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Bistecca di manzo, sottile	0,3-0,6	Griglia / Teglia multiuso	4 / 1
	Disporre le bistecche di manzo affiancate nella teglia e quindi al centro della griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
Pollo in pezzi	0,5-0,7 1,0-1,2	Griglia / Teglia multiuso	4 / 1
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre con il lato della pelle rivolto verso il basso sulla griglia e dentro una teglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
Cosce di pollo	0,5-0,7	Griglia / Teglia multiuso	4 / 1
	Disporre le cosce di pollo marinate affiancati e disporli affiancati nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
Bistecca di pesce grigliata	0,3-0,6	Griglia / Teglia multiuso	4 / 1
	Marinare i filetti di pesce (1 cm) e disporli affiancati sulla teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Filetto di pesce grigliato	0,3-0,6	Griglia / Teglia multiuso	4 / 1
	Marinare i filetti di pesce (1 cm) e disporli affiancati sulla teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
Costolette di agnello	0,3-0,6	Griglia / Teglia multiuso	4 / 1
	Marinare gli spiedini di agnello. Disporre gli spiedini di agnello uniformemente nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		

4. Cottura arrosto

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Pollo intero	1,0-1,1 1,2-1,3	Griglia / Teglia multiuso	2 / 1
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre i petti rivolti verso il basso, nella teglia e quindi al centro della griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
Roast beef, cottura media	1,1-1,3	Griglia / Teglia multiuso	2 / 1
	Spennellare la carne con olio e spezie (solo pepe, aggiungere il sale dopo la arrostitura). Disporla in una teglia e sulla griglia, con il lato del grasso rivolto verso il basso. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Al termine della fase di arrostitura e durante un periodo di riposo di 5-10 minuti avvolgere in fogli di alluminio.		
Maiale arrosto	0,7-0,9	Griglia / Teglia multiuso	2 / 1
	Disporre l'arrosto di maiale, spennellato con olio e spezie, con il lato grasso rivolto verso il basso in una teglia e sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		

Cucinare facile

Cucinare facile

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Pesce intero	0,4-0,8	Griglia / Teglia multiuso	2 / 1
	Spennellare l'intero pesce con olio, erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul vassoio e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Il programma è adatto per pesci interi, quali trote, branzini o orate.		
Verdure grigliate	0,2-0,5	Vassoio di cottura	4
	Disporre sul vassoio verdure, come zucchine a fette, peperoni in pezzi, melanzane a fette, funghi e pomodorini. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi.		
Patate al forno	0,4-0,8	Vassoio di cottura	2
	Usare patate di medie dimensioni. Sciacquare e pulire le patate. Spennellare con olio di oliva, sale, pepe ed aggiungere gli aromi. Disporre le patate affiancate sul vassoio.		

5. Riscaldamento automatico

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Pizza surgelata	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia	2
	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Patatine surgelate al forno	0,4-0,5	Vassoio di cottura	2
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sul vassoio.		
Bastoncini di pesce surgelati	0,3-0,5	Vassoio di cottura	2
	Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce surgelati sul vassoio. Al segnale acustico rigirare per ottenere risultati ottimali.		

Scongelamento automatico

Alimento	Peso (kg)	Tempo di riposo (min.)	Altezza ripiano
Carne surgelata (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Posizionare la carne sulla griglia. Inserire la griglia sul secondo livello ed il vassoio sul primo livello.
Pollame surgelato (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Proteggere le zampe e la punta delle ali con alluminio. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Disporre il pollame sulla griglia. Inserire la griglia sul secondo livello ed il vassoio sul primo livello.
Pesce surgelato (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Proteggere la coda del pesce con alluminio. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Disporre il pesce sulla griglia. Inserire la griglia sul secondo livello ed il vassoio sul primo livello.
Pane surgelato (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Disporre il pane orizzontalmente verso la porta sul vassoio, al livello 2. Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette.

Alimento	Peso (kg)	Tempo di riposo (min.)	Altezza ripiano
Frutta surgelata (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Distribuire la frutta uniformemente sul vassoio, livello 2. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta affettata o bacche.

⚠ ATTENZIONE

- Al termine dello scongelamento della carne (in particolare di pollame), azionare il forno a voto per circa 10 minuti in modalità Convezione (200 °C) al fine di eliminare i batteri residui nel vano.
- Non ricongelare il cibo una volta scongelato.

📖 NOTA

- Al termine dello scongelamento, versare l'acqua nel vassoio e lavarlo.
- Asciugare il vano di cottura con un panno asciutto qualora vi sia acqua residua.
- La ventola di raffreddamento funziona per 3-10 minuti al termine della modalità Scongelamento automatico. Tuttavia, ciò non indica un malfunzionamento e non v'è nulla di cui preoccuparsi.

Cucinare facile

Cottura manuale

Modalità assistite da vapore

Cottura a vapore

Usare le impostazioni ed i tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura a vapore. Si consiglia di riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al livello massimo indicato.

Talvolta è possibile usare il vassoio sul fondo per raccogliere la condensa, ad esempio durante la cottura di un pesce.

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Cime di broccoli	12-14	Piatto per vapore, traforato (2)
Carote intere	25-30	Piatto per vapore, traforato (2)
Verdure affettate (peperoni, zucchine, carote, cipolle)	15-20	Piatto per vapore, traforato (2)
Fagiolini	20-25	Piatto per vapore, traforato (2)
Asparagi	10-15	Piatto per vapore, traforato (2)
Verdure intere (carciofi, calvolfiori interi, pannocchie)	25-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Patate pelate (tagliate in quarti)	30-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Filetti di pesce (2 cm di spessore)	15-20	Piatto per vapore, traforato (2)
Gamberi (crudi/non cotti)	10-14	Piatto per vapore, traforato (2)
Petti di pollo	23-28	Piatto per vapore, traforato (2)
Uova bollite (sode)	16-20	Piatto per vapore, traforato (2)
Impasto per gnocchi surgelato	25-30	Piatto per vapore, traforato (2)

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Riso raffinato (basmati o pandan) (usare un piatto di Pyrex piano, aggiungere una quantità doppia di acqua)	30-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Riso latte (usare un piatto di Pyrex piano, aggiungere da due a quattro volte la quantità di latte)	40-50	Piatto per vapore, traforato (2)
Composta di frutta (usare un piatto di Pyrex rotondo piano, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di acqua)	25-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Flan/Crème (6 piattini da dessert, 100 ml cad., coprire i piattini con la pellicola)	20-25	Piatto per vapore, traforato (2)
Crema d'uovo (usare un piatto in Pyrex piano, coprire con la pellicola)	30-35	Piatto per vapore, traforato (2)

Due livelli di cottura a vapore

Usare le impostazioni ed i tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura a vapore. Si consiglia di riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al livello massimo indicato. Qualora si abbiano due diversi cibi con tempi di preparazione simili, possono essere inseriti insieme nel forno contemporaneamente. In caso contrario, inserire prima il cibo con il tempo di preparazione maggiore. Inserire il piatto traforato a livello 2 e la griglia a livello 4.

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Cottura 2 livelli: Cibi misti (filetti di pesce/Verdure affettate)	15-20	Griglia (4) / Piatto per vapore traforato (2)
Cottura 2 livelli: Cibi misti (petti di pollo/verdure intere)	25-30	Griglia (4) / piatto per vapore traforato (2)

Si consiglia di usare un piatto di Pyrex piano sulla griglia. Aumentare il tempo di cottura di circa 20-30 % per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.

Convezione-vapore / Riscaldamento superiore a vapore + Convezione / Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione

Usare le impostazioni ed i tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura e la arrostitura. Si consiglia di riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al livello massimo indicato.

Alimento	Combinata Modalità assistite da vapore	Temp. (°C)	Pre riscaldamento	Livello di vapore	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Strisce di pasta sfoglia (aggiungere formaggio grattugiato)	Convezione- vapore	200	0	Basso	15-20	Vassoio (1)
Croissant (impasto per croissant pronto)	Convezione- vapore	180	0	Basso	20-25	Vassoio (1)
Pane fatto in casa	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	180	0	Medio	30-40	Griglia (1)
Verdure gratinate / Patate gratinate	Convezione- vapore	160-180	0	Medio	35-50	Griglia (2)
Roast beef (1 kg) Medio-ben cotto	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	1ma fase : 180 2da fase : 180	X	Alto	1ma fase : 25-35 2da fase : 25-35	Griglia (2) / Vassoio (1)
Pollo intero	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	1ma fase : 210 2da fase : 210	X	Alto	1ma fase : 30-40 2da fase : 20-30	Griglia (2) / Vassoio (1)
Pollo in pezzi	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	1ma fase : 210 2da fase : 210	X	Alto	1ma fase : 20-30 2da fase : 20-30	Griglia (2) / Vassoio (1)

NOTA

- Si consiglia di girare il cibo tra la 1ma e 2da fase.
- Aprendo lo sportello durante la cottura, il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello, selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

Cucinare facile

Guida alla Convezione

Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Stampo quadrato per torta alle nocchie	160-170	60-70	Griglia (1)
Stampo ciotola o ad anello per torta al limone	150-160	50-60	Griglia (1)
Pan di spagna	150-160	25-35	Griglia (1)
Base per flan alla frutta	150-170	25-35	Griglia (1)
Torta di frutta streusel piatta (pasta lievitata)	150-170	30-40	Vassoio (2)
Croissant	170-180	10-15	Vassoio (1)
Panini	180-190	10-15	Vassoio (1)
Biscotti	160-180	10-20	Vassoio (2)
Patatine al forno	200-220	15-20	Vassoio (2)

Riscaldamento superiore + Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Riscaldamento superiore + Convezione.

Inserire la carne nel forno, seguire il suggerimento riguardante il livello indicato in tabella ed usare il vassoio di cottura come vassoio oliato inserito al livello 1.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Roast beef (1 kg / medio)	170-190	60-90	Griglia (2) / Vassoio (1)
Spalla di maiale / Avvolto (1 kg)	180-200	90-120	Griglia (2) / Vassoio (1)
Agnello arrosto / Cosciotto di agnello (0,8 kg)	190-210	50-80	Griglia (2) / Vassoio (1)
Pollo intero (1,2 kg)	200-220	50-70	Griglia (2) / Vassoio (1)
Trota intera (2 pezzi / 0,5 kg)	180-200	30-40	Griglia (2) / Vassoio (1)
Anatra intera (0,3 kg)	180-200	25-35	Griglia (2) / Vassoio (1)

Riscaldamento inferiore + Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura e la arrostitura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Riscaldamento inferiore + Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Pizza fatta in casa	180-200	20-30	Vassoio (1)
Torta salata precotta al forno / Torta	180-200	10-15	Griglia (1)
Pizza surgelata	180-200	15-20	Vassoio (1)
Pizza surgelata	180-200	15-25	Vassoio (1)
Pizza congelata	180-200	8-15	Vassoio (1)
Torta di mele	160-180	60-70	Griglia (1)
Pasta sfoglia, ripieno di mele	180-200	10-15	Vassoio (1)

Guida alla Cottura alla griglia

Grill grande

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura.

Impostare la temperatura del grill a 220 °C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	1 ^{mo} orario (min.)	2 ^{do} orario (min.)	Accessorio (livello)
Spiedini di Kebab	8-10	6-8	Griglia (4) / Vassoio (1)
Spiedini di maiale	7-9	5-7	Griglia (4) / Vassoio (1)
Salsicce	6-8	6-8	Griglia (4) / Vassoio (1)
Pollo in pezzi	20-25	15-20	Griglia (4) / Vassoio (1)
Tranci di salmone	8-12	6-10	Griglia (4) / Vassoio (1)
Verdure affettate	15-20	-	Vassoio (4)
Toast	2-3	1-2	Griglia (4)
Toast al formaggio	3-5	-	Griglia (4)

Cucinare facile

Grill ventilato

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura. Impostare la temperatura del grill a 220 °C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Salsicce	8-10	Griglia (3)
Patate in spicchi	20-25	Griglia (3)
Patatine surgelate al forno	15-20	Vassoio (3)
Crocchette surgelate	20-25	Vassoio (3)
Bocconcini di pollo surgelati	15-20	Vassoio (3)
Tranci di salmone	15-20	Griglia (3) / Vassoio (1)
Filetti di pesce	12-17	Griglia (3) / Vassoio (1)
Pesce intero	15-20	Griglia (3) / Vassoio (1)
Pollo in pezzi	30-40	Griglia (3) / Vassoio (1)

Guida alla Ventola convenzionale

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura e la arrostitura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Ventola convenzionale.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Lasagne	200-220	20-25	Griglia (2)
Verdure gratinate	180-200	20-30	Griglia (2)
Patate gratinate	180-200	40-60	Griglia (2)
Tranci di pizza surgelati	160-180	10-15	Vassoio (2)
Torta marmorizzata	160-180	50-70	Griglia (1)
Pagnotta	150-170	50-60	Griglia (1)
Muffin	180-200	20-30	Griglia (1)
Biscotti	180-200	10-20	Vassoio (2)

Guida alla Cottura intensiva

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Intensiva (Sopra + Sotto + Convezione).

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Griglia (1)
Verdure gratinate (2 kg)	160-180	40-60	Griglia (1)
Patate gratinate (2 kg)	160-180	60-90	Griglia (1)
Roast beef (2 kg / medio)	160-180	60-90	Griglia (2) / Vassoio (1)
Anatra intera (2 kg)	180-200	60-90	Griglia (2) / Vassoio (1)
2 polli interi (1,2 kg cad.)	200-220	60-90	Griglia (2) / Vassoio (1)

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200 °C.

L'elemento riscaldante superiore e la ventilazione sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata.

Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore.

Questa modalità è idonea per arrostitire manzo, pollame e pesce.

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (ore)	Accessorio (livello)
Roast beef	80-100	3:30-4:30	Griglia (2) / Vassoio (1)
Maiale arrosto	90-110	3:00-4:30	Griglia (2) / Vassoio (1)
Petto d'anatra	80-100	1:30-2:00	Griglia (2) / Vassoio (1)
Filetto di manzo	80-100	1:30-2:00	Griglia (2) / Vassoio (1)
Filetto di maiale	80-100	1:30-2:00	Griglia (2) / Vassoio (1)

Convezione Eco

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

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	1	160-180	50-70
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Vassoio di cottura	2	190-200	60-70
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Vassoio di cottura	2	180-200	30-40
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Vassoio di cottura	2	190-210	30-40
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	200-220	25-35
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	200-220	30-40
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	60-70
Verdure arrostate, 0,4-0,6 kg	Vassoio di cottura	2	200-220	20-30

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.
- Non aprire lo sportello frequentemente durante la cottura al fine di mantenere la temperatura nel vano e per risparmiare energia.

Cottura multilivello (Speciale)

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Cottura multilivello.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Tortine	150-160	20-30	2 vassoi (4+2)
Mini torte	160-180	20-30	2 vassoi (4+2)
Croissant	160-180	20-30	2 vassoi (4+2)
Pasta sfoglia	180-200	30-40	2 vassoi (4+2)
Biscotti	170-190	15-20	2 vassoi (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Griglia (4) / Vassoio (2)
Patatine surgelate al forno	180-200	30-50	2 vassoi (4+2)
Bocconcini di pollo surgelati	180-200	20-30	2 vassoi (4+2)
Pizza surgelata	200-220	20-30	Griglia (4) / Vassoio (2)



Cucinare facile

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350

1. Cottura al forno

Le indicazioni di cottura si riferiscono ad un forno preriscaldato. Inserire il vassoio con il lato inclinato verso lo sportello anteriore.

Tipo di alimento	Piatto e note	Altezza ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Tortine	Vassoio di cottura	1	Ventilata tradizionale	150-160	20-30
		1	Cottura ventilata	150-160	20-25
	Vassoio + Vassoio	2 + 4	Cottura multi-livello	150-160	20-30
Pan di spagna senza grassi	Tortiera apribile sul Grill grande (antiaderente, Ø 26 cm)	1	Tradizionale	150-160	20-30
		1	Cottura ventilata	150-160	30-35
Biscotti di pasta frolla	Vassoio di cottura	1	Tradizionale	150-160	20-30
		1	Cottura ventilata	150-160	20-30
Torta di mele lievitata	Vassoio di cottura	1	Tradizionale	150-160	40-50
		1	Cottura ventilata	150-160	45-55
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili * (antiaderenti, Ø 20 cm)	1 posizionata diagonalmente	Resistenza inferiore + Cottura ventilata	170-190	70-90

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

2. Cottura alla griglia

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

Tipo di alimento	Piatto e note	Altezza ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	4	Grill	250	1' 1-2 2' 1-2
Hamburger di manzo (12 cad.)	Griglia + Vassoio multiuso (per contenere il sugo di cottura)	4+2	Grill	250	1' 10-15 2' 10-15



Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione allo sportello ed alla sua guarnizione (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre facilmente, controllare prima se sulla guarnizione si è accumulato dello sporco. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno. Sciacquare ed asciugare bene.

In presenza di impronte digitali, grasso, o sporco sulla parte esterna (superficie dello sportello, maniglia o display), pulire con un panno soffice ed un detergente per vetro o neutro, quindi asciugare con un panno soffice, pulito ed asciutto.

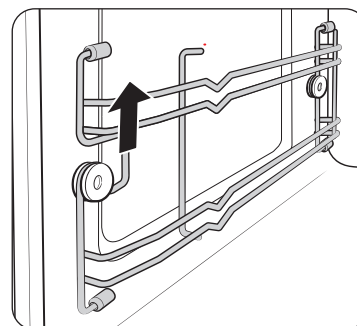
Per rimuovere eventuale sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno

1. A forno vuoto, posizionare una tazza di succo di limone diluito al centro del vano.
2. Riscaldare il forno per 10 minuti alla temperatura massima consentita.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi aprire lo sportello e pulire il vano di cottura.

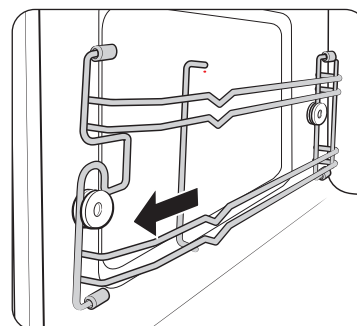
⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno.
- Per la pulizia non usare sostanze abrasive o chimiche.
- Al termine di ogni uso del forno, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta raffreddato.

Binari laterali (solo modelli che ne sono dotati)



1. Sollevare la parte anteriore della griglia per sganciarla dal fermo.



2. Tirare la griglia verso avanti per estrarla.
3. Rimuovere l'altro lato della griglia allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontarle.

📄 NOTA

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

Manutenzione

Sostituzioni (Riparazioni)

AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti removibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, la guarnizione e/o lo sportello, contattare un tecnico autorizzato o un centro di assistenza autorizzata Samsung per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, contattare un centro di assistenza autorizzata Samsung. Non effettuare la sostituzione in modo autonomo.
- In caso di problemi con la carrozzeria esterna del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung di zona.

Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo

Qualora il forno non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno possono influenzarne le prestazioni.

Risoluzione dei problemi

Durante l'uso del forno si possono riscontrare alcuni problemi. In tale caso verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti. Se un problema persiste o se compare un codice informativo sul display, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità sulla carrozzeria esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	L'opzione display è disattivata.	Attivare l'opzione display. È normale che l'orario corrente scompaia pochi minuti dopo l'attivazione dell'opzione display.

Problema	Causa	Azione
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato il cibo, selezionare Continua e premere il selettore .
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Disporre il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.

Problema	Causa	Azione
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	L'illuminazione interna potrebbe disattivarsi automaticamente qualora lo sportello resti aperto a lungo. Chiudere e riaprire lo sportello o premere il tasto Cancel (Annulla).
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/ scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.

Problema	Causa	Azione
Nel forno è rimasta dell'acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

Problema	Causa	Azione
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno delle fette di limone.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tasti piatti.

Codici informativi

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

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore della temperatura è aperto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
	Il sensore della temperatura è in corto.	
C-70	Il sensore del vapore è aperto.	
	Il sensore del vapore è chiuso.	
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno.
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-21	Questo codice compare quando la temperatura del forno è elevata. Qualora la temperatura aumenti oltre il limite durante il funzionamento di ogni modalità. (rilevato incendio).	
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Fermare il forno e riprovare.
C-d0		Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (polvere, acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione		230 V~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2850 W
	Grill	2550 W
	Cottura ventilata	2500 W
	Vapore	2850 W
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 456 x 570 mm
	Incasso	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	36,1 Kg
	Spedizione	40,4 Kg

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificativo del modello		NQ50T8939BK
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI _{cavity})		80,3
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})		0,61 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		Incasso
Massa dell'apparecchio (M)		36,3 Kg
Consumo energetico complessivo in Standby (W) (tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
Wifi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	30 min.

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

Appendice

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.

NOTA

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito. Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo <http://www.samsung.com> accedi a Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

ATTENZIONE

La funzione WLAN 5 GHz di questa apparecchiatura può essere utilizzata solo in interno in tutti i paesi della UE e nel Regno Unito.

Wi-Fi	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente completo corrispondente per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione inviando una email a: oss.request@samsung.com.

È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.

Per la pagina di download e le informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/O. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.



Promemoria

Promemoria

Promemoria

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.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 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	06196 77 555 77	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01261A-02