



Serie NV70*75
Serie NV66*75
Serie NV6584

Forno da incasso

manuale dell'utente



Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.



COMANDI DEL FORNO

12

12 Comandi del forno

ACCESSORI

12

12 Accessori

PULIZIA INIZIALE

14

14 Pulizia iniziale

USO DEL FORNO

14

14 Impostare la temperatura

14 Preriscaldamento rapido automatico

IMPOSTAZIONE DELL'ORARIO

15

15 Impostare l'orario

15 Impostare il timer di cottura

15 Impostare il timer di fine cottura

16 Impostare l'avvio ritardato

16 Impostare il timer di cucina

ALTRE IMPOSTAZIONI

16

16 Segnalazione acustica

16 Luce del forno

16 Sicurezza bambini

16 Spegnimento

FUNZIONI DI COTTURA

17

17 Funzioni di cottura

COTTURA AUTOMATICA

18

18 Programmi di cottura automatica in modalità cottura singola

GUIDA ALLA COTTURA

21

21 Convezione
21 Grill grande
21 Eco grill
22 Tradizionale
22 Riscaldamento inferiore + Convezione
22 Riscaldamento superiore + Convezione
23 Piatti di prova

PULIZIA E MANUTENZIONE

24

24 Pulizia a vapore (in base al modello)
24 Superficie con smalto catalitico (in base al modello)
24 Pulizia manuale
25 Pulizia collettore dell'acqua
25 Separazione delle guide laterali (in base al modello)
25 Pulizia del cielo (in base al modello)
26 Risoluzione dei problemi
26 Codici informativi

Italiano - 3

uso del manuale

Grazie per aver scelto un forno da incasso SAMSUNG.

Il Manuale dell'utente contiene informazioni importanti sulla sicurezza e istruzioni utili per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Leggere attentamente il Manuale dell'utente prima di utilizzare il forno e conservarlo come riferimento futuro.

All'interno del Manuale dell'utente vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA o ATTENZIONE



Importante



Nota

istruzioni per la sicurezza

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

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 difettoso, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il costruttore o un rivenditore autorizzato. (Solo modello con cablaggio fisso)

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, a un tecnico dell'assistenza o a personale qualificato. (Solo modello con cavo di alimentazione)

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.

Se l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia a vapore o automatica, rimuovere eventuali fuoriuscite di alimenti e togliere tutti gli utensili dal forno prima di eseguire la pulizia.
(Solo modello con funzione pulizia)

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

Utilizzare solo il termometro da forno raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con termometro per la rilevazione della temperatura)

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.

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.

⚠ **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.

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.

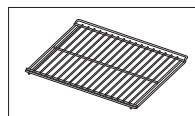
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto calde 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.
(In base al modello)



⚠ ATTENZIONE

Se il forno ha subito danni durante il trasporto, non collegarlo.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato.

In caso di guasto o danno all'apparecchio, non tentare di metterlo in funzione.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Una riparazione errata può causare lesioni all'utente e ad altre persone. Se il forno necessita di riparazione, contattare un centro assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un fusibile o un interruttore di sicurezza approvato. Non utilizzare mai prese multiple o prolunghe.

Prima di effettuare operazioni di riparazione o pulizia, scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.

Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

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)

Il forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.

Durante l'uso, le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non si sono raffreddati.

Non riporre materiali infiammabili nel forno.

Se l'apparecchio viene fatto funzionare a una temperatura elevata per un lungo periodo di tempo le superfici del forno diventano calde.

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, ad 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.
Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
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.
Non calpestare, appoggiarsi, sedersi o collocare oggetti pesanti sullo sportello aperto.
Non aprire lo sportello con una forza eccessiva.
 AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica perfino al termine della cottura.
 AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

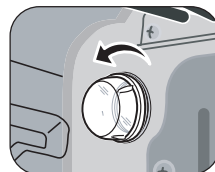
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

 **Pericolo di scosse elettriche! Prima di sostituire la lampadina del forno procedere come indicato di seguito:**

- Spegnerne il forno.
- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica.
- Proteggere la lampadina del forno e il coperchio di vetro stendendo un panno sul fondo del forno.
- Le lampadine di ricambio possono essere acquistate presso un Centro di assistenza SAMSUNG.

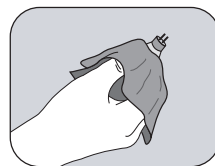
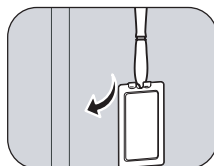
Lampadina posteriore

1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario, quindi rimuovere la rondella di metallo e la guarnizione e pulire il coperchio di vetro. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt resistente al calore fino a 300 °C.
2. Pulire il coperchio di vetro, la rondella in metallo e la guarnizione, se necessario.
3. Rimontare la rondella in metallo e la guarnizione sul coperchio di vetro.
4. Rimontare il coperchio di vetro rimosso nel passaggio 1 ruotandolo in senso orario.



Lampadina laterale (In base al modello)

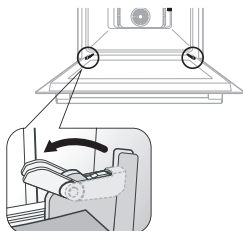
1. Per rimuovere il coperchio di vetro, afferrare il bordo inferiore con una mano, inserire tra il vetro e il telaio uno strumento piatto e affilato, ad esempio un coltello, e sollevare il coperchio.
2. Rimuovere il coperchio.
3. Se necessario, sostituire la lampadina alogena con una lampadina alogena da forno da 25-40 watt resistente al calore fino a 300 °C.
- ☑ **Suggerimento:** Usare sempre un panno asciutto per maneggiare le lampadine alogene per evitare che il sudore delle mani si depositi sulla superficie. Questo accorgimento aumenta la durata delle lampadine.
4. Riposizionare il coperchio di vetro.



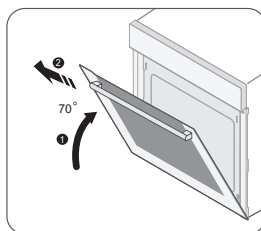
RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO

Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, tuttavia se è necessario rimuoverlo ad esempio per eseguirne la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni.

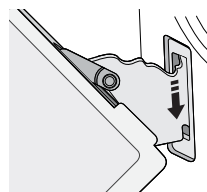
ATTENZIONE: Lo sportello è pesante.



1. Aprire lo sportello e aprire completamente le clip su entrambe le cerniere.



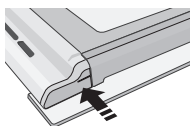
2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello nel mezzo e sollevarlo fino a quando le cerniere sono libere.



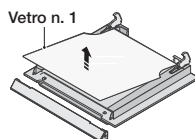
3. Dopo la pulizia, per rimontare lo sportello ripetere in ordine inverso i passaggi 1 e 2. I fermi sulla cerniera devono essere chiusi su entrambi i lati.

RIMOZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLLO

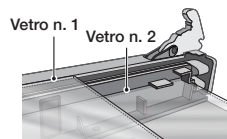
Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. Queste lastre possono essere rimosse per pulirle.



1. Premere entrambi i pulsanti sui lati sinistro e destro dello sportello.



2. Rimuovere prima la copertura quindi il vetro 1 e 2 dallo sportello.



3. Dopo avere eseguito la pulizia dei vetri, riassemblarli ripetendo in senso inverso i passaggi 1 e 2. Verificare nella figura sopra la corretta collocazione dei vetri 1 e 2.



RIMONTAGGIO: Il vetro dello sportello varia da 2 EA a 4 EA in base al modello.

Durante il montaggio del vetro 1 più interno, l'etichetta deve essere posizionata in basso.

FUNZIONE AUTOMATICA DI RISPARMIO ENERGETICO

- Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 10 minuti.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la lampada premendo il tasto 'Luce del forno'. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.



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.

installazione

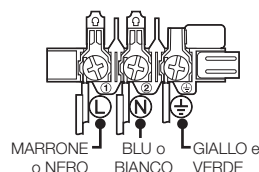
⚠ Istruzioni di sicurezza per l'installatore

Questo forno deve essere installato solo da personale qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

- L'installazione deve garantire la protezione contro l'esposizione a parti sotto tensione.

Collegamento alimentazione

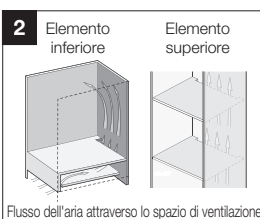
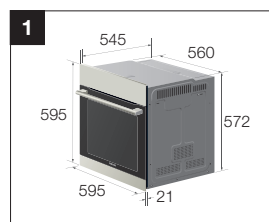
Se l'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica mediante una spina, è necessario dotarlo di un interruttore isolante multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i contatti) per garantire il rispetto delle normative sulla sicurezza. Il cavo di alimentazione (H05 RR-F o H05 VV-F, min. 2,5 mm²) deve avere una lunghezza sufficiente per il collegamento del forno alla presa elettrica, anche nel caso il forno si trovi sul pavimento davanti all'alloggiamento per l'incasso. Aprire il coperchio posteriore dei contatti con un cacciavite e allentare le viti di fissaggio del cavo prima di collegarlo ai terminali. Il forno ha una messa a terra mediante terminale (⏏). Il cavo giallo e verde (terra) deve essere collegato per primo ed essere più lungo degli altri. Se il forno è collegato alla linea elettrica mediante una presa, questa deve essere accessibile una volta terminata l'installazione. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per qualsiasi tipo di incidente provocato da un collegamento sprovvisto di adeguata messa a terra.



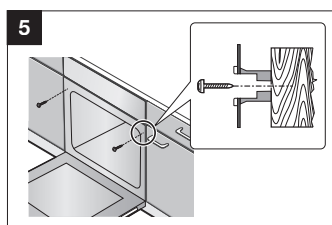
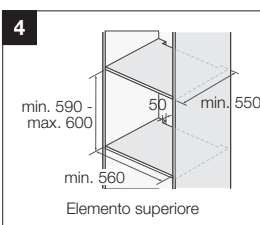
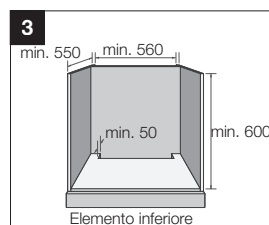
⚠ **AVVERTENZA:** Durante l'installazione prestare attenzione a non incastrare il cavo di connessione e tenerlo lontano dalle parti calde del forno.

Installazione da incasso

Con le apparecchiature da incasso, le superfici plastiche e gli adesivi per il forno devono resistere a una temperatura di 90 °C all'interno del mobile e di 75 °C all'interno dei mobili adiacenti. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per danni alle superfici plastiche o agli adesivi causati dal calore.



Il mobile della cucina che deve ospitare il forno deve prevedere alla base uno spazio che consenta la ventilazione. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra la base e la parete. Se il forno deve essere installato sotto un piano di cottura, seguire le istruzioni di installazione del piano di cottura.



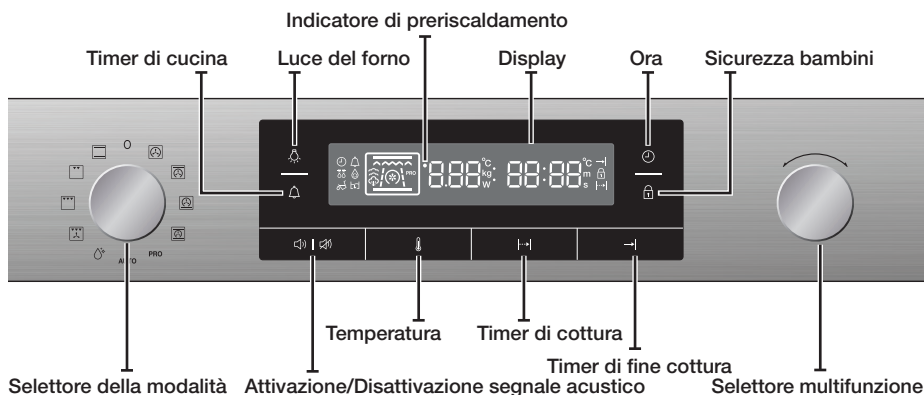
Inserire completamente il forno nell'armadiatura e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti. Assicurarsi che sia presente uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e il vano adiacente.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva in vinile, il nastro, la carta e gli accessori dallo sportello e dall'interno del forno. Prima di disinstallare il forno dall'armadiatura, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e svitare le 2 viti poste su entrambi i lati del forno.

⚠ **AVVERTENZA:** Il mobile del forno a incasso deve prevedere uno spazio minimo che consenta il passaggio di un flusso d'aria per la ventilazione dell'apparecchio, come mostrato nell'immagine. Questo spazio garantisce la ventilazione dell'apparecchio; non coprirlo con un listello di legno.

☞ La parte anteriore esterna del forno, come ad esempio la maniglia, varia a seconda del modello. Tuttavia, la dimensione del forno rappresentato nell'immagine è uguale.

comandi del forno



Pannello frontale

Il pannello frontale è disponibile in diversi materiali e colori tra i quali acciaio inossidabile, bianco, nero e vetro. A causa del miglioramento continuo della qualità dei nostri prodotti, l'aspetto del prodotto è soggetto a modifiche.

accessori

Il forno Samsung è venduto completo di numerosi accessori che si rivelano molto utili durante la preparazione dei cibi. I seguenti accessori in dotazione variano in base al modello.



ATTENZIONE: Inserire l'accessorio idoneo nell'alloggiamento corretto. Le teglie devono avere uno spazio libero di almeno 2 cm dal fondo del forno, in caso contrario la finitura smaltata potrebbe danneggiarsi.



AVVERTENZA: Prestare molta attenzione nell'estrarre pietanze e accessori dal forno. L'alta temperatura dei cibi, degli accessori e delle superfici può provocare scottature!

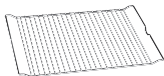


Gli accessori possono deformarsi per il calore. Tuttavia, quando si raffreddano la deformazione scompare senza influenzare la funzione dell'accessorio.



Griglia

La griglia viene utilizzata per arrosti e grigliate. E' possibile usarla per sostenere casseruole e altri recipienti di cottura. Fissare sul retro il telaio pieghevole in modo da poterlo ripiegare in caso di cottura di pietanze di grandi dimensioni.



Inserto griglia (In base al modello)

L'inserto griglia viene utilizzato per arrosti e grigliate. Può essere utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.



Teglia di cottura (In base al modello)

La teglia di cottura (profondità: 20 mm) può essere utilizzata per la preparazione di torte, biscotti e altri dolci. Collocare il lato inclinato sul davanti.



Teglia multiuso (In base al modello)

La teglia multiuso (profondità: 30 mm) può essere utilizzata per la preparazione di torte, biscotti e altri dolci. E' idonea anche per arrostiti cibi. Può essere utilizzata in combinazione con l'inserito griglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno. Collocare il lato inclinato sul davanti.



Teglia super profonda (In base al modello)

La teglia super profonda (profondità: 50 mm) è idonea anche per arrostiti cibi. Può essere utilizzata in combinazione con l'inserito griglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno. Collocare il lato inclinato sul davanti.



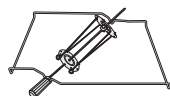
Girarrosto (In base al modello)

Il girarrosto può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Il girarrosto può essere utilizzato solo in modalità singola inserendolo al livello 3 poiché deve essere fissato all'adattatore posto sul pannello posteriore. Durante la cottura rimuovere il manico in plastica nera.

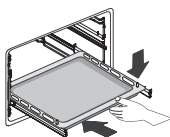
Girarrosto e Shashlik (In base al modello)

Per l'uso:

- Per raccogliere i liquidi di cottura, collocare la teglia (senza poggiapentole) al livello 1 o sul fondo del forno se il pezzo di carne da arrostiti è troppo grosso.
- Far scorrere una delle forche sullo spiedo; infilare la carne da arrostiti sullo spiedo;
- Per arrostiti contemporaneamente patate e verdure precotte, collocarle lungo i bordi della teglia.
- Posizionare il telaio di sostegno al livello medio, con la sagoma a "v" rivolta in avanti.
- Per inserire più facilmente lo spiedo, il manico può essere avvitato sull'estremità smussata.
- Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo rotante sul pannello posteriore del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "v". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia).
- Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. Dopo la cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio.

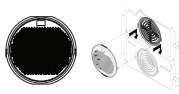


Il peso degli alimenti da sistemare sugli accessori dello spiedo non deve superare 1,5 kg.



Guide telescopiche (In base al modello)

- Per inserire la teglia/la griglia, far scorrere verso l'esterno le guide telescopiche del livello prescelto.
- Collocare la teglia/la griglia sulle guide e spingerle nuovamente in posizione all'interno del forno. Chiudere lo sportello del forno solo dopo aver riposizionato le guide telescopiche all'interno del forno.



Filtro antigrasso (In base al modello)

Il filtro antigrasso posizionato sulla parete posteriore interna del forno protegge la ventola, il riscaldatore circolare e il forno stesso dalle impurità, in particolare dagli schizzi di unto. Si consiglia di usare il filtro antigrasso quando si cucina la carne. Per la cottura di dolci rimuovere sempre il filtro! La cottura dei dolci potrebbe risultare scadente se il filtro antigrasso non viene rimosso.

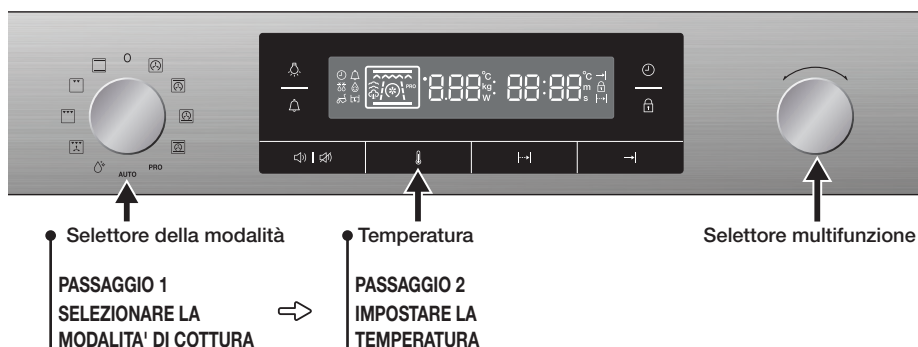
pulizia iniziale

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

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
 2. Accendere il forno a 200 °C in modalità convezione o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
 3. Dopo un'ora, spegnere il forno ruotando il selettore di modalità.
- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.

uso del forno

Di seguito vengono descritte le fasi fondamentali per la cottura.



IMPOSTARE LA TEMPERATURA

La temperatura può essere selezionata dopo avere impostato la funzione di cottura desiderata. Ogni funzione di cottura presenta una gamma di temperature diverse; vedere la sezione dedicata alle funzioni di cottura più avanti nel manuale.

1. Premendo il tasto , la temperatura lampeggia sul display.
2. Ruotare il selettore multifunzione per impostare la temperatura desiderata.
3. Premere nuovamente il tasto .

 Durante la cottura è possibile modificare la temperatura come descritto sopra.

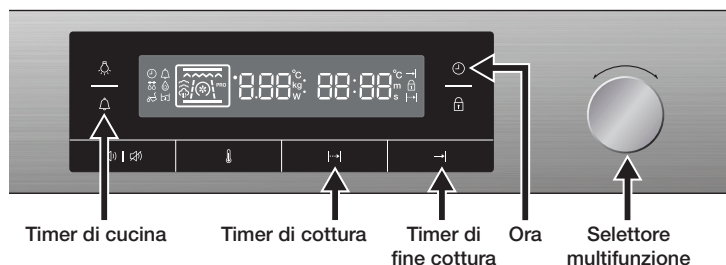
PRERISCALDAMENTO RAPIDO AUTOMATICO

Questo forno offre diverse funzioni di cottura che includono anche una fase di preriscaldamento rapido.

Questa fase verrà indicata sul display a lato dell'impostazione della temperatura.

Durante la fase di preriscaldamento vengono attivati diversi elementi riscaldanti per velocizzare il riscaldamento del forno. Anche modificando la temperatura su un livello più alto, il forno cambierà automaticamente la temperatura target e attiverà il preriscaldamento rapido automatico. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, l'indicatore di preriscaldamento scompare e viene emesso un segnale acustico per ricordare di inserire il cibo nel forno.

impostazione dell'orario



IMPOSTARE L'ORARIO

E' necessario impostare l'orario quando si usa per la prima volta il forno dopo l'installazione o in seguito a una interruzione di corrente.

1. Premendo il tasto , l'orario lampeggia sul display.
2. Ruotare il Selettore multifunzione per impostare l'ora.
3. Premendo il tasto , i minuti lampeggiano sul display.
4. Ruotare il Selettore multifunzione per impostare i minuti.
5. Premere nuovamente il tasto  per impostare l'ora corrente.



L'orario può essere azzerato come descritto sopra.

Durante la cottura premere il tasto  per vedere l'ora corrente.

IMPOSTARE IL TIMER 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.

1. Premendo il tasto , il timer di cottura lampeggia sul display.
2. Ruotare il selettore multifunzione per applicare il tempo desiderato per il timer di cottura.
3. Premere nuovamente il tasto .



Il timer di cottura può essere azzerato come descritto sopra. Al termine del tempo impostato, sul display lampeggia "0:00" e il forno emette un segnale acustico. E' possibile impostare un nuovo timer di cottura o spegnere il forno.

Per annullare il timer di cottura, premere il tasto  e impostare il timer di cottura su zero.

IMPOSTARE IL TIMER DI 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.

1. Premendo il tasto , il timer di fine cottura lampeggia sul display.
2. Ruotare il selettore multifunzione per applicare il tempo desiderato per il timer di fine cottura.
3. Premere nuovamente il tasto .



Il timer di fine cottura può essere azzerato come indicato sopra; al termine del tempo impostato sul display lampeggia "0:00" e il forno emette un segnale acustico.

Per annullare il timer di fine cottura premere il tasto , quindi impostare il timer di fine cottura sull'orario corrente.

IMPOSTARE L'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.

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

1. Premendo il tasto , il timer di cottura lampeggia sul display.
2. Ruotare il selettore multifunzione per applicare il tempo desiderato per il timer di cottura.
3. Premendo il tasto , il timer di fine cottura lampeggia sul display.
4. Ruotare il selettore multifunzione per applicare il tempo desiderato per il timer di fine cottura.
5. Il punto di avvio ritardato viene calcolato automaticamente e il forno si attiverà solo una volta raggiunto l'orario calcolato.

 Il timer di cottura, il timer di fine cottura e l'avvio ritardato possono essere impostati dopo l'impostazione della funzione di cottura.

IMPOSTARE IL TIMER DI CUCINA

Il timer di cucina può essere impostato indipendentemente dalla funzione del forno e utilizzato allo stesso tempo con il timer di cottura e di fine cottura. Poiché il timer di cucina ha un suo proprio segnale, è possibile distinguerlo dagli altri.

1. Premendo il tasto , il timer di cucina lampeggia sul display.
2. Ruotare il selettore multifunzione per applicare il tempo desiderato per il timer di cucina.
3. Premere nuovamente il tasto .

 Per annullare il timer di cucina tenere premuto il tasto  per due secondi.
Il timer di cucina può essere azzerato come indicato sopra; al termine del tempo impostato sul display lampeggia "0:00" e il forno emette un segnale acustico.

altre impostazioni

SEGNALAZIONE ACUSTICA

 |  Per attivare/disattivare la segnalazione acustica, tenere premuto il tasto  |  per 3 secondi.

LUCE DEL FORNO



Premere il tasto  per accenderla/spegnere.

Ai fini del risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

SICUREZZA BAMBINI



Per attivare/disattivare la funzione Sicurezza bambini, tenere premuto il tasto  per 3 secondi. Quando si attiva la funzione Sicurezza bambini, sul display appare l'icona . E' possibile attivare la funzione Sicurezza bambini anche durante la cottura. In questo caso tutti i tasti, i selettori e le manopole non risponderanno ai comandi; per spegnere, ruotare la manopola su off.

SPEGNIMENTO



Allo spegnimento del forno, tutti gli elementi riscaldanti smettono di funzionare. Per motivi di sicurezza, dopo lo spegnimento del forno la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo di tempo.

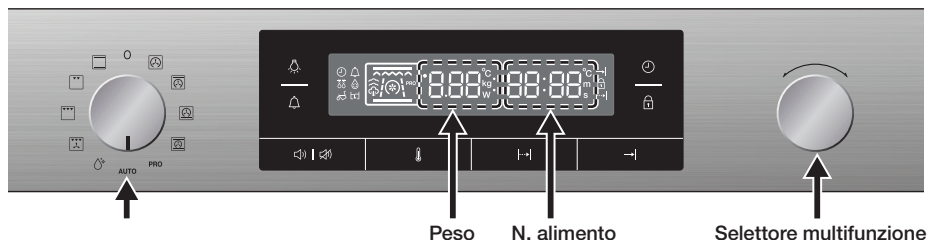
funzioni di cottura

Questo forno offre diverse funzioni.

Simbolo	Gamma di temperature per funzione	Utilizzo
	Tradizionale 40-250 °C	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Questa funzione viene utilizzata per arrostitire o cuocere quasi tutti i tipi di alimenti. Temperatura consigliata: 200 °C
	Convezione 40-250 °C	Il calore generato dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per la cottura di cibi surgelati e dolci. Temperatura consigliata: 170 °C
	Superiore + Convezione 40-250 °C	Il calore generato dal riscaldamento superiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per arrostitire cibi come la carne. Temperatura consigliata: 190 °C
	Inferiore + Convezione 40-250 °C	Il calore generato dal riscaldamento inferiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per la cottura di pizza, pane e dolci. Temperatura consigliata: 190 °C
	Grill grande 40-270 °C	Il calore viene generato dal grill grande. Questa funzione deve essere utilizzata per lasagne e carne alla griglia. Temperatura consigliata: 240 °C
	Eco grill 40-270 °C	Il calore viene generato dal grill piccolo. Questa funzione deve essere utilizzata per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite. Temperatura consigliata: 240 °C
	Grill con ventola 40-270 °C	Il calore generato dai due elementi riscaldanti superiori viene distribuito dalle ventole. Questa modalità può essere utilizzata per la grigliatura di carne e pesce. Temperatura consigliata: 240 °C
	Cottura intensiva 40-250 °C	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: 170 °C
PRO	Pro rosolatura 40-150 °C	Questa modalità include un ciclo di riscaldamento automatico fino a 220 °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

cottura automatica

La funzione Cottura automatica mette a disposizione dell'utente vari programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare pane e dolci.



1. Ruotare il selettore di modalità sulla posizione AUTO.
2. Ruotare il selettore multifunzione per selezionare il numero relativo all'alimento che si desidera cuocere, quindi attendere 4-5 secondi.
3. Ruotare nuovamente il selettore multifunzione per selezionare il peso della portata, quindi attendere 4-5 secondi.
4. Dopo 4-5 secondi, il programma di Cottura automatica selezionato si avvierà automaticamente.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA IN MODALITÀ COTTURA SINGOLA

La tabella seguente illustra 25 programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura e i tempi sono pre-programmati per vostra comodità. Per una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida. Infornare il cibo sempre a forno freddo.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:01	Pizza surgelata	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Griglia	2	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia. Si consiglia di impostare 0,3-0,6 kg per pizze sottili, 0,7-1,0 kg per pizze con molta farcitura.
A:02	Patatine al forno surgelate	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Teglia di cottura	2	Distribuire le patatine surgelate sulla teglia di cottura. La prima impostazione è consigliabile per le patatine fritte, la seconda per le patate al forno. Utilizzare carta da forno. Si consiglia di girarle una volta trascorsi 2/3 del tempo di cottura.
A:03	Crocchette surgelate	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Teglia di cottura	2	Collocare uniformemente le crocchette di patate surgelate sulla teglia di cottura. Si consiglia di girarle una volta trascorsi 2/3 del tempo di cottura.
A:04	Lasagne fatte in casa	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Griglia	3	Utilizzare un recipiente adatto alla cottura in forno. Collocare le lasagne congelate o fatte in casa al centro del forno sulla griglia.
A:05	Bistecche	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Griglia Teglia multiuso	4 3	Collocare uniformemente 2-6 bistecche una accanto all'altra sulla griglia. La prima impostazione è per costolette sottili, la seconda per costolette più spesse. Girare dopo il segnale acustico.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:06	Roast Beef	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Griglia Teglia multiuso	2 1	Marinare il Roast Beef e collocarlo sulla griglia. Aggiungere 1 tazza d'acqua nella teglia multiuso. Girare dopo il segnale acustico. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 5-10 minuti
A:07	Arrosto di maiale	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Griglia Teglia multiuso	2 1	Posizionare il maiale arrosto marinato sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A:08	Costolette di agnello	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Griglia Teglia multiuso	4 3	Costolette di agnello marinate. Posizionare le costolette di agnello sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. La prima impostazione è applicabile a costolette sottili, la seconda a costolette più spesse.
A:09	Pezzi di pollo	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Griglia Teglia multiuso	4 3	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo uno accanto all'altro sulla griglia.
A:10	Pollo arrosto	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Griglia Teglia multiuso	2 1	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie e posizionarlo con il petto rivolto verso l'alto sulla griglia.
A:11	Petto d'anatra	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Griglia Teglia multiuso	4 3	Preparare il petto d'anatra, collocarlo sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto. La prima impostazione è per un solo petto, la seconda per 2 petti d'anatra spessi.
A:12	Rollè di tacchino	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Griglia Teglia multiuso	2 1	Collocare il rollè di tacchino sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A:13	Pesce al vapore	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Griglia	2	Collocare il pesce fresco pulito (per es. trota, eglefino, merluzzo) in un recipiente con coperchio adatto alla cottura in forno. Aggiungere liquido finché il fondo del piatto non ne risulti coperto, per es 3-4 cucchiaini di succo di limone, vino bianco o acqua, e incoperchiare. Collocare il piatto sulla griglia. Se lo si preferisce arrostito, ungere il pesce con olio di oliva e non coprire.
A:14	Pesce arrosto	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Griglia Teglia multiuso	4 3	Collocare i pesci in posizione 'testa-coda' sulla griglia. La prima impostazione è per 2 pesci, la seconda per 4 pesci. Il programma è adatto alla cottura di pesci interi, come trota, luccio, perca e orata.
A:15	Tranci di salmone	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Griglia Teglia multiuso	4 3	Posizionare i tranci di salmone sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A:16	Patate al forno	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Teglia di cottura	2	Pulire le patate e tagliarle a metà. Ungerele con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporle uniformemente sulla teglia di cottura. La prima impostazione è per patate di piccole dimensioni (100 g cad), la seconda per patate di dimensioni maggiori (200 g cad).
A:17	Verdure arrostate	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Teglia multiuso	4	Posizionare le verdure, per esempio zucchine tagliate a rondelle, falde di peperoni, melanzane e funghi a fette e pomodori ciliegina nella teglia multiuso. Ungerele con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A:18	Gratin di verdure	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Griglia	2	Preparare il gratin di verdure utilizzando un piatto tondo resistente al calore del forno. Collocare il piatto sulla griglia al centro del forno.
A:19	Torta marmorizzata	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Griglia	2	Collocare l'impasto in una pirofila rotonda adeguatamente profonda. Questo programma è adatto per cuocere torte marmorizzate, al limone o alle nocciole.
A:20	Muffin	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Griglia	2	Versare l'impasto in uno stampo per muffin in metallo adatto a contenere 12 muffin. Collocare il piatto sulla griglia. Per ottenere muffin del peso di 45 g l'uno, si consiglia di usare 0,5 -0,6 kg di impasto; per muffin di dimensioni medie del peso di 65 g l'uno, usare 0,7 -0,8 kg di impasto.
A:21	Pane bianco	1. 0,7 - 0,8	Griglia	2	Questo programma è adatto per miscele di pane utilizzando 500 g di farina di frumento. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione. Collocare l'impasto lievitato in una teglia rettangolare. Spennellare la superficie della pasta con acqua. Incidere la superficie della pasta con un coltello.
A:22	Pane integrale	1. 0,7 - 0,8	Griglia	2	Questo programma è adatto per miscele di pane utilizzando 500 g di farina di frumento e di segale. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione. Collocare la pasta lievitata (con lievito naturale) in una teglia rettangolare. Spennellare la superficie della pasta con acqua. Incidere la superficie della pasta con un coltello.
A:23	Panini / Ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Teglia di cottura	3	La prima impostazione è adatta per piccole porzioni di impasto, come per esempio per panini o croissant (4-8 pz). La seconda impostazione è adatta per il pane fatto in casa, come ciabatte o baguette (2-6 pz). Utilizzare carta da forno.
A:24	Pizza fatta in casa	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Teglia di cottura	2	La prima impostazione è adatta per la preparazione di pizzette (7-9 pz). La seconda impostazione è invece idonea per una pizza rotonda o a trancio. Il peso riportato comprende la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. Se si preferisce una crosta più croccante, si consiglia di preriscaldare il forno per 5 min. impostando la modalità riscaldamento inferiore + convezione.
A:25	Fermentazione pasta lievitata	1. 0,2 - 0,4 (pasta per pizza) 2. 0,4 - 0,6 (pasta lievitata) 3. 0,6 - 0,8 (pasta da pane)	Griglia	2	L'impostazione del peso 0,2-0,4 kg è idonea per preparare pasta da pizza o impasto per torte o per far lievitare la pasta da pane. Collocare l'impasto in una ciotola di grandi dimensioni e coprire con pellicola per forno a microonde. L'impostazione del peso 0,4-0,6 kg è idonea per pasta da pane preparata con impasto lievitato o lievito naturale. L'impostazione 0,6-0,8 kg è per la lievitazione. Impastare a mano, collocare l'impasto in un recipiente per la cottura e coprire con pellicola per forno a microonde.

guida alla cottura



CONVEZIONE

In modalità Convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temp. (°C)	Tempo (min)
Agnello arrosto (350-700 g) Ungere con olio e aggiungere gli aromi	3 + 2	Griglia + Teglia multiuso	190-200	40-50
Crocchette surgelate (500-1000 g)	2	Teglia di cottura	180-200	25-35
Patatine al forno surgelate (300-700 g)	2	Teglia di cottura	180-200	20-30
Pizza surgelata (300-1000 g)	2	Griglia	200-220	15-25
Torta di mele e mandorle (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	35-45
Croissant freschi (200-400 g) (pronti da cuocere)	3	Teglia di cottura	180-200	15-25



GRILL GRANDE

In modalità Grill grande si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temp. (°C)	Tempo (min)
Salsicce (spesse) 5-10 pezzi	4 + 3	Griglia + Teglia multiuso	220	5-8 girare 5-8
Bistecche (400-800 g)	4 + 3	Griglia + Teglia multiuso	240	8-10 girare 5-7
Toast 5-10 pezzi	5	Griglia	240	1-2 girare 1-2
Toast al formaggio 4-6 pezzi	4 + 3	Piastra + Teglia di cottura	200	4-8



ECO GRILL

In modalità Eco grill si consiglia di preriscaldare il forno. Collocare il cibo al centro dell'accessorio.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temp. (°C)	Tempo (min)
Camembert al forno surgelato 2-4 ogni 75 g (senza preriscaldamento)	3	Griglia	200	10-12
Baguette farcite surgelate (pomodoro e mozzarella o prosciutto e formaggio)	3 + 2	Piastra + Teglia di cottura	200	15-20
Bastoncini di pesce surgelati (300-700 g) (senza preriscaldamento)	3 + 2	Piastra + Teglia di cottura	200	15-25
Hamburger di pesce surgelati (300-600 g) (senza preriscaldamento)	3	Teglia di cottura	180-200	20-35

TRADIZIONALE

In modalità Tradizionale si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temp. (°C)	Tempo (min)
Lasagne surgelate (500-1000 g)	3	Griglia	180-200	40-50
Pesce intero (ad es. orata) (300-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato	3 + 2	Griglia + Teglia multiuso	240	15-20
Filetti di pesce (500-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato	3	Teglia di cottura	200	13-20
Mezze patate al forno (500-1000 g)	3	Teglia di cottura	180-200	30-45
Pan di spagna (250-500 g)	2	Griglia	160-180	20-30
Torta marmorizzata (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	40-50
Torta lievitata in teglia con frutta e granella (1000-1500 g)	2	Teglia di cottura	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Griglia	190-200	25-30

RISCALDAMENTO INFERIORE + CONVEZIONE

In modalità Riscaldamento inferiore + Convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temp. (°C)	Tempo (min)
Torta di mele lievitata surgelata (350-700 g)	3	Griglia	180-200	15-20
Tortine di pasta sfoglia farcite surgelate (300-600 g) Spennellare con tuorlo d'uovo (senza preriscaldare)	3	Teglia di cottura	180-200	20-25
Cannelloni/Lasagne (250-500 g) Usare un piatto da forno	3	Griglia	180	22-30
Tortine farcite lievitate (600-1000 g) Spennellare con tuorlo d'uovo	3	Teglia di cottura	180-200	20-30
Pizza fatta in casa (500-1000 g)	2	Teglia di cottura	200-220	15-25
Pane fatto in casa (700-900 g)	2	Griglia	170-180	45-55

RISCALDAMENTO SUPERIORE + CONVEZIONE

In modalità Riscaldamento superiore + Convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temp. (°C)	Tempo (min)
Costoletta di maiale (1000 g) Ungere con olio e aggiungere gli aromi	3 + 2	Griglia + Teglia multiuso	180-200	50-65
Pollo intero (800-1300 g) Ungere con olio e aggiungere gli aromi	2 + 1	Griglia + Teglia multiuso	190-200	45-65
Pezzi di pollo (500-1000 g) Ungere con olio e aggiungere gli aromi	4 + 3	Griglia + Teglia multiuso	200-220	25-35
Pesce arrosto (500-1000 g) Usare un piatto da forno, ungere con olio	2	Griglia	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200 g) Ungere con olio e aggiungere gli aromi	2 + 1	Griglia + Teglia multiuso Aggiungere 1 tazza d'acqua	200-220	45-60
Petto d'anatra (300-500 g)	4 + 3	Griglia + Teglia multiuso Aggiungere 1 tazza d'acqua	180-200	25-35

PIATTI DI PROVA

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Inserire la teglia di cottura con il lato molato rivolto verso il lato più interno del forno.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min)
Pasta frolla	Teglia di cottura	3	Tradizionale	160-170	20-30
		2	Convezione	150-160	30-35
	Teglia di cottura + Teglia multiuso	1 + 4	Convezione	150-160	35-40
Torte piccole	Teglia di cottura	3	Tradizionale	160-180	15-25
		2	Convezione	150-160	30-35
	Teglia di cottura + Teglia multiuso	1 + 4	Convezione	150-160	35-40
Pan di spagna senza grassi	Teglia apribile su griglia (antiaderente, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	20-30
		2	Convezione	150-160	30-40
Torta lievitata alle mele	Teglia di cottura	3	Tradizionale	170-180	35-40
		2	Convezione	150-160	60-70
	Teglia di cottura + Teglia multiuso	1 + 4	Convezione	150-160	70-80
Torta di mele	Griglia + 2 teglie apribili * (antiaderenti, ø 20 cm)	1 posizionata in diagonale	Convezione	170-190	70-90
	Teglia di cottura + Griglia + 2 teglie apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm)	1 + 3	Convezione	170-190	80-100

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

** Posizionare le due torte una sopra l'altra al centro del forno.

2. Grigliatura

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

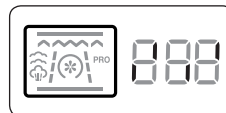
Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min)
Toast di pane bianco	Griglia	5	Grill grande	270 °C	1° 1-2 2° 1-1½
Hamburger di manzo * (12 ea)	Inserto griglia + Teglia multiuso (per raccogliere i liquidi)	4	Grill grande	270 °C	1° 14-16 2° 4-6

* **Hamburger di manzo:** Preriscaldare il forno vuoto per 15 minuti con la funzione Grill grande.

pulizia e manutenzione

PULIZIA A VAPORE (IN BASE AL MODELLO)

Se il forno è sporco, è possibile pulirlo avviando la funzione di pulizia a vapore. Questa funzione consente di pulire il forno in modo ancora più semplice.



1. Prima di utilizzare la funzione di pulizia a vapore rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.
3. Ruotare il selettore della modalità su Δ^* . Una volta selezionata, la funzione di pulizia a vapore si avvia automaticamente dopo pochi secondi.
4. Quando il display inizia a lampeggiare emettendo un segnale acustico, la pulizia è terminata. Impostare il selettore di modalità su Off per terminare la pulizia a vapore.
5. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e usare una spugna per assorbire e rimuovere l'acqua residua sul fondo del forno.

Note sulla pulizia a vapore

- Prestare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non lasciare mai residui di acqua nel forno, per nessun periodo di tempo, per esempio durante la notte.
- Se il forno è molto sporco, una volta raffreddato si può ripetere la procedura.
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo aver preparato un arrosto o una grigliata, si consiglia di pretrattare le macchie più ostinate con una piccola quantità di detersivo prima di attivare la funzione di pulizia del forno.
- Dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di 15° per consentire alla superficie interna smaltata di asciugare completamente.

SUPERFICIE CON SMALTO CATALITICO (IN BASE AL MODELLO)

Il coperchio rimovibile è rivestito con uno smalto grigio scuro catalitico, che può ricoprirsi di particelle di olio o grasso trasportate dall'aria che circola durante il riscaldamento a convezione. Questi depositi bruciano a temperature pari o superiori a 200 °C.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Al termine della pulizia di tutte le superfici interne del forno, impostare il forno in modalità convezione 250 °C.

PULIZIA MANUALE

 **ATTENZIONE:** Prima della pulizia, assicurarsi che il forno e gli accessori siano freddi. Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno e un detersivo delicato o acqua tiepida saponata.
- Non pulire manualmente la guarnizione dello sportello.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno utilizzare idonei prodotti di pulizia per forni.
- Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare un detergente speciale per forni.

Esterno del forno

Per la pulizia del telaio esterno del forno, ad esempio della maniglia o del display, utilizzare un panno morbido e un detersivo delicato o acqua tiepida saponata e asciugare con carta da forno o un asciugamano da cucina asciutto. Intorno alla maniglia e ai tasti è facile che rimangano tracce di grasso e sporco a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno, pertanto si consiglia di pulire queste parti ogni volta che si finisce di usare il forno.

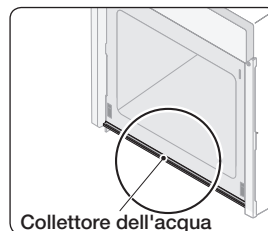
Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con un asciugamano da cucina. Se necessario, lasciare in ammollo in acqua saponata per circa 30 minuti per una pulizia più facile.

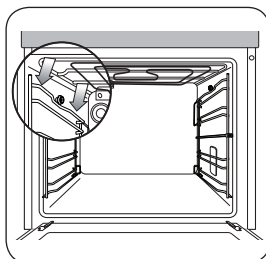
PULIZIA COLLETTORE DELL'ACQUA

Il collettore dell'acqua raccoglie la condensa generata dalla cottura di cibi ad alto contenuto di umidità. Residui di cibo possono sporcare il collettore dell'acqua. Se non si esegue la pulizia, il mobile da incasso potrebbe subire danni. Al termine della cottura, pulire il collettore dell'acqua per proteggere il mobile da eventuali danni.

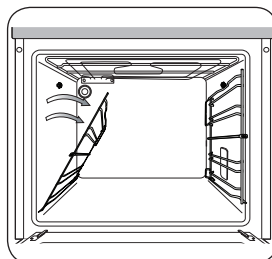
⚠ AVVERTENZA: Se al termine della cottura si riscontra una perdita dal collettore, rivolgersi al centro assistenza.



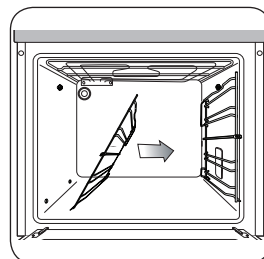
SEPARAZIONE DELLE GUIDE LATERALI (IN BASE AL MODELLO)



1. Premere al centro la parte superiore della guida laterale.



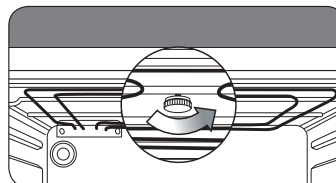
2. Ruotare la guida laterale di circa 45°.



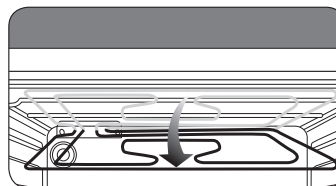
3. Tirare e rimuovere la guida laterale dai due fori sul fondo.

PULIZIA DEL CIELO (IN BASE AL MODELLO)

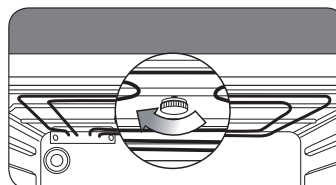
1. L'abbassamento dell'elemento riscaldante del grill consente una pulizia più agevole del cielo del forno. Rimuovere il dado circolare ruotandolo in senso antiorario sostenendo l'elemento riscaldante del grill.



2. La parte anteriore dell'elemento riscaldante del grill si inclina verso il basso bloccando l'elemento in posizione. Non premere l'elemento riscaldante del grill poiché potrebbe deformarsi.



3. Al termine della pulizia, sollevare l'elemento riscaldante del grill nella sua posizione originale e riavvitare il dado circolare in senso orario.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Cosa devo fare se il forno non si scalda?	- Il forno non è acceso. Accendere il forno. - Verificare che siano state applicate le impostazioni desiderate. - Può essersi bruciato un fusibile dell'impianto domestico o può essere scattato un interruttore di sicurezza. Sostituire il fusibile o reimpostare il circuito. Se ciò accade ripetutamente, rivolgersi a un elettricista qualificato.
Cosa faccio se anche dopo aver impostato la funzione e la temperatura il forno non si scalda?	- Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione. - Se non è stato lasciato lo sportello aperto, potrebbero esserci problemi con le connessioni elettriche interne. Contattare il centro assistenza di zona.
Cosa devo fare se la luce del forno non si accende?	- La lampadina del forno potrebbe essere fulminata. Sostituire la lampadina. - Se dopo aver sostituito la lampadina la luce del forno ancora non si accende, rivolgersi al centro assistenza di zona.
Cosa devo fare se la ventola di raffreddamento gira ancora dopo lo spegnimento del forno?	Dopo l'uso del forno, la ventola continua a funzionare per proteggere il forno dal calore fino al suo raffreddamento. Se la ventola continua a girare anche dopo che il forno si è raffreddato, rivolgersi al centro assistenza di zona.
Cosa faccio se non riesco a premere i tasti?	Verificare l'eventuale attivazione della funzione Sicurezza bambini. Se la funzione Sicurezza bambini non è attiva, rivolgersi al centro assistenza di zona.

CODICI INFORMATIVI

I codici informativi non coprono tutte i possibili malfunzionamenti. Per risolvere il problema, consultare per prima cosa le soluzioni qui proposte; se il codice informativo dovesse ripresentarsi, contattare il centro assistenza SAMSUNG di zona.

CODICE	PROBLEMA	SOLUZIONE
	Arresto di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare alla temperatura impostata per un periodo di tempo prolungato. - Sotto 105 °C 16 ore - Da 105 °C a 240 °C 8 ore - Da 245 °C a Max 4 ore	Spegnerne il forno e togliere i cibi. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente. Poiché non si tratta di un errore del forno, riutilizzare il forno dopo averlo spento e lasciato raffreddare.
	Errore tasto Si verifica quando un tasto viene premuto per un certo periodo di tempo.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Spegnerne il forno ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
	Errore sicurezza Un guasto del forno può causare prestazioni scadenti e problemi di sicurezza.	Interrompere immediatamente l'uso del forno e spegnerlo. Rivolgersi al centro assistenza SAMSUNG di zona.

1) ** si riferisce a tutti i numeri.

memo

08 PULIZIA E MANUTENZIONE



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	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00536A-00