



Serie NV70*77
Serie NV66*77
Serie NV6786

Forno da incasso

manuale dell'utente

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 Uso del vano del forno
15 Impostazione delle funzioni di cottura
15 Impostazione della temperatura
15 Uso della modalità doppia
15 Utilità offerte dalla modalità doppia
15 Utilità offerte dal preriscaldamento rapido automatico

IMPOSTAZIONE DELL'ORARIO

16

16 Impostazione dell'orario
16 Impostazione del timer di cottura
16 Impostazione del timer di fine cottura
17 Impostazione dell'avvio ritardato
17 Impostazione del timer di cucina

ALTRE IMPOSTAZIONI

17

17 Segnalazione acustica
17 Luce del forno
17 Sicurezza bambini
17 Spegnimento

FUNZIONI DI COTTURA

18

18 Funzioni di cottura

COTTURA AUTOMATICA

19

- 20 Programmi di cottura automatica in modalità cottura singola
- 22 Programmi di cottura automatica nel vano superiore
- 22 Programmi di cottura automatica nel vano inferiore
- 23 Programmi di cottura automatica in modalità doppia

GUIDA ALLA COTTURA

24

- 24 Grill grande
- 24 Eco grill
- 25 Tradizionale
- 26 Elemento riscaldante inferiore + Convezione
- 26 Convezione
- 27 Elemento riscaldante superiore + Convezione
- 27 Cottura doppia
- 28 Piatti di prova

PULIZIA E MANUTENZIONE

29

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

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.

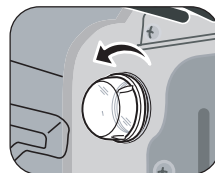
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

 **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.

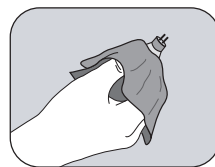
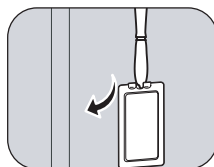
Lampadina posteriore

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)

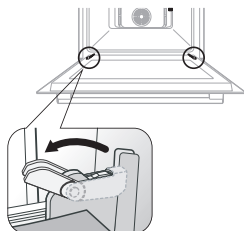
1. Per rimuovere il coperchio di vetro, afferrare il bordo inferiore con una mano, inserire tra il vetro e il telaio uno strumento piatto e affilato, ad esempio un coltello, e sollevare il coperchio.
 2. Rimuovere il coperchio.
 3. Se necessario, sostituire la lampadina alogena con una lampadina alogena 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.



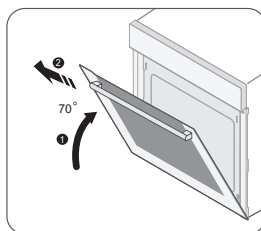
RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO

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.

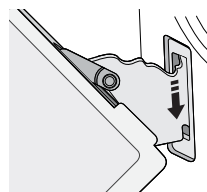
ATTENZIONE: Lo sportello è pesante.



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



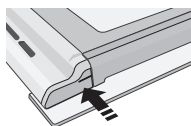
2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello nel mezzo e sollevarlo fino a quando le cerniere sono libere.



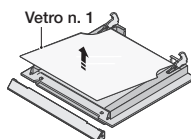
3. Dopo la pulizia, per rimontare lo sportello ripetere in ordine inverso i passaggi 1 e 2. I fermi sulla cerniera devono essere chiusi su entrambi i lati.

RIMOZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLLO

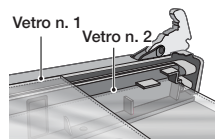
Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. Queste lastre possono essere rimosse per pulirle.



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

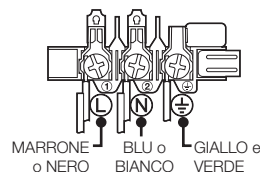
⚠ Istruzioni di sicurezza per l'installatore

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

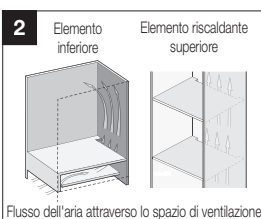
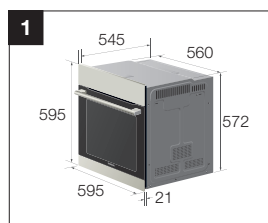
Se l'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica mediante una spina, è necessario dotarlo di un interruttore isolante multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i contatti) per garantire il rispetto delle normative sulla sicurezza. Il cavo di alimentazione (H05 RR-F o H05 VV-F, min. 2,5 mm²) 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.



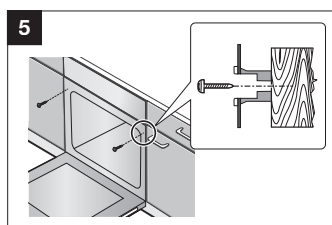
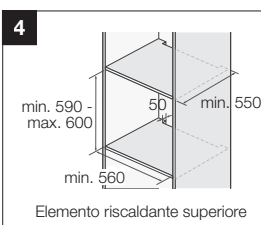
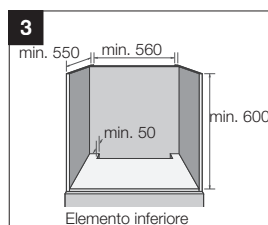
⚠ **AVVERTENZA:** Durante l'installazione prestare attenzione a non incastrare il cavo di connessione e tenerlo lontano dalle parti calde del forno.

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.



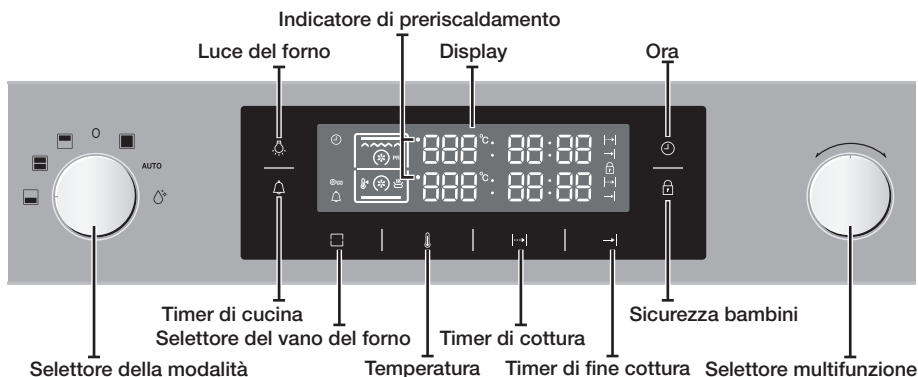
Inserire completamente il forno nell'armadiatura e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti. Assicurarsi che sia presente uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e il vano adiacente.

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!

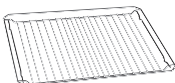


Gli accessori possono deformarsi per il calore. Tuttavia, quando si raffreddano la deformazione scompare senza influenzare la funzione dell'accessorio.



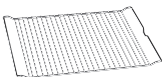
Divisorio

Per eseguire la cottura in modalità superiore, inferiore e doppia è necessario montare il divisorio. Questo accessorio separa la parte superiore da quella inferiore del forno e deve essere inserito nell'alloggiamento 3.



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'insero 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'insero griglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno. Collocare il lato inclinato sul davanti.



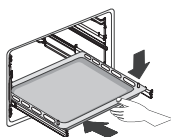
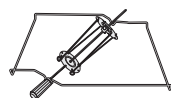
Girarrosto (In base al modello)

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)

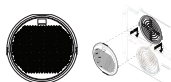
Per l'uso:

- 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.



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 su "off".

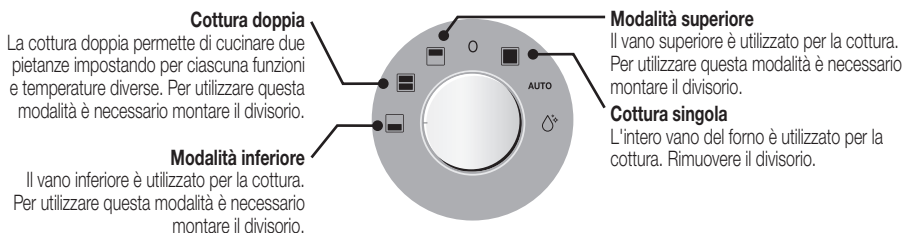
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.

uso del forno

Di seguito vengono descritte le fasi fondamentali per la cottura.



USO DEL VANO DEL FORNO



COTTURA SINGOLA		Nella cottura singola, il forno funziona come un forno tradizionale. Usare questa modalità per grandi quantità di cibo o se si necessita di speciali accessori, come ad esempio lo spiedo. Per usare questa modalità rimuovere il divisorio dal forno.
MODALITA' SUPERIORE		Per la cottura viene utilizzato solo il vano superiore o quello inferiore. Queste modalità fanno risparmiare tempo durante il preriscaldamento ed energia durante la cottura di piccole porzioni. Per usare questa modalità inserire il divisorio nel livello 3.
MODALITA' INFERIORE		Se si decide di cuocere in modalità superiore o inferiore, il vetro dello sportello della parte non utilizzata potrebbe mostrare tracce di condensa.
MODALITA' DOPPIA		In modalità doppia gli spazi superiore e inferiore possono essere attivati impostando funzioni e temperature diverse fra loro. Anche i timer di cottura e fine cottura possono essere impostati diversamente per ciascun vano. Per usare questa modalità inserire il divisorio nel livello 3.

IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

Le funzioni di cottura possono essere impostate dopo aver selezionato il vano che si desidera utilizzare all'interno del forno. Questo forno offre varie funzioni di cottura; vedere la sezione del manuale dedicata alle funzioni di cottura per le istruzioni d'uso.

1. Premendo il tasto , il simbolo che indica l'attivazione della funzione di cottura lampeggia sul display.
2. Ruotare il selettore multifunzione per impostare la funzione di cottura desiderata.
3. Premere nuovamente il tasto .

 Durante la cottura è possibile modificare la funzione di cottura desiderata come descritto sopra.

IMPOSTAZIONE DELLA 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.

USO DELLA MODALITÀ DOPPIA

Per la modalità doppia, è necessario impostare per prima cosa la modalità superiore e quella inferiore quindi la funzione di cottura e la temperatura desiderata per ciascun vano.

Selezione della modalità doppia

1. Selezionare la modalità doppia ruotando il selettore di modalità.

Impostazione della modalità superiore

2. Premere il tasto  e ruotare il selettore multifunzione per selezionare la funzione di cottura desiderata per il vano superiore.
3. Premere il tasto  e ruotare il selettore multifunzione per selezionare la temperatura.

Impostazione della modalità inferiore

4. Premere il tasto  e ruotare il selettore multifunzione per selezionare la funzione di cottura desiderata per il vano inferiore.
5. Premere il tasto  e ruotare il selettore multifunzione per selezionare la temperatura.

 Per cambiare temperatura o funzione di cottura in modalità doppia è necessario per prima cosa selezionare il vano superiore o inferiore per il quale si desidera apportare la modifica. Premere UNA VOLTA il tasto  o  per selezionare il vano superiore, quindi modificare le impostazioni. Premere DUE VOLTE il tasto  o  per selezionare il vano inferiore, quindi modificare le impostazioni.

UTILITÀ OFFERTE DALLA MODALITÀ DOPPIA

Quando si cucina in modalità doppia, una delle due pietanze può terminare la cottura prima dell'altra. In questo caso è possibile selezionare un vano cottura e usarne la metà.

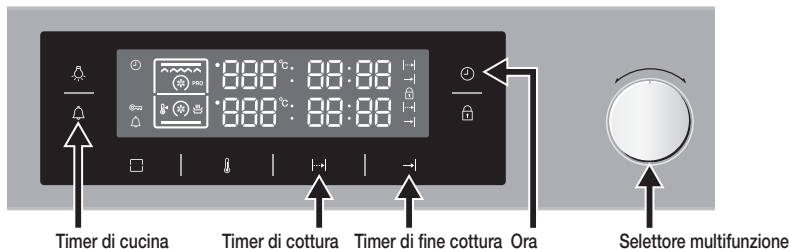
Quando si ruota il selettore della modalità e si passa dalla modalità doppia a quella superiore o inferiore, la modalità selezionata mantiene le impostazioni esistenti.

UTILITÀ OFFERTE DAL 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

La modalità doppia consente di impostare per ciascun vano timer di cottura e fine cottura diversi. Per impostare o modificare i timer di cottura o di fine cottura, premere  UNA VOLTA per il vano superiore e DUE VOLTE per il vano inferiore.



IMPOSTAZIONE DELL'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.

IMPOSTAZIONE DEL 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.

IMPOSTAZIONE DEL 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.

IMPOSTAZIONE DELL'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.

 L'avvio ritardato non può essere impostato in modalità Cottura doppia.
Il timer di cottura, il timer di fine cottura e l'avvio ritardato possono essere impostati dopo l'impostazione della funzione di cottura.

IMPOSTAZIONE DEL 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 premuti i tasti  e  per 3 secondi.

LUCE DEL FORNO



Premere il tasto  per accenderla/spegnerla.

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



Alcuni modelli dispongono di 2 lampade interne alloggiare rispettivamente nella parte inferiore e superiore del forno.

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 e il selettore multifunzione non risponderanno ai comandi; per la disattivazione, ruotare il selettore della modalità 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.

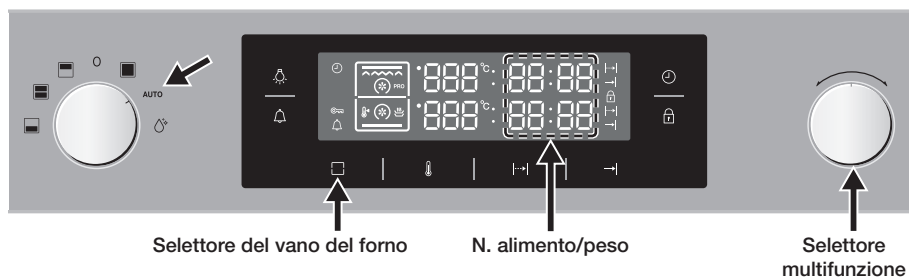
Simbolo	Funzione	Utilizzo	Singola	Superiore	Inferiore	Doppia
			Gamma di temperature (°C)			
	Tradizionale	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Questa funzione viene utilizzata per arrostitire o cuocere quasi tutti i tipi di alimenti. Temperatura consigliata: 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Convezione	Il calore generato dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Utilizzare questa funzione per la cottura di cibi surgelati e dolci. Temperatura consigliata: 170 °C	O	O	O	Superiore/ Inferiore
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Elemento riscaldante superiore + Convezione	Il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Utilizzare questa funzione per arrostitire carne e altri alimenti. Temperatura consigliata: 190 °C	O	O	X	Superiore
			40-250	40-250	-	170-250
	Elemento riscaldante inferiore + Convezione	Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Utilizzare questa funzione per la cottura di pizza, pane e dolci. Temperatura consigliata: 190 °C	O	X	O	Inferiore
			40-250	-	40-250	170-250
	Eco grill	Il calore viene generato dal grill piccolo. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite. Temperatura consigliata: 240 °C	O	O	X	Superiore
			40-270	40-250	-	200-250
	Grill grande	Il calore viene generato dal grill grande. Utilizzare questa funzione per lasagne e carne alla griglia. Temperatura consigliata: 240 °C	O	O	X	Superiore
			40-270	40-250	-	200-250
	Grill con ventola	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	O	O	X	Superiore
			40-270	40-250	-	200-250
	Cottura intensiva	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	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

Simbolo	Funzione	Utilizzo	Singola	Superiore	Inferiore	Doppia
			Gamma di temperature (°C)			
	Rosolatura perfetta	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 arrostiti di carne, pollame e pesce. Temperatura consigliata: 100 °C	0	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Mantieni caldo	Questa modalità attiva l'elemento riscaldante inferiore. E' idonea a mantenere caldo il cibo. Temperatura consigliata: 80 °C	X	X	0	X
			-	-	40-100	-
	Riscaldamento dei piatti	Questa modalità attiva l'elemento riscaldante inferiore e la convezione. E' idonea per il riscaldamento di tazze, piatti e recipienti in ceramica. Temperatura consigliata: 60 °C	X	X	0	X
			-	-	40-80	-

cottura automatica

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

1. Ruotare il selettore della modalità sulla modalità di cottura AUTO



2. Premere il tasto  per selezionare il vano del forno desiderato.
 3. Ruotare il selettore multifunzione per selezionare il numero corrispondente all'alimento che si desidera cucinare, quindi attendere 4-5 secondi.
 4. Ruotare nuovamente il selettore multifunzione per selezionare il peso della portata, quindi attendere 4-5 secondi.
 5. Dopo 4-5 secondi, il programma di cottura automatica selezionato si avvierà automaticamente.
-  Quando si usa la funzione di cottura doppia automatica, dopo aver selezionato il numero corrispondente all'alimento da cucinare, selezionare il peso sia per il vano superiore che per quello inferiore.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA IN MODALITÀ COTTURA SINGOLA

La tabella seguente illustra 25 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci.

Questi programmi possono essere utilizzati durante la cottura singola. Rimuovere sempre il divisorio.

La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati.

Le modalità di cottura e i tempi sono pre-programmati per vostra comodità.

Per effettuare una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida. Informare il cibo sempre a forno freddo.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-01	Pizza surgelata	0,3-0,6 0,7-1,0	Griglia	2	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia.
A-02	Patatine al forno surgelate	0,3-0,5 (sottili) 0,6-0,8 (spesse)	Teglia di cottura (multiuso)	2	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sulla teglia di cottura multiuso. La prima impostazione è applicabile alle patatine fritte, la seconda alle patate al forno.
A-03	Crocchette surgelate	0,3-0,5 0,6-0,8	Teglia di cottura (multiuso)	2	Collocare le crocchette di patate surgelate sulla teglia.
A-04	Lasagne fatte in casa	0,3-0,5 0,8-1,0	Griglia	3	Preparare le lasagne fresche (o utilizzare la pasta già pronta) distribuendole in un recipiente idoneo per la cottura in forno. Collocare il recipiente al centro del forno.
A-05	Bistecche	0,3-0,6 0,6-0,8	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Collocare le bistecche marinate fianco a fianco sull'inserto griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. La prima impostazione è applicabile a bistecche sottili, la seconda a bistecche più spesse.
A-06	Roast Beef	0,6-0,8 0,9-1,1	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	2	Collocare il roast beef marinato sull'inserto griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-07	Maiale arrosto	0,6-0,8 0,9-1,1	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	2	Collocare il maiale arrosto marinato sull'inserto griglia con la cotenna rivolta verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-08	Costolette di agnello	0,3-0,4 0,5-0,6	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Costolette di agnello marinate. Collocare le costolette di agnello sull'inserto 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	0,5-0,7 1,0-1,2	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo uno accanto all'altro sull'inserto griglia.
A-10	Pollo intero	1,0-1,1 1,2-1,3	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	2	Ungere il pollo intero con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo sull'inserto griglia con il petto rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-11	Petto d'anatra	0,3-0,5 0,6-0,8	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Preparare il petto d'anatra, collocarlo sull'inserto 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	0,6-0,8 0,9-1,1	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	2	Collocare il rollè di tacchino sull'inserto griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-13	Pesce al vapore	0,5-0,7 0,8-1,0	Griglia	2	Pulire il pesce, per esempio pesci interi come trota, persico o branzino. Collocare i pesci in posizione 'testa-coda' su un piatto di vetro ovale resistente al calore del forno. Aggiungere 2-3 cucchiaini di succo di limone. Incoperchiare.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-14	Pesce arrosto	0,5-0,7 0,8-1,0	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Collocare i pesci in posizione "testa-coda" sull'inserto griglia. La prima impostazione è per 2 pesci, la seconda per 4 pesci. Il programma è adatto alla cottura di pesci interi, come trota, luccioperca e orata.
A-15	Tranci di salmone	0,3-0,4 0,7-0,8	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Collocare i tranci di salmone sull'inserto griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-16	Patate al forno	0,4-0,5 0,8-1,0	Teglia di cottura (multiuso)	2	Pulire le patate e tagliarle a metà. Ungerle 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 arrostite	0,4-0,5 0,8-1,0	Teglia multiuso (profonda)	4	Collocare le verdure, per esempio zucchine tagliate a rondelle, falde di peperoni, melanzane e funghi a fette e pomodori ciliegina nella teglia multiuso (profonda). Ungerle con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie.
A-18	Gratin di verdure	0,4-0,6 0,8-1,0	Griglia	2	Preparare il gratin di verdure utilizzando un piatto tondo resistente al calore del forno. Collocare il recipiente al centro del forno.
A-19	Torta marmorizzata	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Griglia	2	Versare l'impasto in uno stampo imburrato di dimensioni idonee.
A-20	Base per flan alla frutta	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartellette)	Griglia	2	Versare l'impasto in uno stampo imburrato di dimensioni idonee. La prima impostazione è per un flan alla frutta, la seconda per 5-6 tartellette.
A-21	Pan di spagna	0,4-0,5 (media dimensione) 0,2-0,3 (piccolo)	Griglia	2	Versare l'impasto nello stampo metallico nero rotondo. La prima impostazione è per uno stampo di Ø 26 cm, la seconda per uno stampo di Ø 18 cm.
A-22	Muffin	0,5-0,6 0,7-0,8	Griglia	2	Versare l'impasto in uno stampo metallico nero per 12 muffin. La prima impostazione è per muffin di piccole dimensioni, la seconda per muffin più grandi.
A-23	Pane	0,7-0,8 (bianco) 0,8-0,9 (integrale)	Griglia	2	Preparare l'impasto secondo le istruzioni indicate e versarlo nello stampo metallico nero rettangolare (lungo 25 cm). La prima impostazione è per la preparazione di pane bianco (0,7-0,8 kg), la seconda per pane integrale (0,8-0,9 kg).
A-24	Pizza fatta in casa	1,0-1,2 1,3-1,5	Teglia di cottura (multiuso)	2	Collocare la pizza sulla teglia. Il peso riportato comprende la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. L'impostazione 1 (1,0-1,2 kg) è per la pizza alta, l'impostazione 2 (1,3-1,5 kg) è per la pizza molto farcita.
A-25	Fermentazione pasta lievitata	0,3-0,5 0,6-0,8	Griglia	2	La prima impostazione è consigliata per la lievitazione di impasti con lievito. La seconda impostazione è idonea per pasta lievitata per la preparazione di torte e pane. Collocare l'impasto in un grande recipiente rotondo resistente al calore e coprire con pellicola per forno a microonde.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA NEL VANO SUPERIORE

La tabella seguente illustra 5 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci.

La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Inserire il divisorio.

Le modalità e i tempi di cottura sono preimpostati per comodità dell'utente.

Per effettuare una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida. Informare il cibo sempre a forno freddo.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-01	Panini surgelati	0,2-0,3 0,4-0,5	Griglia	4	Distribuire i panini surgelati sulla griglia in modo uniforme.
A-02	Pizza surgelata	0,1-0,2 0,3-0,4	Griglia	5	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia.
A-03	Pizzette surgelate	0,2-0,3 0,4-0,5	Griglia	5	Distribuire le pizzette una accanto all'altra sulla griglia.
A-04	Bastoncini di pesce surgelati	0,2-0,3 0,4-0,5	Teglia di cottura (multiuso)	5	Distribuire in modo uniforme i bastoncini di pesce sulla teglia di cottura (multiuso). La gamma di peso 0,2-0,3 kg è consigliata per 10 pezzi; 0,4-0,5 kg per 15 pezzi. Girare dopo il segnale acustico.
A-05	Patatine al forno surgelate	0,4-0,5 0,6-0,7	Teglia di cottura (multiuso)	5	Distribuire le patatine surgelate sulla teglia di cottura (multiuso). La prima impostazione è per patatine fritte, la seconda per patate al forno. Utilizzare carta da forno. Girare dopo il segnale acustico.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA NEL VANO INFERIORE

La tabella seguente illustra 5 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Inserire il divisorio.

Le modalità e i tempi di cottura sono preimpostati per comodità dell'utente.

Per effettuare una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida.

Collocare i cibi nel forno freddo, a meno che non sia indicato di preriscaldare il forno.

N.	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-01	Salmone surgelato in pasta sfoglia	0,2-0,3 0,5-0,6	Teglia di cottura (multiuso)	1	Utilizzare carta da forno. Collocare 2 sfoglie (0,2-0,3 kg) una accanto all'altra, oppure 4 (0,5-0,6 kg) su due file sulla teglia di cottura (multiuso).
A-02	Ricetta rustica Quiche	0,5-0,6 (piccola) 0,9-1,0 (grande)	Griglia	1	Si consiglia di preriscaldare il vano inferiore a 210 °C in modalità elemento riscaldante inferiore + convezione fino al segnale acustico. Utilizzare lo stampo metallico nero. Dopo aver preriscaldato il forno, collocare lo stampo al centro della griglia. La prima impostazione è per uno stampo di Ø 18 cm, la seconda per uno stampo di Ø 26 cm.
A-03	Pizza fatta in casa	0,2-0,6 0,8-1,2	Teglia di cottura (multiuso)	1	Utilizzare carta da forno. Collocare 0,2-0,6 kg di impasto in una teglia rotonda per pizza, per una quantità di 0,8-1,2 kg di impasto utilizzare una teglia quadrata (multiuso).
A-04	Muffin	0,5-0,6 0,7-0,8	Griglia	1	Versare l'impasto in uno stampo metallico nero per 12 muffin.
A-05	Tartellette di frutta	0,2-0,3 0,4-0,5	Teglia di cottura (multiuso)	1	Collocare 4 tartellette posizionandole su due file sulla teglia di cottura (multiuso) rivestita di carta da forno. Utilizzare la prima impostazione per 4 tartellette piccole (0,2-0,3 kg), la seconda per 4 tartellette più grandi (0,4-0,5 kg).

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA IN MODALITÀ DOPPIA

Prima di utilizzare la funzione di cottura automatica in modalità doppia, inserire il divisorio nel forno. La tabella seguente illustra 5 programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare dolci utilizzando la modalità doppia.

Utilizzando questi programmi è possibile cuocere simultaneamente il piatto principale e il contorno oppure il piatto principale e il dessert. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità e i tempi di cottura sono preimpostati per comodità dell'utente. Seguire queste linee guida per la cottura. Infornare il cibo sempre a forno freddo.

N.	vano	Alimento	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-01	superiore	Pezzi di pollo	0,3-0,5 0,8-1,0	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo sull'inserto griglia con la pelle rivolta verso l'alto.
	inferiore	Gratin di patate	0,4-0,6 0,8-1,0	Griglia	1	Utilizzare un recipiente adatto alla cottura in forno. Collocare la pietanza al centro della griglia.
A-02	superiore	Verdure arrostiti	0,4-0,5 0,7-0,8	Teglia multiuso (profonda)	4	Distribuire in una teglia multiuso (profonda) le verdure affettate, come zucchine, peperoni, cipolle, funghi, finocchi, melanzane e pomodori. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi.
	inferiore	Focaccia	0,1-0,2 0,3-0,4	Teglia di cottura (multiuso)	1	Collocare la focaccia sulla teglia rivestita di carta da forno
A-03	superiore	Pesce arrosto	0,3-0,5 0,6-0,8	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Pulire e preparare i pesci interi, come trota, pagello, luccioperca e orata, e aggiungere succo di limone, erbe e spezie. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocare sull'inserto griglia.
	inferiore	Patate a spicchi	0,3-0,4 0,5-0,6	Teglia di cottura (multiuso)	1	Lavare e mondare le patate. Tagliare le patate a spicchi oppure, se sono piccole, a metà. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi.
A-04	superiore	Petto d'anatra arrosto	0,3-0,5 (1-2 sottili) 0,6-0,8 (2 spessi)	Teglia multiuso (profonda) con inserto griglia	4	Collocare i petti d'anatra marinati sull'inserto griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto. La prima impostazione è per pezzi d'anatra di dimensioni normali (0,3 kg), la seconda per 2 petti d'anatra più grandi (di 0,4 kg cad.)
	inferiore	Mele al forno	0,4-0,5 0,9-1,0	Griglia	1	Pulire e privare del torsolo le mele e farcirle di marzapane o uvette. Collocarle in cerchio su un piatto resistente al calore del forno.
A-05	superiore	Muffin	0,5-0,6 0,7-0,8	Griglia	4	Versare l'impasto in uno stampo metallico nero per 12 muffin.
	inferiore	Pizza fatta in casa	0,2-0,6 0,8-1,2	Teglia di cottura (multiuso)	1	Collocare 0,2-0,6 kg di impasto in uno stampo rotondo metallico per pizza, oppure 0,8-1,2 kg in una teglia di cottura (multiuso). Utilizzare carta da forno.

guida alla cottura



GRILL GRANDE

In modalità Grill grande si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Salsicce (spesse) 5-10 pezzi	4	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	220	1° lato: 5-8 2° lato: 5-8
Salsicce (sottili) 8-12 pezzi	4	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	220	1° lato: 4-6 2° lato: 4-6
Toast 5-10 pezzi	5	Griglia	240	1° lato: 1-2 2° lato: 1-2
Toast al formaggio 4-6 pezzi	4	Inserto griglia + teglia di cottura (multiuso)	200	4-8
Pancakes ripieni surgelati "Alla russa" (200-500 g)	3	Teglia di cottura (multiuso)	200	20-30
Bistecche (400-800 g)	4	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	240	1° lato: 8-10 2° lato: 5-7



ECO GRILL

In modalità Eco grill si consiglia di preriscaldare il forno.

Collocare il cibo al centro dell'accessorio.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Camembert al forno surgelato (2-4 pezzi di 75 g cad) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Griglia	200	10-12
Baguette farcite surgelate (Pomodoro e mozzarella o prosciutto e formaggio)	3	Inserto griglia + teglia di cottura (multiuso)	200	15-20
Bastoncini di pesce surgelati (300-700 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo), CONDIRE CON OLIO	3	Inserto griglia + teglia di cottura (multiuso)	200	15-25
Hamburger di pesce surgelati (300-600 g) METTERE NEL FORNO FREDDO, CONDIRE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	20-35
Pizza surgelata (300-500 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Inserto griglia + teglia di cottura (multiuso)	180-200	23-30



TRADIZIONALE

In modalità Tradizionale si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Pollo intero (800-1300 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso e girare a metà cottura.	2	Inserito griglia + teglia multiuso (profonda)	200-220	50-70
Zampone con cotenna (1500-2000 g) Collocare la cotenna rivolta verso il basso e girare a metà cottura.	2	Inserito griglia + teglia multiuso (profonda)	190-200	120-150
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 CONDIRE CON OLIO	3	Inserito griglia + teglia multiuso (profonda)	240	15-20
Filetti di pesce (500-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato CONDIRE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	200	13-20
Cotolette surgelate (350-1000 g) carne trita con ripieno di prosciutto, formaggio o funghi CONDIRE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	200	25-35
Hamburger di carne surgelati, carote, barbabietole o patate (350-1000 g) CONDIRE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	200	20-30
Cotolette di maiale con osso (500-1000 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3	Inserito griglia + teglia multiuso (profonda)	200	40-50
Patate al forno (tagliate a metà) (500-1000 g)	3	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	30-45
Polpettone di carne surgelato con ripieno di funghi (500-1000 g) CONDIRE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	40-50
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 (multiuso)	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Griglia	190-200	25-30



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + CONVEZIONE

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

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temperatura (°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) SPENNELARE CON TUORLO D'UOVO, COLLOCARE IN FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo),	3	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	20-25
Polpette di carne in salsa (250-500 g) usare un piatto da forno	3	Griglia	180-200	25-35
Ventagli di pasta sfoglia (500-1000 g) SPENNELARE CON TUORLO D'UOVO	3	Teglia di cottura (multiuso)	180	15-23
Cannelloni in salsa (250-500 g) usare un piatto da forno	3	Griglia	180	22-30
Tortine farcite lievitate (600-1000 g) SPENNELARE CON TUORLO D'UOVO	3	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	20-30
Pizza fatta in casa (500-1000 g)	2	Teglia di cottura (multiuso)	200-220	15-25
Pane fatto in casa (700-900 g)	2	Griglia	170-180	45-55



CONVEZIONE

In modalità Convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costata d'agnello (350-700 g), SPENNELARE CON OLIO E SPEZIE	3	Inserito griglia + teglia multiuso (profonda)	190-200	40-50
Banane al forno (3-5 pezzi): tagliare la parte superiore con un coltello, aggiungere 10-15 g di cioccolato, 5-10 g di noci sminuzzate, versarvi acqua zuccherata, avvolgerle in un foglio di alluminio.	3	Griglia	220-240	15-25
Mele al forno 5-8 mele ognuna di 150-200 g Togliere il torsolo e farcire con uvetta e marmellata. Utilizzare un piatto da forno.	3	Griglia	200-220	15-25
Hamburger di carne trita (300-600 g) CONDIRE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	190-200	18-25
Polpettone di carne trita con ripieno "alla russa" (500-1000 g) SPENNELARE CON OLIO	3	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	50-65
Crocchette surgelate (500-1000 g)	2	Teglia di cottura (multiuso)	180-200	25-35
Patatine al forno surgelate (300-700 g)	2	Teglia di cottura (multiuso)	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	Griglia	180-200	15-25



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE + CONVEZIONE

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

Alimento	Livello ripiano	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costoletta di maiale (1000 g) SPENNELARE CON OLIO E SPEZIE	3	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	180-200	50-65
Spalla di maiale avvolta in foglio di alluminio (1000-1500 g) MARINARE	2	Teglia di cottura (multiuso)	180-230	80-120
Pollo intero (800-1300 g) SPENNELARE CON OLIO E SPEZIE Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso e girare a metà cottura.	2	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	190-220	45-65
Bistecche di carne o tranci di pesce (400-800 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	180-200	15-35
Pezzi di pollo (500-1000 g) SPENNELARE CON OLIO E SPEZIE	4	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda)	200-220	25-35
Pesce arrosto (500-1000 g) usare un piatto da forno SPENNELARE CON OLIO	2	Griglia	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200 g) SPENNELARE CON OLIO E SPEZIE	2	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda) Aggiungere 1 tazza d'acqua	200-220	45-60
Petto d'anatra (300-500 g)	4	Inserto griglia + teglia multiuso (profonda) Aggiungere 1 tazza d'acqua	180-200	25-35

COTTURA DOPPIA



Utilizzando questa modalità si possono cuocere in forno due pietanze diverse contemporaneamente. Quando si cuociono due pietanze diverse utilizzando il vano superiore e inferiore del forno si possono impostare per ciascun vano temperature, modalità e tempi di cottura diversi. Per esempio, è possibile grigliare bistecche e cuocere contemporaneamente un gratin. Utilizzando il divisorio, è possibile cuocere il gratin nella parte inferiore del forno e le bistecche nella parte superiore. Inserire sempre il divisorio al livello vassoio 3 prima di iniziare la cottura.



Avvertenza: Collocare il cibo nel forno freddo.

Consiglio 1: Cottura a temperature diverse

Vano	Alimento	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Accessori	Tempo (min)
SUPERIORE	Pizza surgelata (300-400 g)	4	Convezione	200-220	Griglia	15-25
INFERIORE	Torta marmorizzata (500-700 g)	1	Convezione	160-180	Teglia di cottura (multiuso)	50-60

Consiglio 2: Cottura con modalità diverse

Vano	Alimento	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Accessori	Tempo (min)
SUPERIORE	Pezzi di pollo (400-600 g)	4	Elemento riscaldante superiore + convezione	200-220	Teglia multiuso + inserto griglia	25-35
INFERIORE	Gratin di patate (500-1000 g)	1	Convezione	160-180	Griglia	30-40

PIATTI DI PROVA

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Inserire sempre le teglie con la parte inclinata rivolta verso lo sportello del forno.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min)
Pasta frolla	Teglia di cottura (multiuso)	3	Tradizionale	150-170	20-30
		2	Convezione	150-170	35-45
	Teglia di cottura (multiuso) + teglia multiuso (profonda)	1 + 4	Convezione	150-170	35-45
Torte piccole	Teglia di cottura (multiuso)	3	Tradizionale	160-180	15-25
		2	Convezione	150-170	30-35
	Teglia di cottura (multiuso) + teglia multiuso (profonda)	1 + 4	Convezione	150-170	30-40
Pan di spagna senza grassi	Teglia apribile su griglia (antiaderente, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	25-35
		2	Convezione	150-170	35-45
Torta lievitata alle mele	Teglia di cottura (multiuso)	3	Tradizionale	150-170	65-75
		2	Convezione	150-170	70-80
	Teglia di cottura (multiuso) + teglia multiuso (profonda)	1 + 4	Convezione	150-170	75-85
Torta di mele	Griglia + 2 teglie apribili in metallo * (Colore nero, ø 20 cm)	1 posizionata in diagonale	Convezione	170-190	70-90
	Teglia di cottura (multiuso) + Griglia + 2 teglie apribili in metallo ** (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.

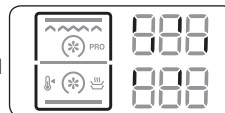
Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min)
Toast di pane bianco	Griglia	5	Grill grande	270 °C	1° 1-2 2° 1-1½
Hamburger di manzo * (12 ea)	Inserto griglia + Teglia multiuso (profonda) (per raccogliere i liquidi)	4	Grill grande	270 °C	1° 14-16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

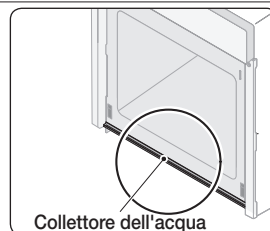
Accessori

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.

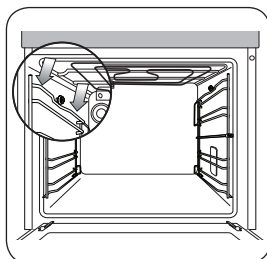
PULIZIA COLLETTORE DELL'ACQUA

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.

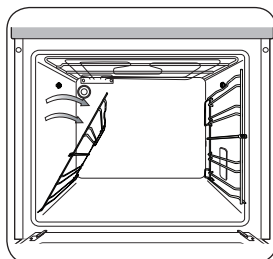
AVVERTENZA: Se al termine della cottura si riscontra una perdita dal collettore, rivolgersi al centro assistenza.



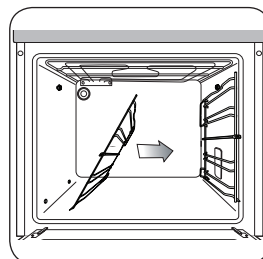
SEPARAZIONE DELLE GUIDE LATERALI (IN BASE AL MODELLO)



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



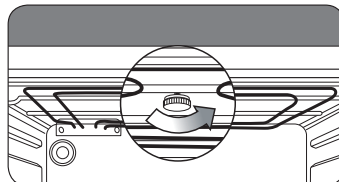
2. Ruotare la guida laterale di circa 45°.



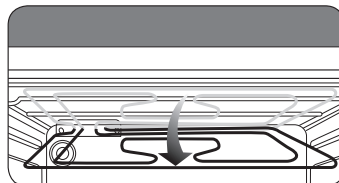
3. Tirare e rimuovere la guida laterale dai due fori sul fondo.

PULIZIA DEL CIELO (IN BASE AL MODELLO)

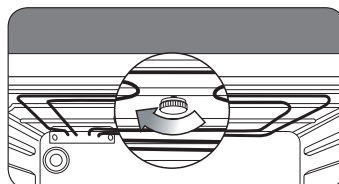
1. L'abbassamento dell'elemento riscaldante del grill consente una pulizia più agevole del cielo del forno. Rimuovere il dado circolare ruotandolo in senso antiorario sostenendo l'elemento riscaldante del grill.



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 solo i possibili malfunzionamenti del forno. 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
5-01	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.
5E	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.
-dE-	Il divisorio inserito non è corretto.	Inserire il divisorio per la modalità cottura superiore, doppia e inferiore. Rimuovere il divisorio per la modalità cottura singola. Se l'errore si ripresenta nonostante l'uso corretto del divisorio, rivolgersi al centro di assistenza SAMSUNG di zona.
E- **¹⁾	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.



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

DG68-00535A-00