



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Samsung NV7B6799JBK](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Samsung NV7B6799JBK](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)

Forno da incasso

Manuale d'uso e di installazione

NV7B79****/U5, NV7B66****/U5, NV7B67****/U5



SAMSUNG

Sommario

Come utilizzare questo manuale 3

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6

Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione 7

Contenuto dell'imballaggio 7

Collegamento alimentazione 8

Montaggio ad incasso 8

Prima di iniziare 11

Pannello di controllo 11

Impostazioni iniziali 12

Il forno odora 'di nuovo' 13

Meccanismo intelligente di sicurezza 13

Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) 13

Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore 14

Accessori 14

Sportello flessibile 16

Serbatoio dell'acqua 17

Videocamera e sportello automatico 17

Funzionamento 18

Modalità del forno 18

Modalità di cottura a vapore assistita 20

Modalità Doppia cottura 22

Air Fry 24

Air Sous Vide 26

Cottura con sonda per carne 28

Funzione speciale 29

Cottura salutare 31

Cottura automatica 31

Timer 32

Pulizia 34

Impostazioni 36

Blocco 37

Cucina intelligente 38

Cottura manuale 38

Programmi Cottura automatica 46

Funzione speciale 57

Piatti di prova 58

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 60

Manutenzione 62

Pulizia 62

Apertura manuale dello sportello 65

Sostituzione 66

Risoluzione dei problemi 67

Checkpoint 67

Codici informativi 69

Specifiche tecniche 70

Appendice 71

Scheda tecnica del prodotto 71

Dichiarazione Open Source 72

Come utilizzare questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.

Questo Manuale d'uso contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.

Si prega di leggere completamente il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo per future esigenze.

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

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

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se questo elettrodomestico è dotato di una funzione di pulizia automatica, eliminare i residui prima di procedere con la pulizia ed estrarre dal forno tutti gli utensili durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.

Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica.

La funzione di pulizia dipende dal modello.

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

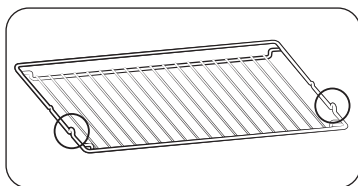
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

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

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



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

ATTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

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

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

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

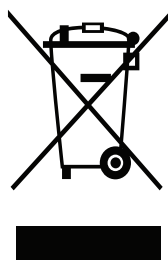
AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

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

AVVERTENZA: Se lo sportello si apre automaticamente, potrebbe urtare bambini o animali domestici. Assicurarsi che non ci siano bambini o animali domestici nei pressi dello sportello. (Solo modello sportello automatico (senza maniglie))

AVVERTENZA: Se si chiude o si apre lo sportello mentre il prodotto è in funzione, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o presine. Se si tocca lo sportello a mani nude, ci si potrebbe ustionare poiché la superficie dello sportello è calda. (Solo modello sportello automatico (senza maniglie))

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali. Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

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

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

Funzione automatica di risparmio energetico

Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Ai fini di un risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo pochi minuti dall'inizio del processo di cottura. Tuttavia, se il modello è dotato di videocamera, il LED superiore è sempre acceso mentre la videocamera è in funzione (La videocamera si spegne se si spegne l'interruttore della luce).

Smaltimento del prodotto in Francia



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installazione

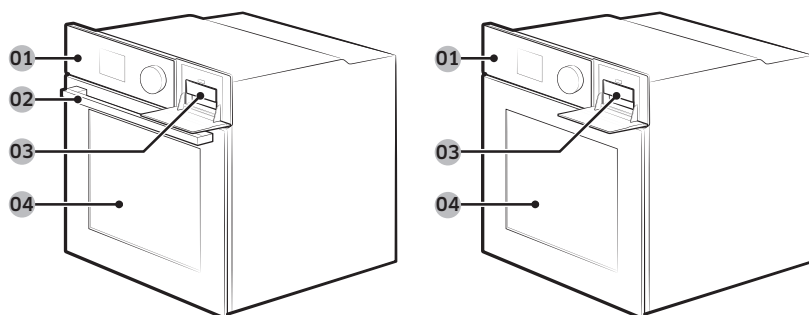
⚠ AVVERTENZA

- Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.
- Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato fino ad una altitudine massima di 2000 metri.

Contenuto dell'imballaggio

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

Il forno in breve



- 01 Pannello di controllo 02 Maniglia dello sportello * 03 Serbatoio dell'acqua
04 Sportello

📖 NOTA

A seconda del modello, questo forno è disponibile in tre tipologie: sportello singolo (Con maniglia dello sportello e senza maniglia) e doppio sportello.

Accessori

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



Griglia



Inserto griglia *



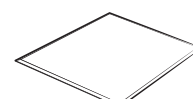
Teglia da forno *



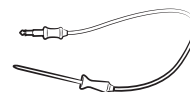
Teglia multiuso *



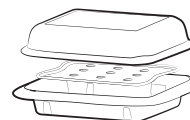
Teglia profonda *



Divisorio



Sonda per carne *



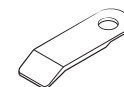
Contenitore per cottura a vapore *



2 Viti (M4 L25)



Teglia Air Fry *



Dispositivo di apertura sportello *

📖 NOTA

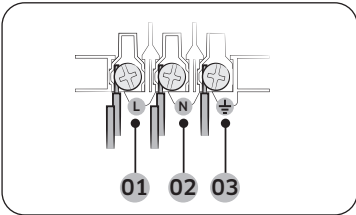
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

⚠ ATTENZIONE

Rimuovere la Sicurezza bambini prima di usare il programma di pulizia Pirolitica per evitare il blocco delle ventole che potrebbe provocare il surriscaldamento dello sportello.

Installazione

Collegamento alimentazione



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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

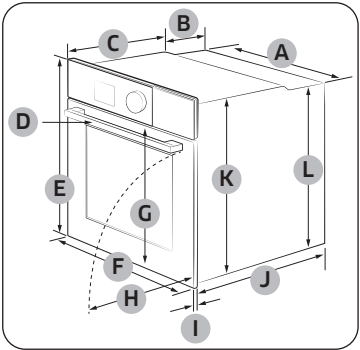
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

Montaggio ad incasso

In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti alle temperature previste dalla normativa EN 60335. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno. Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione

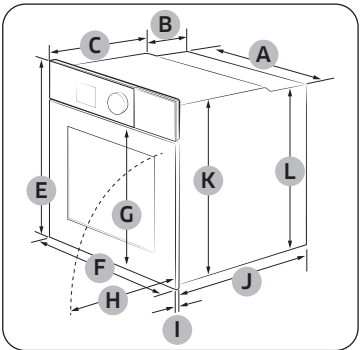
1. Modello con maniglia dello sportello



Forno (mm)

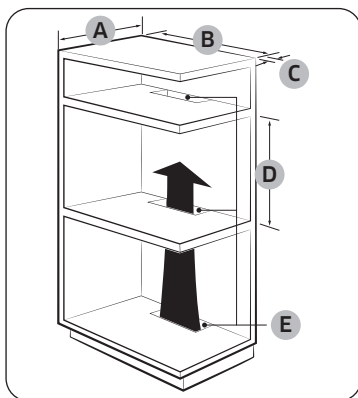
A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

2. Modello senza maniglia dello sportello



Forno (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	-	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

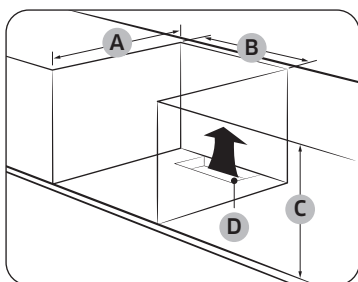


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

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

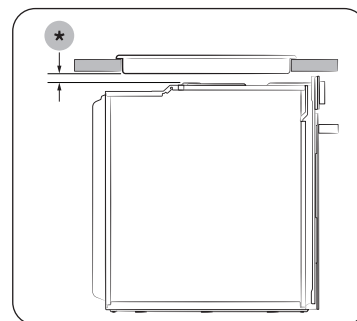


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

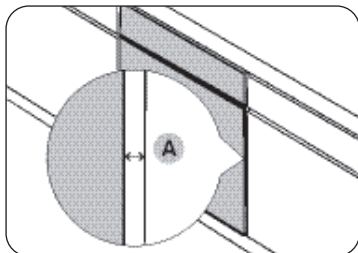
NOTA

- Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione del forno libera.

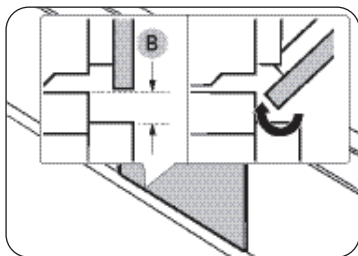


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

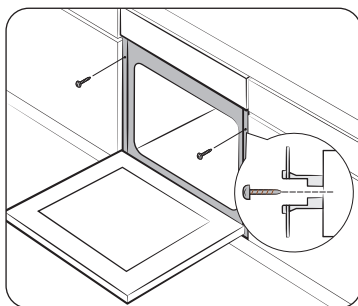
Montaggio del forno



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



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



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

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

AVVERTENZA

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

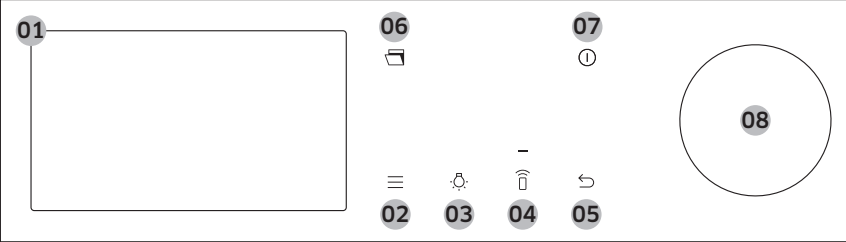
NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

Prima di iniziare

Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display (non a sfioramento), un selettore e alcuni tasti a sfioramento per il controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.



01 Schermo	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
02 Opzioni	Toccare per vedere l'elenco delle Opzioni.
03 Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno. Se il modello è dotato di videocamera, il LED superiore è sempre acceso mentre la videocamera è in funzione.
04 Smart Control	Toccare per attivare o disattivare la funzione Smart Control. NOTA Deve essere impostata la Connessione rapida prima di usare questa funzione.
05 Indietro	Premere per passare alla schermata precedente.
06 Apertura sportello *	Toccare per aprire automaticamente lo sportello. - Utilizzare le mani per chiudere lo sportello. ATTENZIONE - Utilizzare guanti da forno o presine mentre il prodotto è in funzione. - Assicurarsi che lo sportello sia completamente chiuso.

07 Accensione	Premere per attivare o disattivare lo schermo. NOTA Solo il tasto Accensione è in grado di interrompere il funzionamento del forno quando lo sportello è aperto.
08 Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Nello schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento sottolineato.

(*) solo nei modelli dotati di questa funzione.

Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

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

1. Nella schermata di benvenuto, selezionare **Avvia configurazione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Impostare la lingua.
 - a. Selezionare la lingua e poi premere il **Selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
3. Accettare i **"Termini e condizioni"** e la **"Informativa sulla privacy"**.
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
 - a. Nella schermata Esperienza mobile, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
 - b. Eseguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
 - Se non si desidera procedere con questa operazione, selezionare **Salta**, quindi premere il **Selettore** per passare al passo successivo.
 - c. Dopo aver ricevuto il messaggio di conferma dell'avvenuta connessione, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.

5. Selezionare il fuso orario.
 - a. Selezionare il fuso orario pertinente e poi premere il **Selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Impostare la data.
 - a. Selezionare il giorno, il mese e l'anno. Premere il **Selettore** dopo aver selezionato ogni voce.
 - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio se si è già effettuata la connessione del proprio dispositivo all'app SmartThings.

7. Selezionare l'ora.
 - a. Selezionare l'ora e i minuti. Premere il **Selettore** dopo aver selezionato ogni voce.
 - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio se si è già effettuata la connessione del proprio dispositivo all'app SmartThings.

8. Selezionare **Fatto**, quindi premere il **Selettore** per completare l'impostazione.
 - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile selezionare **ULTERIORI INFORMAZIONI**, quindi premere il **Selettore** per visualizzare la guida oppure selezionare **PIÙ TARDI**, quindi premere il **Selettore** per saltare questo passo.

Impostare la schermata per restare sempre connessi

Lo schermo si disattiva automaticamente dopo uno specifico tempo di inutilizzo. Per impostare lo schermo a restare sempre attivo, seguire le istruzioni sotto.

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Impostazioni**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata Impostazioni, selezionare **Display**, quindi premere il **Selettore**.
4. Nella schermata Display, selezionare **Timeout**, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Sempre acceso**, quindi premere il **Selettore**.

NOTA

- Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni.
- Quando il timeout è impostato su **"Sempre acceso"**, se non viene eseguita nessuna azione per 3 minuti la luminosità dell'LCD passa automaticamente al livello 2.
- L'impostazione **"Sempre acceso"** è disponibile solo quando il salvaschermo è attivo.

Il forno odora 'di nuovo'

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

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Utilizzare il forno in modalità Convezione a 200 °C o in modalità Convenzionale a 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

NOTA

- Al primo utilizzo si potrebbe notare del fumo all'interno del forno mentre è in funzione. Tuttavia, ciò non indica un guasto al prodotto.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- È inoltre importante assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente di cucina ben ventilato.

Meccanismo intelligente di sicurezza

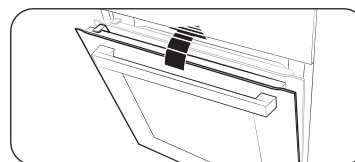
Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda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

Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) (solo per modelli applicabili)

Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.

Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano la sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello

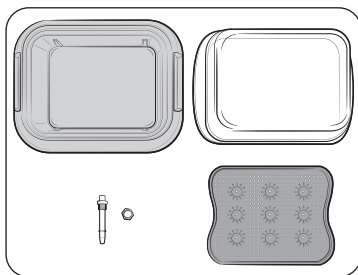
(La disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).



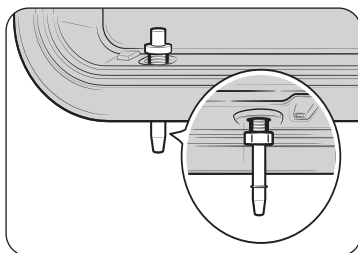
Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

Prima di iniziare

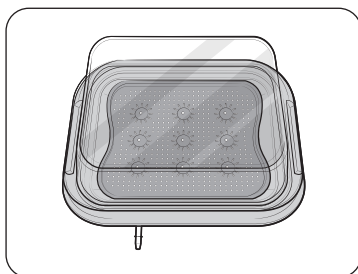
Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore (solo per modelli applicabili)



1. Verificare di avere a disposizione tutte le parti del contenitore per cottura a vapore,
 - Ossia il coperchio di vetro, la padella di metallo, la teglia per la cottura a vapore e l'ugello del vapore.



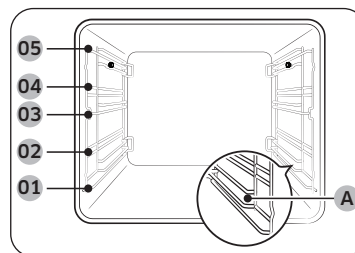
2. Inserire l'ugello del vapore nel foro che si trova a destra sul retro della padella di metallo, quindi serrare con il dado fornito.



3. Mettere la teglia per la cottura a vapore nella padella di metallo, quindi chiudere il coperchio di vetro per usarla nel forno.

Accessori

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



- | | | | |
|----|-----------|-----|---|
| 01 | Livello 1 | 02 | Livello 2 |
| 03 | Livello 3 | 04 | Livello 4 |
| 05 | Livello 5 | (A) | Livello per il contenitore per cottura a vapore |

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Il **livello del contenitore per cottura a vapore (A)** è solo per il contenitore per cottura a vapore. Non mettere il contenitore per cottura a vapore su qualsiasi altro livello e non mettere nessun altro accessorio al **livello del contenitore per cottura a vapore (A)**. Il **livello del contenitore per cottura a vapore (A)** viene fornito solo nei modelli dotati di questa funzione.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

Utilizzo di base

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

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostitire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserto griglia *	L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia Air Fry *	Usare la teglia per Air Fry solo nella relativa modalità. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.
Divisorio	Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisorio nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio per altri scopi diversi dalla suddivisione del vano in due aree di cottura separate. Non usare il divisorio come ripiano.

Guide telescopiche *

Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue:

1. Estendere la piastra della guida fuori dal forno.
2. Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno.
3. Chiudere lo sportello del forno.

Sonda per carne *

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.

Contenitore per cottura a vapore *

Il contenitore per cottura a vapore e il coperchio di vetro sono esclusivamente per la funzione di cottura a vapore completa. Usare il contenitore per cottura a vapore solo al livello per il contenitore per cottura a vapore e fare attenzione ad inserirlo completamente nel vano fino a toccare la parete posteriore.

Il contenitore per cottura a vapore è composto da 4 pezzi distinti: coperchio di vetro, padella di metallo, teglia per cottura a vapore e ugello del vapore.

AVVERTENZA : Non utilizzare il coperchio di vetro per il grill e la cottura al forno.

⚠ AVVERTENZA

- Indossare sempre dei guanti da forno per manipolare il contenitore per cottura a vapore e fare attenzione a non farlo cadere a terra.
- Gli sbalzi di temperatura possono causare la rottura o la frantumazione delle parti in vetro.

📖 NOTA

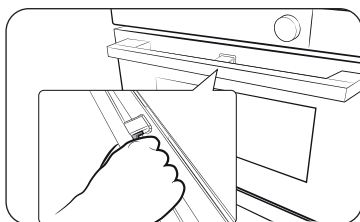
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Prima di iniziare

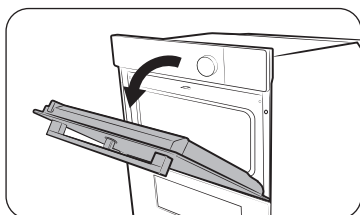
Sportello flessibile (solo per modelli applicabili)

Questo forno dispone di uno sportello flessibile unico incernierato nel mezzo, quindi basta aprire la metà superiore per accedere al comparto superiore. Quando si utilizza la funzione Doppia cottura, è possibile accedere allo spazio superiore del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

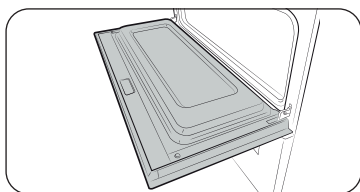
Utilizzo dello sportello superiore



1. Premere completamente la leva della maniglia.

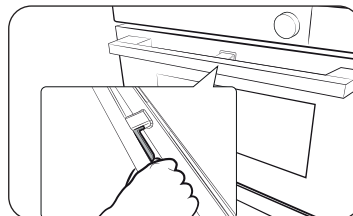


2. Tirare la maniglia.

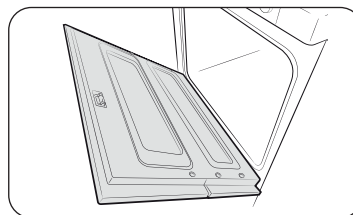


3. In tal modo si apre solo lo sportello superiore come mostrato.

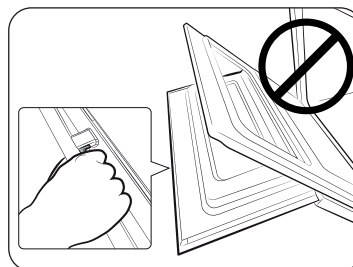
Utilizzo dello sportello completo



1. Afferrare l'area senza leva della maniglia, quindi tirare.



2. In tal modo si apre tutto lo sportello come mostrato.



⚠ ATTENZIONE

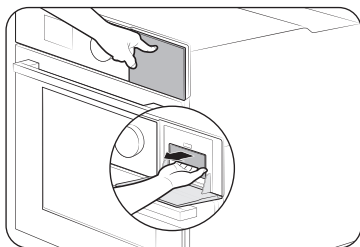
Quando si apre lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia dalla parte senza leva. Se la leva viene premuta a metà dell'apertura dello sportello, lo sportello superiore potrebbe aprirsi, provocando lesioni fisiche.

📖 NOTA

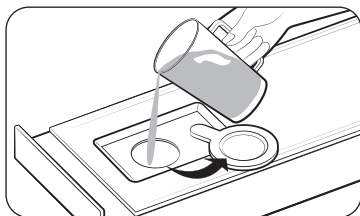
- Non appoggiare oggetti pesanti e non applicare forza eccessiva allo sportello superiore.
- Non lasciare che i bambini giochino con o sopra lo sportello superiore.

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua serve per le funzioni che utilizzano vapore. Riempire d'acqua il serbatoio prima di cuocere a vapore.



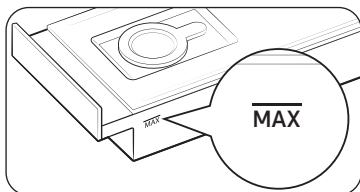
1. Individuare il serbatoio dell'acqua nell'angolo in alto a destra. Premere il serbatoio per aprire ed estrarlo.



2. Aprire il tappo del serbatoio e riempirlo con 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio.

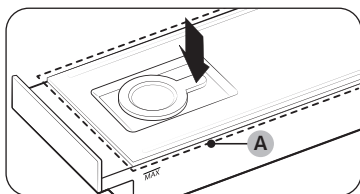
NOTA

Inserire il serbatoio dell'acqua fino in fondo, finché si blocca.



NOTA

Non superare il livello limite (max).

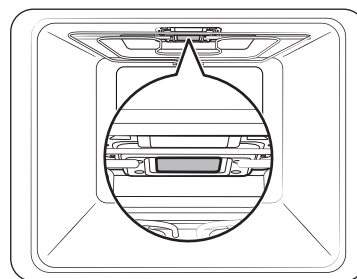


NOTA

Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia ben chiuso nella parte alta (A) prima di usare il forno.

Videocamera e sportello automatico (solo per modelli applicabili)

Videocamera nel forno



ATTENZIONE

Non strofinare con eccessiva forza quando si pulisce il coperchio trasparente della videocamera che dispone delle funzioni della videocamera.

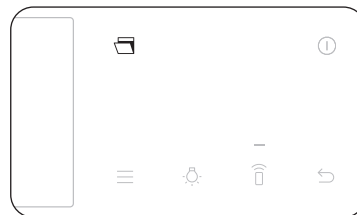
- Si potrebbe danneggiare in quanto è di vetro.

AVVERTENZA

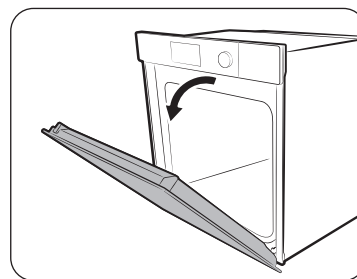
Pulire il coperchio trasparente della videocamera dopo che il prodotto si è raffreddato.

- Ci si potrebbe ustionare a causa del calore.

Sportello automatico



1. Premere il pulsante Sportello automatico.



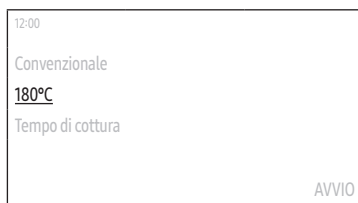
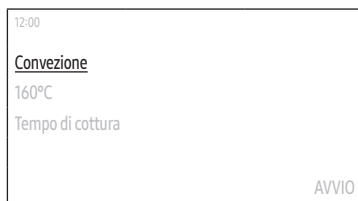
2. Lo sportello si apre automaticamente.

ATTENZIONE

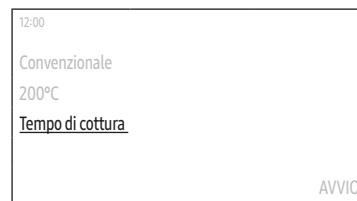
Se lo sportello si apre automaticamente, potrebbe urtare bambini o animali domestici. Assicurarsi che non ci siano bambini o animali domestici nei pressi dello sportello.

Funzionamento

Modalità del forno



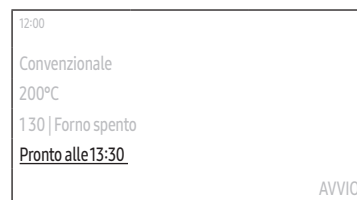
1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**. (Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "Descrizione delle modalità del forno".)
 - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)".
3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



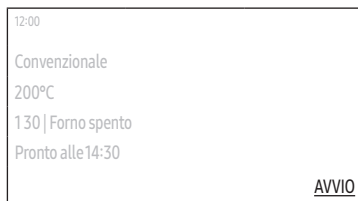
4. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temp.** oppure **Mantieni caldo**.
 - Le modalità Grill grande e Grill Eco non supportano l'opzione **Mantieni caldo**.

NOTA

Se si inizia la cottura senza impostare il tempo di cottura o si imposta l'opzione **Mantieni temp.**, occorre arrestare il funzionamento del forno manualmente.



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



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

NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Durante la cottura è possibile selezionare **OFF**, premere il **Selettore**, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo comparirà l'opzione **+5 min.**
 - È possibile selezionare **+5 min.**, quindi premere il **Selettore** per prolungare la cottura per altri 5 minuti.

Descrizione delle modalità del forno

Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Convezione	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.				
	Convenzionale	30-275	-	-	-	180
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.				
	Convezione Eco	30-275	-	-	-	160
		La modalità Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento.				
		 NOTA La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1				
	Grill grande	100-300	40-250	-	-	220
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin)				
	Grill Eco	100-300	-	-	-	220
		La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.				
	Grill ventilato	100-275	-	-	-	180
		I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.				

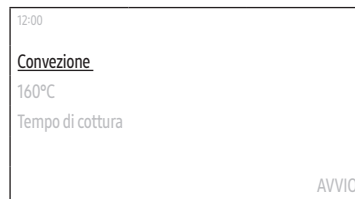
Funzionamento

Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-275	40-250	-	-	180
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).				
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-275	-	40-250	-	200
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.				
	Riscaldamento inferiore	100-230	-	40-250	40-250	150
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.				
	Rosolatura	80-200	-	-	-	160
		La modalità Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220°C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola di convezione iniziano a rosolare cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		La modalità Air Sous Vide utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		La modalità Air Fry utilizza aria calda per ottenere cibi surgelati o freschi più croccanti e più sani senza (o con meno) grassi rispetto alle normali modalità a convezione.				

Modalità di cottura a vapore assistita

⚠ ATTENZIONE

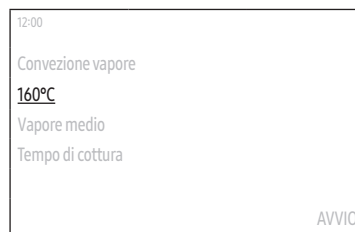
Riempire il serbatoio dell'acqua prima di usare le modalità di cottura a vapore assistita.



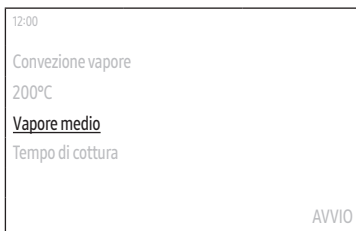
1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**. (Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita").
 - Se si è scelto **Cottura a vapore**, andare al passo 5. (I passi da 2 a 4 non sono applicabili per la **Cottura a vapore**.)
 - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "**Cottura con sonda per carne** (solo per modelli applicabili)".

📖 NOTA

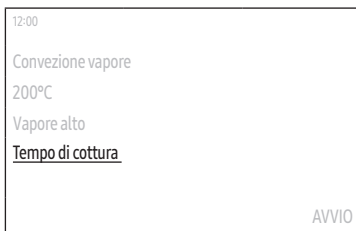
Cottura a vapore è disponibile solo sui modelli dotati di questa funzione.



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



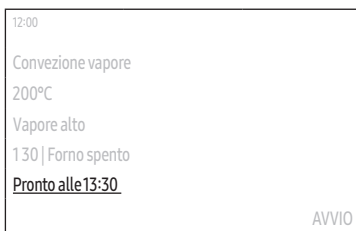
4. Impostare il livello del vapore.
 - L'impostazione predefinita è "Medio".



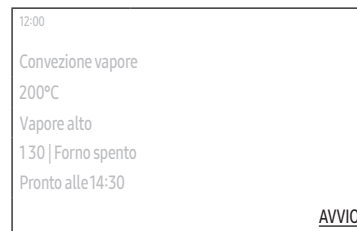
5. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
6. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temp.** oppure **Mantieni caldo**.

NOTA

Se si inizia la cottura senza impostare il tempo di cottura o si imposta l'opzione **Mantieni temp.**, occorre arrestare il funzionamento del forno manualmente.



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



8. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

- Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
- Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Durante la cottura è possibile selezionare **OFF**, premere il **Selettore**, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo comparirà l'opzione **+5 min.**
 - È possibile selezionare **+5 min.**, quindi premere il **Selettore** per prolungare la cottura per altri 5 minuti.

Funzionamento

Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita

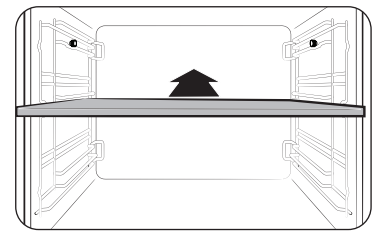
Modalità		Intervallo di temperatura (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
	Cottura a vapore *	-	-	X
	Il vapore caldo prodotto dal generatore viene diffuso nel forno dall'apposito ugello per cuocere il cibo. Questa modalità è idonea per la cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso.			
	Convezione vapore	120-275	160	O
	Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole di convezione viene mantenuto costante dal vapore caldo. L'intensità del vapore può essere regolata su Bassa, Media o Alta. Questa modalità è idonea per la cottura di paste sfoglie, torte lievitate, pane e pizza, ma anche per arrostiti carne e pesce.			
	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	120-275	180	O
	Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per arrostiti carni, pollame e pesci ottenendo una crosta esterna.			
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	120-275	200	O
	Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per prodotti croccanti come la pizza o la torta di mele.			

NOTA

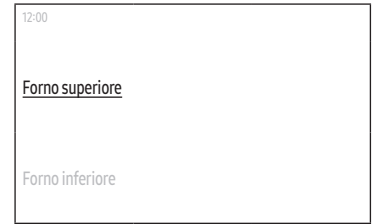
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua fresca quando si intende cuocere con queste modalità.

Modalità Doppia cottura

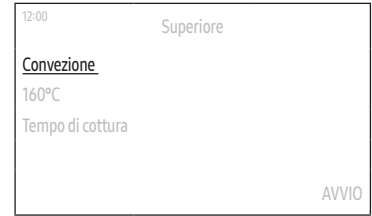
Per suddividere il vano cottura in due comparti superiore ed inferiore è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due comparti nel quale cucinare.



- Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti.
 - Una volta inserito il divisorio, il forno lo rileva e la schermata principale del display cambia automaticamente.



- Selezionare la zona di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**.



- Regolare le impostazioni di cottura desiderate ed iniziare la cottura.
 - Per le istruzioni, vedere "Modalità del forno" oppure "Modalità di cottura a vapore assistita".
 - Per le modalità e le opzioni disponibili, vedere "Modalità disponibili in ogni zona".



NOTA

- Una volta iniziata la cottura in qualsiasi zona, è possibile avviare la cottura nell'altra zona. Selezionare l'indicatore della zona in alto al centro dello schermo, premere il **Selettore**, quindi ripetere i passi da 2 a 3 per cuocere nell'altra zona.
- Possono sussistere alcune limitazioni sulle modalità e temperature selezionabili qualora si intenda intraprendere cotture simultanee in entrambe le zone.

Modalità disponibili in ogni zona

Zona	Modalità disponibile	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
Superiore	Convezione	40-250	160	X
	Grill grande	40-250	220	X
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180	X
	Air Fry	150-250	220	X
Inferiore	Convezione	40-250	160	X
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200	X
	Riscaldamento inferiore	40-250	150	X
	Cottura a vapore *	-	-	X
	Convezione vapore	120-250	160	X
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	120-250	200	X

NOTA

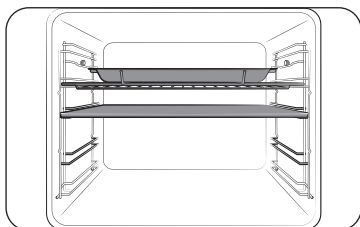
- Per la descrizione di ogni modalità consultare “Descrizione delle modalità del forno” o “Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita”.
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Funzionamento

Air Fry (solo per modelli applicabili)

Il preriscaldamento non è necessario per questa modalità. Si raccomanda di collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura.

Per dei risultati di cottura migliori, rigirare i cibi durante il processo.



1. Inserire il divisorio e collocare la teglia con la griglia al livello 4.

2. Selezionare la modalità **Air Fry** con il **Selettore**.
3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 220 °C.
4. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
6. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
7. Alla fine della cottura, toccare **OFF** ed estrarre il cibo.

NOTA

- Collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura. In questo modo si ridurranno schizzi e fumo.
- Prima di usare la carta da forno, controllarne la temperatura massima ammessa.
- Per la **Air Fry** occorre un doppio ripiano nella parte superiore del forno. Per ottenere risultati migliori, inserire il divisorio e collocare il cibo sul ripiano al livello 4.
- Per cuocere cibi freschi o fatti in casa, oliare uniformemente un'area più ampia per un risultato più croccante.

AVVERTENZA

- Se si sta cuocendo qualcosa nella zona inferiore la modalità **Air Fry** non sarà disponibile nella zona superiore.
- Quando nella zona superiore è in corso la **Air Fry**, la zona inferiore non è disponibile.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda di girare i cibi a metà del tempo di cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Patate				
Patatine fritte surgelate	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	20-25
Patatine fritte surgelate, condite	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	20-25
Crocchette surgelate	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	15-20
Frittelle di patate surgelate	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	15-20
Spicchi di patate surgelati	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	15-20
Patatine fritte fatte in casa	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	20-25
Spicchi di patate fatti in casa	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	20-25

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Surgelati				
Nugget di pollo surgelati	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	15-20
Ali di pollo surgelate	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	25-30
Anelli di cipolla surgelati	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	15-20
Filetti di pollo surgelati	Griglia + Teglia Air Fry	4	210-220	20-25
Churros surgelati	Griglia + Teglia Air Fry	4	190-200	10-15
Pollo				
Moringa fresca	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	30-35
Ali di pollo fresche	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	25-30
Petti di pollo impanati	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	25-30

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Verdura				
Asparagi, impanati	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	15-20
Melanzane, affettate e impanate	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	15-20
Anelli di cipolla, impanati	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	15-20
Zucca, cubetti	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	20-25
Cime di cavolfiore	Griglia + Teglia Air Fry	4	190-200	15-20
Mix di verdure	Griglia + Teglia Air Fry	4	200-210	15-20

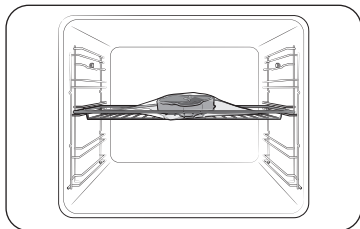
Funzionamento

Air Sous Vide (solo per modelli applicabili)

La modalità **Air Sous Vide** utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura, cuocendo alimenti che possono mantenere la loro fragranza e le sostanze nutritive originali, offrendo allo stesso tempo un sapore arricchito e una consistenza morbida.



1. Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto pulito e sigillarlo. Quindi, inserire il cibo nella posizione 3 della griglia del forno.



2. Selezionare la modalità **Air Sous Vide**.
3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 60 °C (è possibile modificare la temperatura di 1 °C).
4. Premere il **Selettore** e impostare il tempo di cottura.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
6. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.

NOTA

- Usare solo ingredienti freschi e di qualità. Tagliarli in modo pulito e conservarli in frigorifero.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto resistenti al calore per spostare e conservare gli ingredienti.
- Non riutilizzare mai i sacchetti sottovuoto resistenti al calore.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. L'aggiunta di sale o zucchero può ridurre i tempi di cottura.

Consigli

- Per mantenere il gusto originale, consigliamo di utilizzare meno erbe e spezie rispetto alle normali ricette.
- Carne e pesce acquistano un sapore migliore se vengono rosolati prima di essere serviti.
- Se non viene servito subito dopo la cottura, mettere il cibo in acqua ghiacciata e farlo raffreddare completamente. Quindi, conservare a una temperatura inferiore a 5 °C per mantenere la fragranza e la consistenza del cibo.
- Eccezionalmente, si consiglia di mangiare il pollo subito dopo la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Manzo					
Bistecca, 4 cm di spessore	Al sangue	Griglia	3	54	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Media	Griglia	3	60	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Ben cotta	Griglia	3	68	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	6-8
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	68	6-8

Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Maiale					
Costolette, disossate	Tenero	Griglia	3	60	3-4
Costolette, disossate	Sodo	Griglia	3	71	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	4-6
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	72	4-6
Carne di maiale tritata	Ben cotta	Griglia	3	74	18-24
Pollame					
Pollo, petto	Tenero	Griglia	3	66	3-4
Pollo, petto	Sodo	Griglia	3	72	3-4
Anatra, petto	Tenero	Griglia	3	63	3-4
Pesce					
Trancio di salmone	Tenero	Griglia	3	52	2-3
Trancio di salmone	Ben cotta	Griglia	3	63	2-3
Filetto di merluzzo	Tenero	Griglia	3	55	2-3
Verdure					
Asparagi	-	Griglia	3	85	2-3
Patate, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Patate dolci, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Carote, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Zucca, cubetti	-	Griglia	3	90	2-3

Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Frutta					
Mela, affettata	-	Griglia	3	80	2-3
Ananas, affettato	-	Griglia	3	85	1-2
Pera, affettata	-	Griglia	3	83	2-3
Altro					
Uova di gallina	In camicia	Griglia	3	63	2-3
Uova di gallina	Sode	Griglia	3	71	2-3

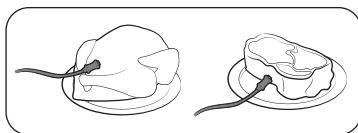
* Cucinare uova di gallina senza sottovuoto.

Funzionamento

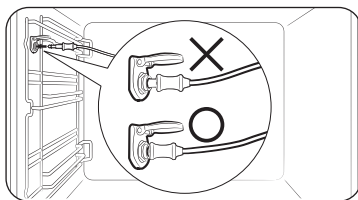
Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne durante la cottura. Una volta che la temperatura raggiunge la temperatura prevista, il forno si interrompe e termina la cottura.

- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.



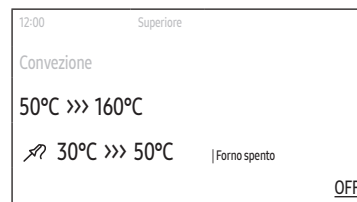
1. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



2. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Se la sonda è correttamente collegata, verrà visualizzato il messaggio "Sonda carne inserita".
 - Se la sonda per carne è inserita, verrà visualizzato **Temperatura sonda** al posto di **Tempo di cottura**.



3. Selezionare **Temperatura sonda**, quindi premere il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata per la carne.



4. Selezionare le impostazioni di cottura desiderate.
 - Per le modalità utilizzabili con la sonda per carne vedere "Descrizione delle modalità del forno" o "Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita".
 - Fare riferimento ai passi da 1 a 3 del "Modalità del forno" o ai passi da 1 a 4 del "Modalità di cottura a vapore assistita".
5. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.
 - Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

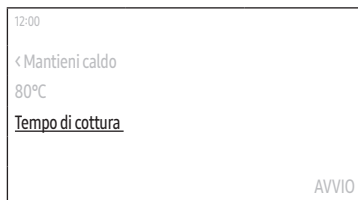
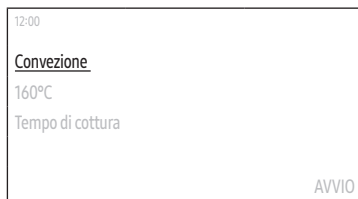
⚠ AVVERTENZA

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

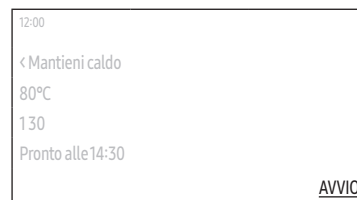
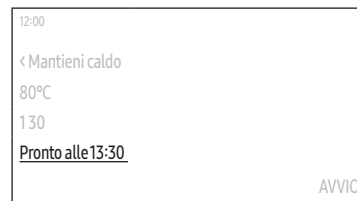
📖 NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Se si usa la sonda per carne in una delle modalità non consentite, viene visualizzato il messaggio "La modalità selezionata non supporta l'uso della sonda per carne.". Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

Funzione speciale



1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Funzione speciale**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare la funzione desiderata, quindi premere il **Selettore**.
 - Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "Descrizione della Funzione speciale".
4. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.
5. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato oppure selezionare **Temperatura sonda**, quindi premere il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata per la carne.
 - **Temperatura sonda** è valida solo per **Cottura lenta**.
 - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.



6. Selezionare **Pronto alle**, quindi premere il **Selettore** per impostare l'orario di fine cottura desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)
 - Questo passo non è valido per la **Cottura lenta**.
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.
 - Se si è selezionato **Cottura lenta**, quando la temperatura interna della carne raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

Funzionamento

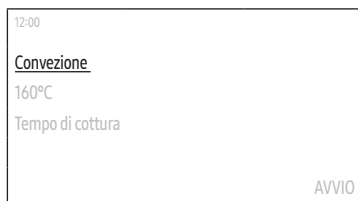
Descrizione della Funzione speciale

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Descrizioni
Mantieni caldo	40-100	60	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
Riscalda piatto	30-80	50	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.
Scongelamento	30-60	30	Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.
Lievita impasto	30-50	35	Questa modalità è utilizzata per preparare l'impasto e fare lo yogurt in casa.
Cottura pizza	160-250	200	Questa modalità è ideale per la cottura della pizza; la temperatura ed il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dall'altezza dell'impasto.

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Descrizioni
Cottura lenta	70-120	80	Questa modalità utilizza basse temperature per ottenere una consistenza tenera. È adatta per arrostitire manzo, maiale, vitello o agnello quando si vuole ottenere una consistenza tenera. Si raccomanda di rosolare la carne su tutti i lati ad alta temperatura sul fornello prima di arrostitirla.
Asciugatura	40-90	60	Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccatura varia in base al tipo e dimensione del cibo.

Cottura salutare (solo per modelli applicabili)

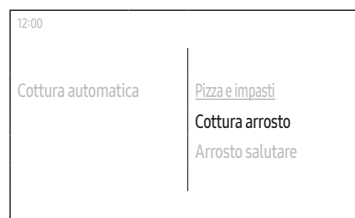
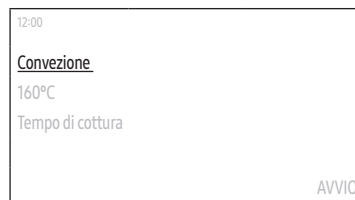
Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura possono essere regolate automaticamente in base al programma selezionato.



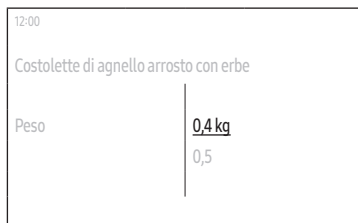
1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Cottura salutare**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare il programma desiderato, quindi premere il **Selettore**.
 - Per informazioni dettagliate su ciascun programma, vedere "Cottura salutare" nella sezione "Cucina intelligente" a pagina 56.
4. Leggere il consiglio, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua secondo le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Preparare cibo e accessori come istruito sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
 - Se si desidera iniziare la cottura ad un orario specifico, selezionare **Avvio tempo**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

Cottura automatica

Il forno offre (per il modello con cottura a vapore) 128 o 148 programmi di Cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Cottura automatica**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare la categoria, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare la categoria secondaria, quindi premere il **Selettore**.
 - Alcune categoria possono non prevedere una categoria secondaria.
5. Selezionare il programma desiderato, quindi premere il **Selettore**.
 - Per informazioni dettagliate su ciascun programma, vedere "Programmi Cottura automatica" nella sezione "Cucina intelligente" a pagina 46.
6. Leggere il consiglio, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.



7. Selezionare il peso, quindi premere il **Selettore**.
 - Questo passo potrebbe non essere valido per alcuni programmi.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
8. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua secondo le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
 - Questo passo potrebbe non essere valido per alcuni programmi.
9. Preparare cibo e accessori come istruito sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
 - Se si desidera iniziare la cottura ad un orario specifico, selezionare **Avvio tempo**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
10. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

Timer

Aggiungere il nuovo

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata del Timer, selezionare **+**, quindi premere il **Selettore**.
 - Saltare questo passo se si sta aggiungendo il timer per la prima volta.
4. Impostare l'orario.

Modificare un Timer esistente

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata del Timer, selezionare il Timer che si desidera modificare, quindi premere il **Selettore**.
4. Modificare l'orario.

Eliminare il

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata del Timer, selezionare , quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Eliminare** sulla destra del Timer che si vuole eliminare, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Fatto**, quindi premere il **Selettore**.

Uso del

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Avvio** sulla destra del timer che si vuole utilizzare, quindi premere il **Selettore**.
 - Una volta avviato, il timer può essere messo in pausa o annullato.

NOTA

Una volta trascorso il tempo impostato, verrà visualizzato il messaggio "**Tempo scaduto**" ed emessa una melodia. Selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per eliminare il messaggio.

Videocamera nel forno (solo per modelli applicabili)

La videocamera integrata non solo consente di monitorare il processo di cottura utilizzando l'app SmartThings, ma fornisce anche le funzioni Riconoscimento alimenti, Raccomandazione sugli alimenti, Guida alla cottura e Prevenzione ustioni per determinati alimenti.

Controllare le impostazioni di Visione videocamera in Opzioni - Impostazioni.

È disponibile solo se il prodotto è connesso al Wi-Fi tramite Connessione rapida.

Per le ricette supportate, vedere la tabella dei programmi Cottura automatica.

1. Live Streaming: Esegue il monitoraggio dello stato di cottura nel forno con l'app SmartThings.
 2. Riconoscimento cibo: Quando lo sportello è chiuso, consiglia la ricetta più appropriata dai Programmi Cottura automatica riconoscendo il cibo e le sue dimensioni.
 3. Guida alla cottura: Fornisce una notifica quando il cibo è poco cotto o troppo cotto. (Richiede il collegamento della sonda di temperatura)
 4. Prevenzione ustioni: Fornisce una notifica quando sembra che il cibo inizi a bruciare.
- Tuttavia, la videocamera non funziona in alcune modalità, come le modalità Pulizia ed Convezione Eco e l'impostazione inferiore in Modalità duale.

Il LED superiore si accende mentre la videocamera è in funzione. (La videocamera si spegne se si spegne l'interruttore della luce.)

NOTA

- La videocamera potrebbe non riconoscere il cibo a seconda del piatto. In tal caso, utilizzare le funzioni di cottura automatica.
- Per un riconoscimento ottimale della videocamera, pulire periodicamente il coperchio trasparente della videocamera e il LED superiore sul cielo del forno.
- Se il coperchio trasparente della videocamera è molto sporco, eseguire la pulizia in modalità Pirolitica. Dopo che il prodotto si è raffreddato, pulirlo con detersivi neutri su un panno umido.
- Pulire l'interno del forno dopo che si è completamente raffreddato.
- Non strofinare con eccessiva forza quando si pulisce il coperchio trasparente della videocamera. Si potrebbero causare graffi o altri danni.
- Non smontare il coperchio trasparente della videocamera per scopi di pulizia. Si potrebbe causare il malfunzionamento della videocamera.
- Mentre la funzione Live Streaming è attiva, l'immagine del cibo dall'immagine della videocamera potrebbe essere appannata a seconda del cibo.
- Mentre la funzione Live Streaming è attiva, l'immagine del cibo potrebbe arrestarsi o interrompersi a causa di un segnale Wi-Fi debole a seconda della distanza del prodotto dal router. Premere il pulsante  per aggiornare l'immagine.
- A seconda delle condizioni del router/della rete, l'immagine del cibo potrebbe arrestarsi o interrompersi. Una connessione Wi-Fi a 5 GHz consente di usufruire del prodotto senza influire negativamente sull'esperienza.
- Gli oggetti tra il prodotto e il router potrebbero influire sulla qualità dell'immagine in Live Streaming. Verificare se la velocità di caricamento di Internet è costantemente superiore a 30 Mbps nella posizione del prodotto.
- Se la qualità dell'immagine in streaming è bassa sul dispositivo mobile, controllare se la velocità di download è di almeno 30 Mbps.
- Lo schermo potrebbe essere offuscato dalle luci interne quando non c'è cibo all'interno o a seconda della posizione del cibo.
- Il tasso di riconoscimento può essere influenzato negativamente dalle condizioni del cibo, dalla posizione del livello, dal contenitore, ecc. Attenersi alle istruzioni di cottura automatica.
- La funzione Riconoscimento cibo è disponibile solo mentre il forno è in standby di cottura. La funzione Riconoscimento cibo non è disponibile se si avvia il preriscaldamento manuale del forno.

Funzionamento

Pulizia

Pirolitico (solo per modelli applicabili)

La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Pirolitico**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare il tempo, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
7. Leggere il messaggio sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
8. Attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.

ATTENZIONE

- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

NOTA

- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.
- Pulire periodicamente il coperchio trasparente della videocamera e il vetro del LED superiore per monitorare attraverso la videocamera. Se sono presenti macchie resistenti su queste parti, eseguire la pulizia pirolitica, quindi pulirle con una spugna abrasiva.
- Non pulire con una spugnetta a spirale in acciaio inox. Potrebbe causare graffi o altri danni all'obiettivo.

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.

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

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Pulizia a vapore**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

AVVERTENZA

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

NOTA

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

Decalcificazione

Per preservare la qualità e il gusto dei cibi, pulire periodicamente l'interno del generatore di vapore.

NOTA

- Il forno conta il tempo delle modalità di cottura a vapore assistita e avvisa l'utente quando occorre eseguire la funzione di Decalcificazione. La modalità di cottura a vapore assistita può ancora essere utilizzata per le due ore successive senza eseguire la funzione di Decalcificazione. Tuttavia, non è possibile usare la modalità di cottura a vapore assistita dopo due ore, a meno che non si esegua completamente la funzione di Decalcificazione.
- Quando arriva il messaggio di notifica, selezionare **Inizia ora**, quindi premere il **Selettore** per eseguire la funzione Decalcificazione oppure selezionare **Più tardi**, quindi premere il **Selettore** per rimandarla ad un momento successivo.
 -  : Eseguire la decalcificazione.
- 1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
- 2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
- 3. Selezionare **Decalcificazione**, quindi premere il **Selettore**.
- 4. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
- 5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
 - Se si riceve un messaggio che indica che l'acqua nel serbatoio è insufficiente, aggiungere altra acqua nel serbatoio, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
- 6. Al termine della decalcificazione, il forno scarica l'acqua automaticamente.
- 7. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
- 8. Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con 500 ml di acqua potabile, come da istruzioni a schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per avviare il risciacquo.
- 9. Alla fine del risciacquo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Usare solo prodotti decalcificanti specifici per forni a vapore o per macchine da caffè.

ATTENZIONE

- Non annullare il processo di decalcificazione mentre è in corso, altrimenti occorre riavviare l'intero ciclo e completarlo entro le successive tre ore per poter abilitare la modalità di cottura a vapore assistita.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Per conoscere il rapporto tra acqua e agente decalcificante per la miscela, attenersi alle istruzioni del produttore.

Scarico

Dopo aver utilizzato le modalità di cottura a vapore assistita, l'acqua residua va scaricata perché non serve per le altre modalità di cottura. Utilizzare questa funzione anche per scaricare l'acqua in seguito a operazioni di pulizia.

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Scaricare**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
 - Il forno scarica l'acqua dal generatore del vapore nel relativo serbatoio.
6. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Non estrarre il serbatoio dell'acqua durante lo scarico.

NOTA

- Quando il forno inizia a scaricare, attendere fino alla fine del ciclo di scarico.
- L'operazione di scarico può impiegare anche molto tempo a seconda dell'ambiente in cui è installato il prodotto. Non si tratta di un malfunzionamento del prodotto, ma di un aspetto legato alla sicurezza, dunque si raccomanda di attendere che l'acqua si raffreddi.

Funzionamento

Impostazioni

Toccare il pulsante  sul pannello di controllo, selezionare **Impostazioni**, quindi premere il **Selettore** per modificare varie impostazioni del forno. Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	È possibile attivare o disattivare il Wi-Fi.
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Selezionare Attiva , quindi premere il Selettore per permettere a un Call Centre di accedere al forno da remoto per controllarne i dati interni.
Visione videocamera *	Consigli sulla ricetta	È possibile selezionare On o Off.
	Prevenzione ustioni	È possibile selezionare On. Avviso o On. Pausa o Off . Selezionare On. Avviso per ricevere notifiche pop-up. Se si seleziona On. Pausa , le azioni e le notifiche vengono interrotte.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	Premere per attivare o disattivare lo screen saver. NOTA Lo screen saver è una funzione che visualizza la data e l'ora sullo schermo quando non vengono eseguite azioni entro un lasso di tempo di inattività prestabilito.
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver. NOTA - Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni. - Quando il timeout è impostato su "Sempre acceso", se non viene eseguita nessuna azione per 3 minuti la luminosità dell'LCD passa automaticamente al livello 2.
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	È possibile selezionare il fuso orario (Dopo aver disabilitato Data e ora automatiche).
	Imposta data	È possibile impostare manualmente una data (Dopo aver disabilitato Data e ora automatiche).
	Imposta ora	È possibile impostare manualmente un'ora (Dopo aver disabilitato Data e ora automatiche).
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Lingua		Per impostare una lingua.
Volume		Per regolare il volume del forno.
Durezza dell'acqua		È possibile regolare la durezza dell'acqua che si utilizza per le modalità di cottura a vapore assistita. • Dolce: fino a 120 ppm • Media: da 120 a 240 ppm • Medio-dura: da 240 a 350 ppm • Dura: più di 350 ppm
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.
Informazioni sul dispositivo	Nome modalità	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Quando è disponibile un nuovo software, in questo menu comparirà il tasto Aggiorna SW .
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.

(*) solo per modelli applicabili.

NOTA

Questa funzione può essere impostata mentre il Wi-Fi è connesso. Se il Wi-Fi non è connesso, passa alla schermata di connessione.

Blocco

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

- Per attivare la funzione di blocco toccare il pulsante  sul pannello di controllo, selezionare **Blocco**, quindi premere il **Selettore**.
- Per disattivare la funzione di blocco, toccare e tenere premuto il pulsante  fino alla comparsa del messaggio "Il controllo è sbloccato".

Cucina intelligente

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

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

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

📖 NOTA

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

Suggerimenti sugli accessori

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

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

Cuocere

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

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

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

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

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino)					
Pollo intero, 1,2 kg *	Griglia + teglia multiuso (per contenere i sughi di cottura)	3 1		200	60-80 *
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	20-30
Tacchino piccolo intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		190-200	40-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	20-30
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare dopo ½ del tempo di cottura.

Cucina intelligente

Grigliatura

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270-300	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

Piatti pronti surgelati

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

Modalità di cottura a vapore assistita

Con il vapore abilitato, il forno produce vapore e lo distribuisce uniformemente nella zona di cottura coprendo tutta l'area, ad ogni livello e in ogni angolo. Con questo tipo di cottura si ottiene una bella doratura che rende i cibi croccanti fuori e morbidi e succosi all'interno.

Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla tacca che indica il livello massimo (max) e selezionare il livello di vapore che si desidera per la ricetta.

Convezione vapore

Nella modalità di cottura al vapore si raccomanda di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Panini congelati	Teglia multiuso	3	Bassa	180-190	10-20
Croissant congelati	Teglia multiuso	3	Bassa	180-190	10-20
Pane bianco	Griglia, stampo per plumcake da 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pane ai cereali	Griglia, stampo per plumcake da 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pasta sfoglia	Teglia multiuso	3	Bassa	180-190	15-20
Budino alla vaniglia con caramello	Griglia	3	Alta	120-130	20-30
Cheesecake	Griglia	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Teglia multiuso	3	Alta	180-200	25-35
Pizza autolievitante surgelata	Teglia multiuso	3	Med	190-210	15-25

* Per la baguette il vapore è necessario solo all'inizio della cottura in forno. Si raccomanda di usare la modalità **Convezione a vapore** per 10 minuti e poi la modalità **Convezione** con la stessa temperatura per il tempo di cottura restante.

Riscaldamento superiore a vapore + Convezione

Si raccomanda di regolare la modalità di cottura dopo la metà del tempo di cottura per eliminare il vapore e ottenere una consistenza croccante. Si raccomanda di usare la modalità **Riscaldamento superiore + Convezione** o la modalità **Convezione** e mantenere la temperatura.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di maiale con cotenna croccante, 1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	Med	170-180	90-120
Pollo intero, 1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Med	190-200	55-65
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Bassa	210-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Bassa	170-180	15-25
Pollo intero, 2,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Med	170-180	100-120
Tacchino piccolo, intero, 4,0 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Med	180-200	120-150
Pesce intero, 0,5 kg *	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Med	170-190	20-30
Filetti di pesce *	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Bassa	190-200	15-25

* Si raccomanda di usare la modalità **Riscaldamento superiore a vapore + Convezione** durante il tempo di cottura per ottenere una consistenza umida.

Cucina intelligente

Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione

Si raccomanda di preriscaldare il forno con la modalità vapore per un risultato croccante.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	Med	190-200	15-20
Pizza autolievitante	Teglia multiuso	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Griglia	2	Bassa	180-190	25-35
Panini	Teglia multiuso	2	Bassa	180-190	15-25
Focaccia	Griglia	2	Bassa	200-210	15-25

Cottura a vapore (solo per modelli applicabili)

La modalità di **Cottura a vapore** è adatta per numerose ricette.

Usare solo l'apposito contenitore per la cottura a vapore e riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max".

Alimento	Accessorio	Livello	Tempo (min.)
Cime di broccoli	Contenitore per cottura a vapore	A	10-15
Verdure affettate (Zucchine, carote, peperoni)	Contenitore per cottura a vapore	A	10-20
Asparagi verdi	Contenitore per cottura a vapore	A	15-20
Asparagi bianchi	Contenitore per cottura a vapore	A	15-20
Taccole	Contenitore per cottura a vapore	A	15-20
Cavoletti di Bruxelles	Contenitore per cottura a vapore	A	15-20
Patate al forno sbucciate	Contenitore per cottura a vapore	A	25-35
Filetti di pesce	Contenitore per cottura a vapore	A	15-25
Cozze	Contenitore per cottura a vapore	A	10-20
Gamberi	Contenitore per cottura a vapore	A	10-20
Petto di pollo	Contenitore per cottura a vapore	A	20-30
Uova sode	Contenitore per cottura a vapore	A	13-18

NOTA

Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.

Rosolatura

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

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

Doppia cottura

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

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

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

N.	Zona	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure arrosto, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Superiore	Pane di Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Patate gratinate, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50

N.	Zona	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

Cucina intelligente

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

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Patate gratinate	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scone	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4		180-190	25-35
Pollo, cosce *	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Plum cake	Griglia + stampo per plumcake da 24 cm	1		-	170-180	50-60
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		-	190-210	15-20
Cornetti	Teglia multiuso	1		Bassa	180-190	15-20

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Cheesecake	Griglia	1		Med	150-160	60-70
Panini	Teglia multiuso	1		Bassa	180-190	15-25
Broccoli *	Contenitore per cottura a vapore	A		-	-	10-15
Mezze patate sbucciate *	Contenitore per cottura a vapore	A		-	-	25-35
Filetto di pesce *	Contenitore per cottura a vapore	A		-	-	15-25
Uova sode *	Contenitore per cottura a vapore	A		-	-	13-18

NOTA

- Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina 14.
- Le modalità di cottura disponibili dipendono dal modello del forno.

Convezione Eco

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

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia, piatto da forno da 24 cm	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce al forno, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure arrosto, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Sonda per carne

Tipo di alimento		Temperatura suggerita (°C)
Manzo/Agnello	Al sangue	45-50
	Media	55-60
	Ben cotta	65-70
Maiale		80-85
Pollame		85-90

Programmi Cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

Cottura singola

La tabella seguente illustra 128 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

⚠ AVVERTENZA

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

1. Cottura salata e dolce

I programmi Cottura automatica prevedono un preriscaldamento durante la cottura e visualizzano l'andamento del preriscaldamento. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nel forno. Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Si consiglia di usare piatti da 22-24 cm adatti alla cottura in forno (fino a 300 °C) e in vetro o vetro ceramico.

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Torte e dessert			
Crumble di frutta	0,8-1,2 kg	Griglia	3
	Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele o pere a fettine) in una pirofila da 22-24 cm. Distribuire il crumble sulla frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Scone	0,5-0,6 kg	Teglia	3
	Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Biscotti al burro ¹⁾	0,5-0,6 kg	Teglia	3
	Glassate la parte superiore con il burro.		
Biscotti con scaglie di cioccolato ^{1) 2)}	4-16 pezzi	Teglia	3
	Aggiungere noci in base alle preferenze.		
Pan di spagna	0,5-0,6 kg	Griglia	3
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 25-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Torta marmorizzata ¹⁾	0,7-0,8 kg	Griglia	3
	Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Plum cake	0,7-0,8 kg	Griglia	3
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-26 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Cheesecake ^{* 1)}	0,8-0,9 kg	Griglia	3
	Preparare l'impasto e riporlo sulla teglia tonda metallica antiaderente (20-24 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Madeleines ¹⁾	0,2-0,4 kg	Griglia	3
	Distribuire un po' di farina o spennellare un po' d'olio nello stampo per madeleine.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Brownie ¹⁾	0,7-0,8 kg	Griglia	3
	Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
Muffin ¹⁾	0,7-0,8 kg	Griglia	3
	Aggiungere frutti di bosco o cioccolato in base alle preferenze.		
Girelle alla cannella ¹⁾	0,9-1,0 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere al ripieno della mela tagliata a pezzetti		
Pavlova ¹⁾	0,4-0,5 kg	Teglia	3
	Servire con panna e frutta fresca come guarnizione.		
Pane			
Pane bianco *	0,6-0,7 kg	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-30 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Pane ai cereali *	0,8-0,9 kg	Griglia	2
	Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-30 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Baguette * ^{1) 2)}	1-4 pezzi	Teglia	3
	Preparare l'impasto suddiviso in due pezzi e riporlo sulla teglia multiuso.		
Pane alle noci *	1,0-1,1 kg	Teglia	3
	Preparare l'impasto suddiviso in quattro pezzi e riporlo sulla teglia multiuso.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Panino * ¹⁾	0,3-0,5 kg	Teglia	3
	Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Pane intrecciato ¹⁾	0,8-0,9 kg	Teglia	3
	Per trattenere l'umidità, coprire con un asciugamano umido durante il raffreddamento.		
Pasta frolla			
Torta di mele	1,2-1,4 kg	Griglia	2
	Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Torta di frutta ¹⁾	1,0-1,2 kg	Griglia	2
	Usare una varietà di frutta di stagione.		
Pasticcio di manzo ¹⁾	1,0-1,2 kg	Griglia	3
	Glassare la parte superiore con uovo sbattuto.		
Croissants * ¹⁾	0,3-0,4 kg	Teglia	3
	Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Pasta sfoglia con le mele *	0,3-0,4 kg	Teglia	3
	Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Cucina intelligente

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Base flan alla frutta	0,4-0,5 kg	Griglia	3
	Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Quiche Lorraine ¹⁾	1,2-1,5 kg	Griglia	2
	Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.

¹⁾ Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni ²⁾ Riconoscimento quantità

³⁾ Guida alla cottura (con sonda per carne)

2. Piatti al forno

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Patate gratinate	1,0-1,5 kg	Griglia	3
	Preparare il gratin di patate usando una pirofila da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pirofila al centro del ripiano.		
Verdure gratinate ¹⁾	0,8-1,2 kg	Griglia	3
	Preparare le verdure fresche gratinate usando una pirofila da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pirofila al centro del ripiano.		
Pasta al forno	1,2-1,5 kg	Griglia	3
	Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Lasagne ^{1) 2)}	2-10 porzioni	Griglia	3
	Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-30 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
Ratatouille ¹⁾	1,2-1,5 kg	Griglia	3
	Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire.		
Bistecca di tofu ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con insalata di verdure fresche.		
Uova al forno ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con un po' di formaggio grattugiato o pomodori a fette.		
Filetto di salmone e asparagi al forno ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Al momento di servire, terminare con una spruzzata di succo di limone.		
Salsiccia al forno e cime di broccoli ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con un po' di formaggio grattugiato.		

¹⁾ Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni ²⁾ Riconoscimento quantità

³⁾ Guida alla cottura (Con sonda per carne)

3. Pizza e impasto

I programmi Cottura automatica prevedono un preriscaldamento durante la cottura e visualizzano l'andamento del preriscaldamento. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nel forno. Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Pizza surgelata ^{1) 2)}	0,3-0,8 kg	Griglia	3
	Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Pizza surgelata, fette ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare fette di pizza precotte surgelate.		
Mini pizza surgelata ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare mini pizza precotta surgelata.		
Pizza fatta in casa ¹⁾	0,8-1,2 kg	Teglia	2
	Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Calzone ¹⁾	0,8-1,2 kg	Teglia	3
	Preparare 4 pezzi di calzone fresco e posizionarlo sulla teglia.		
Lievitazione impasto	0,3-0,7 kg	Griglia	2
	Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia.		

¹⁾ Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni ²⁾ Riconoscimento quantità

³⁾ Guida alla cottura (Con sonda per carne)

4. Cottura arrosto

Si consiglia carne congelata da poco, pollame e pesce per avere un miglior gusto. Si consiglia di scongelare con cura i cibi prima di cuocerli. I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento e di rotazione dei cibi. Tuttavia per avere risultati ottimali è possibile girare i cibi giunti a metà della cottura.

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Carne			
Lombata arrosto ^{** 1) 3)}	0,8-2,0 kg	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
Roast beef a cottura lenta ^{**}	0,8-2,0 kg	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
Costata di manzo ^{** 1) 3)}	0,8-1,5 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Sfornare, coprire con un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10 minuti.		
Hamburger al forno ¹⁾	0,7-1,0 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Preparare un hamburger con lattuga fresca, pomodoro, formaggio e panini		
Spalla di agnello arrosto alle erbe ^{1) 3)}	0,4-1,0 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Triturare il grasso prima della marinatura.		
Carrè di agnello arrosto alle erbe ¹⁾	0,4-0,8 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Triturare il grasso prima della marinatura.		

Cucina intelligente

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Cosciotto di agnello con l'osso ** 1)	0,8-2,0 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.		
Maiale arrosto con cotenna **	0,8-2,0 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.		
Costolette di maiale 1)	0,8-1,2 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.		
Pollame			
Pollo, intero * / ** 1) 2) 3)	0,8-2,0 kg	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto.		
Pollo, petto 1) 2)	1-8 pezzi	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
Cosce di pollo 1) 2)	1-16 pezzi	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
Alette di pollo 1)	0,3-0,7 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Condire con sale e strofinare la superficie con olio o burro.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Quarti di coscia di pollo ¹⁾	0,5-0,9 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Condire con sale e strofinare la superficie con olio o burro.		
Pollo intero aperto * ¹⁾	1,0-1,3 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire il pollo. Tagliare il retro del pollo e spennellarlo con olio e spezie. Posizionarlo sulla griglia e sulla teglia multiuso e cuocerlo.		
Anatra, intera */**	1,5-2,7 kg	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire l'anatra. Spennellare l'anatra con le spezie. Posizionare i petti d'anatra sulla griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto.		
Anatra, petto ^{1) 2)}	1-8 pezzi	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
Pesce			
Filetto di trota al forno	0,3-0,7 kg	Teglia	4
	Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
Trota	0,3-0,7 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
	Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		
Sogliola	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Trancio di salmone ** 1) 3)	0,3-1,0 kg	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
	Al momento di servire, terminare con una spruzzata di succo di limone.		
Filetto di salmone, al forno 1) 2)	1-8 pezzi	Teglia	4
	Al momento di servire, terminare con una spruzzata di succo di limone.		
Filetto di merluzzo, al forno 1)	0,3-0,7 kg	Griglia	3
	Al momento di servire, terminare con una spruzzata di succo di limone.		
Orata 1)	0,5-0,9 kg	Teglia	3
	Per un migliore condimento, eseguire diversi tagli con un coltello affilato.		
Filetto di tilapia, al forno 1)	0,3-0,7 kg	Griglia	3
	Al momento di servire, terminare con una spruzzata di succo di limone.		
Crostacei			
Gamberi 1)	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di peperoncino a scaglie e del vino bianco.		
Gamberi sgusciati 1)	0,3-0,7 kg	Griglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di peperoncino a scaglie e del vino bianco.		
Code di aragosta 1)	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Servire con salsa di burro all'aglio.		
Cozze 1)	0,5-0,9 kg	Teglia	3
	Usare le cozze su mezzo guscio.		
Capesante 1)	0,5-0,9 kg	Teglia	3
	Usare le capesante su mezzo guscio.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.

** Inserire la sonda nella parte più alta della carne.

1) Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni 2) Riconoscimento quantità

3) Guida alla cottura (Con sonda per carne)

5. Arrosto sano

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Zucca a spicchi 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di glassa balsamica.		
Carciofi, a metà 1)	0,4-0,6 kg	Griglia	3
	Servire con una varietà di salse in base alle preferenze.		
Asparagi, verdi 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con spicchi di limone e condire con sale, pepe e burro.		
Asparagi, bianchi 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con spicchi di limone e condire con sale, pepe e burro.		
Peperoni a pezzetti 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	4
	Usare una varietà di peperoni colorati.		
Bocconcini di barbabietola 1)	0,4-0,6 kg	Griglia	3
	Servire con qualche erbetta fresca e glassa balsamica.		
Broccoli, interi 1)	0,4-0,8 kg	Griglia	3
	Servire con un po' di formaggio finemente grattugiato.		
Broccoli 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con condimento o fare sciogliere il burro.		
Cime di broccoli e cavolfiori 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con condimento o fare sciogliere il burro.		
Broccoletti 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con condimento o fare sciogliere il burro.		
Cavoletti di Bruxelles 1)	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con erba cipollina tritata e condire con sale, pepe e burro.		

Cucina intelligente

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Cubetti di zucca ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere cannella e zucchero di canna.		
Champignon ¹⁾	0,3-0,4 kg	Griglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di glassa balsamica. Usare un piatto da forno da 22-24 cm.		
Bocconcini di carota ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di glassa di miele.		
Carota, un mazzo ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di glassa di miele.		
Cavolfiore, intero ¹⁾	0,4-0,8 kg	Griglia	3
	Servire con un po' di formaggio finemente grattugiato.		
Cavolfiore, bistecche ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con olio d'oliva e un po' di formaggio finemente grattugiato.		
Cime di cavolfiore ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire con condimento o fare sciogliere il burro.		
Pannocchia di mais, in buccia ¹⁾	0,6-1,0 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di parmigiano.		
Pannocchia di mais ¹⁾	0,6-1,0 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere un po' di parmigiano.		
Fette di melanzana ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Le melanzane sono buone con pomodoro e formaggio.		
Okra ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Usare okra fresca.		
Bocconcini di okra ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Usare okra fresca.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Fette di cipolla ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	4
	Servire la cipolla come contorno di una bistecca.		
Peperoncini di "Padron" ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	4
	Servire con salsa o come parte di una crema di tapas.		
Fette di pomodoro ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Il pomodoro è buono con aglio e formaggio.		

¹⁾ Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni ²⁾ Riconoscimento quantità

³⁾ Guida alla cottura (Con sonda per carne)

6. Contorni

I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento. Usare verdure fresche.

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Verdure grigliate	0,3-0,7 kg	Teglia	4
	Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia.		
Patate a spicchi ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Sciacquare e tagliare le patate a spicchi. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia e cuocere.		
Patate al forno ^{1) 2)}	1-12 pezzi	Teglia	3
	Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia multiuso con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
Bocconcini di patate ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Al termine della cottura, condire con sale e servire.		
Patate dolci al forno ¹⁾	0,5-0,9 kg	Teglia	3
	Le patate dolci sono buone con burro.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Pomodori ripieni ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Cuocere il composto del ripieno e usarlo per farcire i pomodori.		
Mele ripiene ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Servire con panna montata o gelato sopra.		
Bacon ¹⁾	0,2-0,3 kg	Teglia	4
	Il bacon ben cotto è buono con una varietà di insalata fresca.		
Polpette ¹⁾	0,8-1,0 kg	Teglia	3
	È possibile servirle su un letto di pasta.		
Salsicce ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	4
	Servire con patate al forno e insalata fresca.		
Uova sode ¹⁾	0,4-0,6 kg	Griglia	3
	Usare uova fresche a temperatura ambiente.		

¹⁾ Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni ²⁾ Riconoscimento quantità

³⁾ Guida alla cottura (Con sonda per carne)

7. Cibi pronti

I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento. Usare le funzioni di precotti congelati.

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Patate surgelate			
Patatine surgelate al forno ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia.		
Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia.		
Patine fritte congelate ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Posizionare le lasagne congelate sul piatto e inserire nel forno sulla griglia.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Crocchette ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare crocchette prefritte surgelate.		
Cibi surgelati			
Lasagne surgelate	0,3-0,7 kg	Griglia	3
	Usare lasagne precotte surgelate.		
Nugget con patatine al forno ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare nugget e patatine al forno prefritti surgelati.		
Bocconcini di pollo ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare nugget prefritti surgelati.		
Filetti di pollo impanati ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare filetti di pollo impanati prefritti surgelati.		
Bastoncini di formaggio ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare bastoncini di formaggio prefritti surgelati.		
Croque monsieur ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare croque monsieur precotta surgelata.		
Churro ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usare churro precotti surgelati.		
Ciambelle ¹⁾	0,2-0,4 kg	Teglia	3
	Usare ciambelle precotte surgelate.		
Panini per hot-dog ¹⁾	0,2-0,4 kg	Teglia	3
	Usare panini per precotti surgelati.		
Tortilla ¹⁾	0,2-0,3 kg	Griglia	3
	Usare tortilla precotte surgelate.		

Cucina intelligente

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Chip e noci			
Chip di cavolo riccio ¹⁾	0,2-0,3 kg	Teglia	3
	Usare cavolo riccio fresco.		
Chip di mele ¹⁾	0,2-0,3 kg	Griglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere cannella e zucchero di canna.		
Chip di anelli di ananas ¹⁾	0,3-0,5 kg	Griglia	3
	Usare ananas fresco.		
Chip di fragole ¹⁾	0,4-0,6 kg	Teglia	3
	Servire i chips sopra lo yogurt.		
Noci tostate ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Per un gusto speciale, aggiungere cannella e zucchero di canna.		
Castagne arrostate * ¹⁾	0,3-0,7 kg	Teglia	3
	Usando un coltello affilato, incidere una croce nella buccia di ogni castagna per sbucciarla facilmente.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.

¹⁾ Riconoscimento alimenti/Prevenzione ustioni ²⁾ Riconoscimento quantità

³⁾ Guida alla cottura (Con sonda per carne)

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 20 programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare dolci. È possibile usare solo la zona superiore o solo la zona inferiore e anche usare le due zone contemporaneamente.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

1. Cavità superiore

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Patate gratinate	1,0-1,5 kg	Griglia	4
	Preparare il gratin di patate usando una pirofila da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pirofila al centro del ripiano.		
Pasta al forno	1,2-1,5 kg	Griglia	4
	Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
Lasagne	1,0-1,5 kg	Griglia	4
	Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
Scone	0,5-0,6 kg	Teglia	4
	Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Cosce di pollo	0,5-0,9 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	4
	Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7 kg	Griglia	4
		Teglia multiuso	4
	Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
Verdure grigliate	0,3-0,7 kg	Teglia	4
	Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia.		
Patate al forno	0,5-0,9 kg	Teglia	4
	Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia multiuso con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7 kg	Teglia	4
	Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia.		
Patatine surgelate al forno	0,3-0,7 kg	Teglia	4
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia.		

Cavità inferiore

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Torta di mele	1,2-1,4 kg	Griglia	1
	Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
Pasta sfoglia con le mele *	0,3-0,4 kg	Teglia	1
	Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Cornetti *	0,3-0,4 kg	Teglia	1
	Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5 kg	Griglia	1
	Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		
Panino *	0,3-0,5 kg	Teglia	1
	Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
Crumble di frutta	0,8-1,2 kg	Griglia	1
	Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele o pere a fettine) in una pirofila da 22-24 cm. Distribuire il crumble sulla frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
Cheesecake *	0,8-0,9 kg	Griglia	1
	Preparare l'impasto e riporlo sulla teglia tonda metallica antiaderente (20-24 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		

Cucina intelligente

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Pomodori ripieni	0,3-0,7 kg	Teglia	1
	Sciacquare e tagliare i pomodori a metà ed eliminare la parte centrale. Riempire con ripieno (es. riso, carne macinata) e posizionare sulla teglia.		
Pizza surgelata	0,3-0,7 kg	Griglia	1
	Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Pizza fatta in casa	0,8-1,2 kg	Teglia	1
	Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.

2. Doppia

È possibile selezionare un programma automatico per le zone superiore e inferiore e cuocere contemporaneamente in entrambe.

⚠ ATTENZIONE

In caso di uso del comparto superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altro comparto possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. Il comparto non utilizzato non deve essere usato per alcun altro scopo.

Cottura salutare (solo per modelli applicabili)

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura possono essere regolate automaticamente in base al programma selezionato. È possibile usare un'unica zona o la zona inferiore.

Usare solo l'apposito contenitore per la cottura a vapore e riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max".

⚠ AVVERTENZA

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

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Cime di broccoli	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Cime di cavolfiore	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Carote a fette	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Zucchine a fette	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Zucca a cubetti	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Asparagi verdi	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Asparagi bianchi	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Taccole	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Cavoletti di Bruxelles	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Patate al forno sbucciate	0,6-0,8 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Mela a fette	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Gamberi	0,6-0,8 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Cozze	0,8-1,0 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Filetti di pesce	0,6-0,8 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Petto di pollo	0,8-1,0 kg	Contenitori per cottura a vapore	A

Alimento	Porzione	Accessorio	Livello
Crème caramel	0,3-0,4 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Ravioli surgelati	0,4-0,6 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Uova sode	0,5-0,7 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Uova sode morbide	0,5-0,7 kg	Contenitori per cottura a vapore	A
Uova alla coque	0,5-0,7 kg	Contenitori per cottura a vapore	A

NOTA

Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.

Funzione speciale

Scongelamento

Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Prodotti congelati Nugget di pollo, salsicce, patate	Griglia + Teglia multiuso	3 1	50	-
Cibi cotti Pane e panini	Griglia + Teglia multiuso	3 1	50	-
Frutta	Griglia, piatto da forno	3	30	-
Torta, crema, cioccolato	Griglia, piatto da forno	3	30	-

Asciugatura

Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccazione varia in base al tipo e dimensione del cibo.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Frutta	Griglia	3	70-80	300-420
Verdura	Griglia	3	70-80	200-500
Erbe	Griglia	3	70-80	60-90

Lievita impasto

Questa modalità è utilizzata per preparare l'impasto e fare lo yogurt in casa.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Impasto per pizza	Griglia	2	30-40	30-40
Impasto per pizza/pane	Griglia, piatto da forno	2	30-40	40-50
Yogurt fatto in casa	Griglia, piatto da forno	2	40-50	6-7 (ore)

Cucina intelligente

Cottura pizza

Questa modalità è adatta alla preparazione della pizza. La temperatura ed il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dalla altezza dell'impasto.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza fatta in casa	Teglia multiuso	2	190-210	15-25
Pizza sottile	Teglia multiuso	2	210-230	10-15

Cottura lenta

Questa modalità utilizza basse temperature per ottenere una consistenza tenera. È adatta per arrostiti manzo, maiale, vitello o agnello quando si vuole ottenere una consistenza tenera. Si raccomanda di rosolare la carne su tutti i lati ad alta temperatura sul fornello prima di arrostita.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (in ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Lombata, spessa 5-6 cm	Griglia + Teglia multiuso	3 1	70-80	4-5
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	70-90	2-3

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

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

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+3		140	28-33
Pan di Spagna senza grassi	Griglia + tortiera a cerchio apribile (Antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile ** (Antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile *** (Antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità con una padella di vetro (Ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

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

2. Grigliatura

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

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		300 (Max.)	1-2
Hamburger di manzo * (12 cad.)	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	4 1		300 (Max.)	1° 15-18 2° 5-8

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

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero * 1,3-1,5 kg	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	60-75
Pollo intero * 1,5-1,7 kg	Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	70-85

* Girare a metà cottura.

4. Cottura a vapore

Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempo (min.)
Broccoli 0,5 kg	Contenitore per cottura a vapore	A		12-15
Uova al vapore 10 pz	Contenitore per cottura a vapore	A		15-18
Patate sbucciate 0,5 kg	Contenitore per cottura a vapore	A		18-23
Salmone surgelato	Contenitore per cottura a vapore	A		18-23

NOTA

Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

Patate gratinate

- Ingredienti** 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo
- Istruzioni** Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrappollandole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

Verdure gratinate

- Ingredienti** 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiaini di olio di oliva, alcune foglie di timo
- Istruzioni** Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Lasagne

- Ingredienti** 2 cucchiaini di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaino ognuno di prezzemolo, origano e basilico
- Istruzioni** Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.

Torta di mele

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

Quiche Lorraine

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

Crumble di frutta

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

Pizza fatta in casa

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

Lombata arrosto

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

Costolette di agnello alle erbe

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

Costolette di maiale

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

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.
- Tuttavia, il coperchio trasparente della videocamera e il vetro del LED superiore devono essere puliti utilizzando una spugna abrasiva per la funzione della videocamera. Non strofinare con eccessiva forza perché il vetro potrebbe rompersi.
- La videocamera e le parti dell'illuminazione potrebbero presentare bordi taglienti, quindi devono essere pulite con cura.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- Per un riconoscimento ottimale della videocamera, pulire periodicamente il coperchio trasparente della videocamera e il LED superiore sul cielo del forno.

Esterno del forno

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

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

Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

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

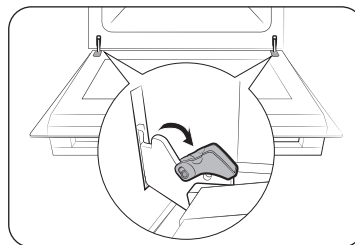
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità **Convezione** alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

Sportello (solo per modelli applicabili)

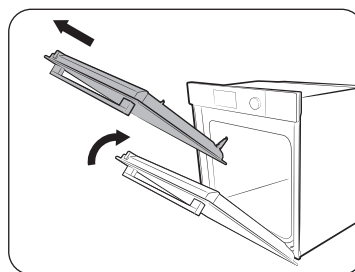
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

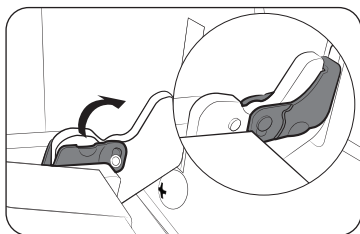
Lo sportello del forno è pesante.



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



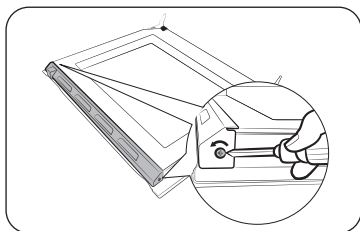
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



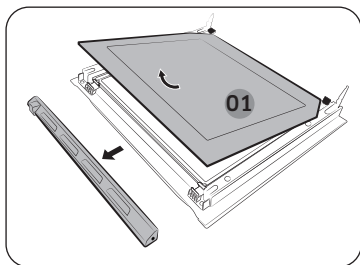
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Vetro dello sportello

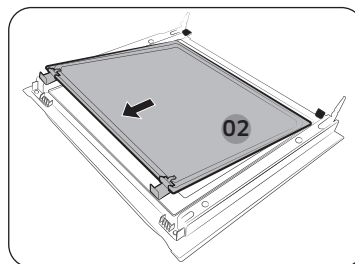
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



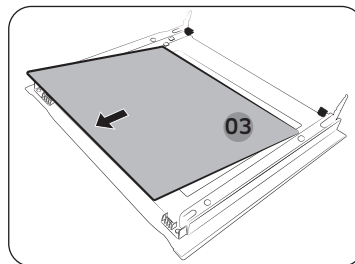
1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.



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



4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.



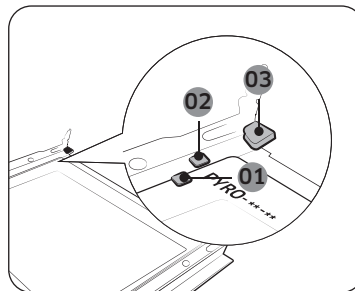
5. Rimuovere il terzo strato dallo sportello nella direzione della freccia.
6. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

⚠ ATTENZIONE

Per identificare il lato giusto dello strato, individuare la scritta "PYRO" sull'angolo di ogni strato.

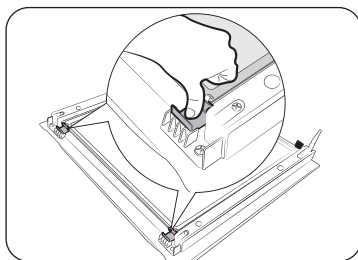
Direzione giusta: PYRO-**-**

Direzione sbagliata: **-**-OAY9



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

7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
 - Osservare la figura e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 al di sotto della clip di sostegno 1, lo strato 2 tra le clip di sostegno 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di sostegno 3 seguendo questo ordine. Assicurarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso l'interno.

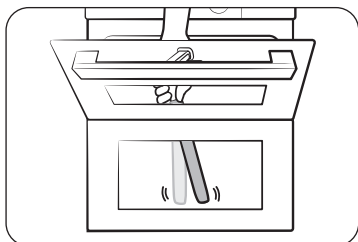
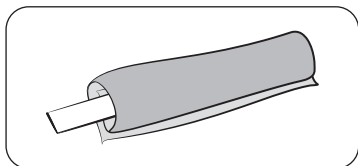


8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere le clip di vetro e controllare che fissino bene lo strato di vetro.
9. Seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per reinstallare le coperture.

⚠ AVVERTENZA

Per evitare perdite di calore, rimontare correttamente gli strati di vetro.

Sportello a doppio vetro (solo per modelli applicabili)

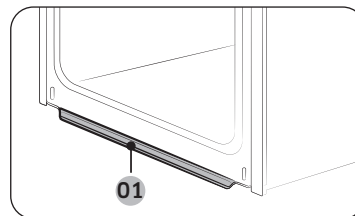


1. Legare il fazzoletto bagnato per fissarlo.
2. Mettere sul panno sotto lo sportello.
3. Pulire lo sportello.
4. Applicare il detergente sul fazzoletto e pulire di nuovo.
5. Usare il fazzoletto asciutto per eliminare umidità e bolle.

⚠ ATTENZIONE

Non scollegare lo sportello per la pulizia.

Collettore dell'acqua



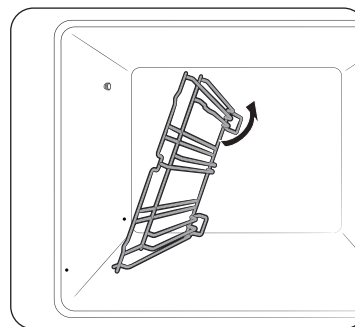
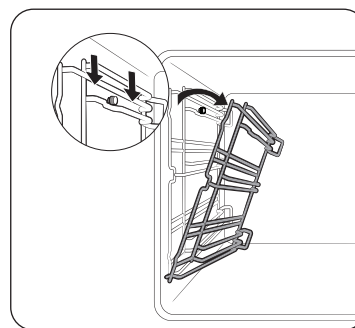
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura, ma anche i succhi dei residui dei cibi. Il collettore dell'acqua non è staccabile. Pulire via l'acqua dal collettore quando il forno si raffredda dopo un processo di cottura.

⚠ AVVERTENZA

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

Binari laterali (solo per modelli applicabili)



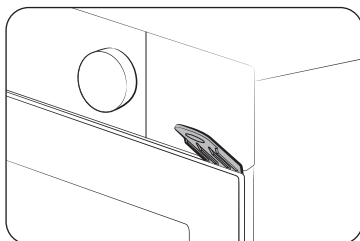
1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.
2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per reinserire i binari laterali.

📖 NOTA

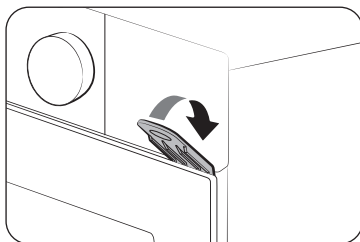
Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

Apertura manuale dello sportello (solo per modelli applicabili)

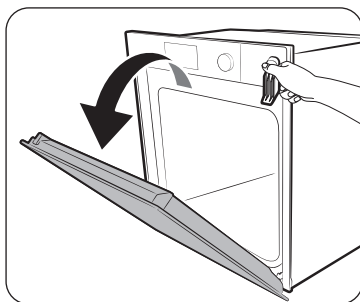
Se lo sportello non si apre automaticamente e si desidera aprirlo manualmente, è possibile utilizzare il dispositivo di apertura sportello.



1. Inserire il dispositivo di apertura sportello nella fessura tra lo sportello e il pannello di controllo.



2. Sollevare il dispositivo di apertura sportello.



3. Lo sportello si apre manualmente.

⚠ AVVERTENZA

- Lo sportello può surriscaldarsi. Utilizzare guanti da forno mentre si apre lo sportello manualmente.
- Se lo sportello si apre manualmente, può fuoriuscire molto vapore. Il vapore può causare ustioni. Fare un passo indietro e attendere che il vapore si sia dissipato prima di togliere il cibo dal forno.

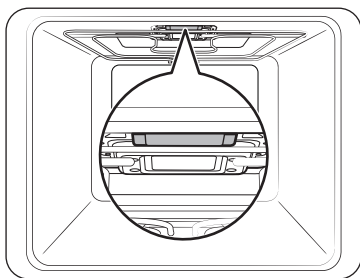
📖 NOTA

Se lo sportello non si apre automaticamente, scollegare il cavo di alimentazione per raffreddare per un periodo di tempo sufficiente. Se appare lo stesso problema, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Manutenzione

Sostituzione

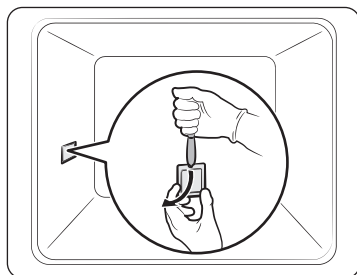
Spia LED



NOTA

Poiché il LED superiore nel forno è un modulo LED (non una lampadina), i clienti non possono sostituirla. Contattare un Centro assistenza Samsung.

Luce forno laterale



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

AVVERTENZA

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

Lampada (Sorgente luminosa)

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>. Le lampade e/o gli alimentatori non possono essere riparati dall'utente. Per sostituire le lampade e/o gli alimentatori nel prodotto, contattare un Centro assistenza Samsung. Per istruzioni dettagliate sulla sostituzione delle lampade o degli alimentatori nel prodotto, visitare il sito web Samsung (<http://www.samsung.com>), accedere a Support > Support home, quindi immettere il nome del modello. Per istruzioni dettagliate sullo smontaggio delle lampade e/o degli alimentatori, è sufficiente attenersi alle istruzioni per la sostituzione come descritto sopra.

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

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

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	- Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti - Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno - Se la funzione Blocco è attiva	- Rimuovere i residui e riprovare. - Rimuovere l'umidità e riprovare. - Verificare che la funzione Blocco sia attiva.
L'orario non viene visualizzato.	Se non c'è alimentazione	Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	Se non c'è alimentazione	- Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. - Verificare che la Modalità demo sia attiva.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	Se è scollegato dalla presa elettrica	Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	- Se la cottura continua impiega molto tempo - Se la ventola di raffreddamento non funziona - Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione - In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	- Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi. - Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione. - Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. - Usare una spina singola.

Problema	Causa	Azione
Al forno non arriva corrente elettrica.	Se non c'è alimentazione	Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	- Se la luce si accende e poi si spegne - Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	- La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderla premendo il tasto Luce forno. - Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	- Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra - Se si usa una presa non dotata di messa a terra	Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	- Lo sportello è aperto. - I comandi del forno non sono impostati correttamente - Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato	- Chiudere lo sportello e riavviare. - Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo. - Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista. - Verificare che la Modalità demo sia attiva.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	- Durante il funzionamento iniziale - Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	- E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire. - Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
Sento l'acqua che bolle durante la cottura a vapore.	Questo accade perché l'acqua viene riscaldata dal riscaldatore per il vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura a vapore non funziona.	Se non c'è acqua nel serbatoio	Aggiungerla e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Il forno è tiepido durante la pulizia pirolitica	Questo accade perché la pulizia pirolitica utilizza alte temperature.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Durante la pulizia pirolitica si sente odore di bruciato.	La pulizia pirolitica utilizza alte temperature, dunque si potrebbe sentire odore di bruciato dovuto ai residui di cibo.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	Ciò perché la temperatura è troppo elevata.	Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La videocamera del forno non funziona.	- Il forno non si connette al Wi-Fi - La luce del forno è spenta - L'alimentazione della videocamera non è connessa al PBA secondario	- Connettersi al Wi-Fi tramite Connessione rapida e controllare le impostazioni di Visione videocamera in Opzioni - Impostazioni. - Spegnere il forno e riavviarlo. - Contattare un Centro assistenza Samsung.
Impossibile chiudere lo sportello.	Se il motore dello sportello automatico non è inizializzato.	Spingere lo sportello con la mano per tenerlo chiuso e toccare il pulsante di apertura dello sportello automatico per inizializzare.

Codici informativi

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

Codice	Significato	Azione
C-d1	Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d4	Anomalie di apertura sportello automatico	
C-20	Malfunzionamenti del sensore	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM	
C-70	Problemi legati al vapore	
C-72		
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria	
C-F2	Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom	
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Risoluzione dei problemi

Codice	Significato	Azione
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura.	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Spegner il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. - Al di sotto di 100 °C - 16 ore - Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore - Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegner il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

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

Voltaggio connessione		230 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		2950 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 596 x 570 mm
	Incasso	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 litri

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

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificativo del modello		NV7B79****/U5, NV7B66****/U5, NV7B67****/U5
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity)		81,6
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità		A+
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)		1,05 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)		0,71 kWh/ciclo
Numero di cavità		1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)		elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)		76 L
Tipologia di forno		Incasso
Massa dell'apparecchio (M)		NV7B79****/U5 : 43,7 kg NV7B66****/U5 : 44,0 kg NV7B67****/U5 : 44,2 kg
Consumo energetico complessivo in Standby (W) (tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

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

Consigli per risparmiare energia

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

NOTA

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

ATTENZIONE

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

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

Appendice

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente corrispondente completo per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione di questo prodotto contattando il nostro team di assistenza tramite il sito <http://opensource.samsung.com> (Usando il menu "Richieste".)

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

Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.



Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

