

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV75T9979**/ET, NV75T9879**/ET



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale 3

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli: 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6

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 delicata dello sportello (gentile, sicura e silenziosa) 13

Assemblaggio del serbatoio del vapore (solo modelli che ne sono dotati) 13

Accessori 14

Serbatoio dell'acqua 15

Funzionamento 16

Modalità del forno 16

Modalità assistite da vapore 18

Modalità Doppia cottura 20

Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati) 22

Funzione speciale 23

Cucina sana (solo modelli che ne sono dotati) 25

Cottura automatica 25

Preferiti 26

Timer 27

Pulizia 28

Impostazioni 30

Blocco 31

Cucinare facile 32

Cottura manuale 32

Programmi Cottura automatica 40

Funzione speciale 48

Piatti di prova 49

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 51

Manutenzione 54

Pulizia 54

Sostituzione 57

Risoluzione dei problemi 58

Checkpoint 58

Codici informativi 60

Specifiche tecniche 61

Appendice 62

Scheda tecnica del prodotto 62

Dichiarazione Open Source 63

Uso di questo manuale

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

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

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

Importanti precauzioni di sicurezza

AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. 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

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

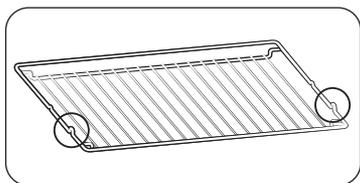
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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

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

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

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



Inserire la griglia 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 più vicino Centro di assistenza autorizzato (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

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

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

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Istruzioni di sicurezza

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.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

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

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

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

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batteries, visitare la pagina: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funzione automatica di risparmio energetico

- Se non viene impostato alcun programma di cottura per un periodo prolungato di tempo durante il funzionamento, il prodotto interrompe il suo funzionamento ed entra in stato di Standby.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Oven light' (Luce forno). Ai fini di un risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo pochi minuti dall'inizio del processo di cottura.



Installazione

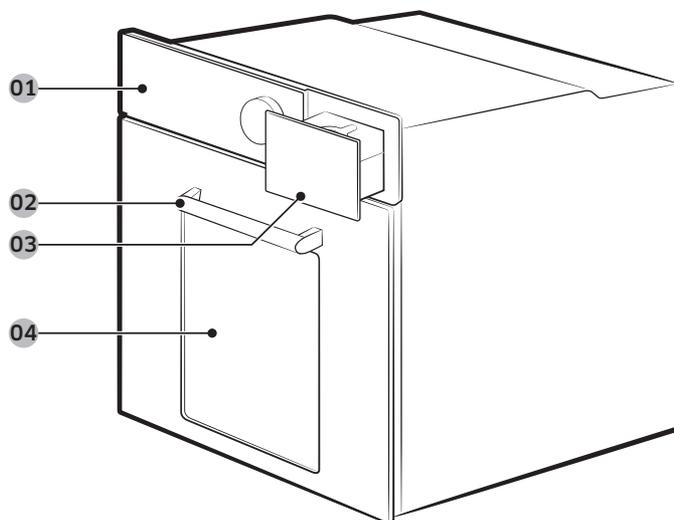
⚠ AVVERTENZA

- 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.

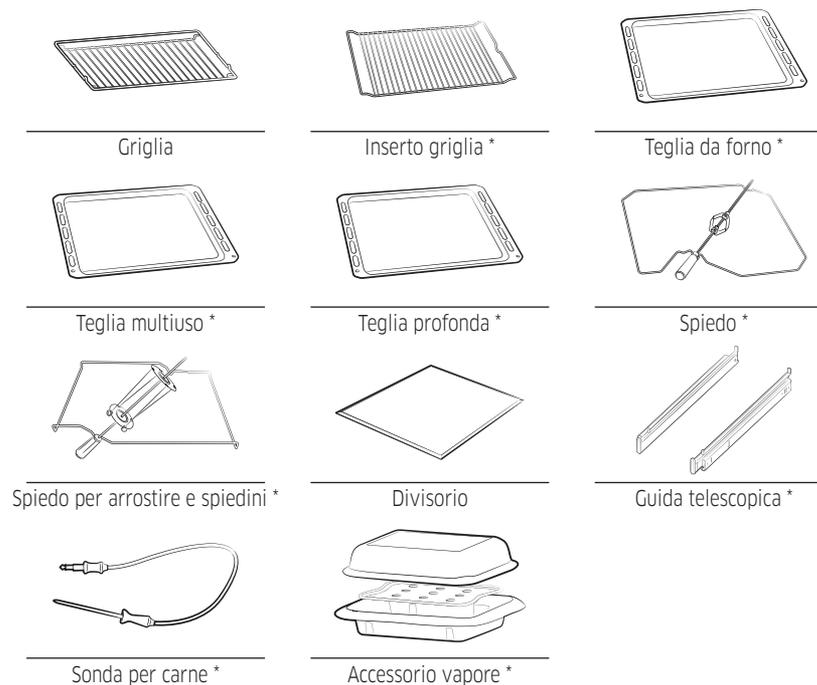
Il forno in breve



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

Accessori

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



📖 NOTA

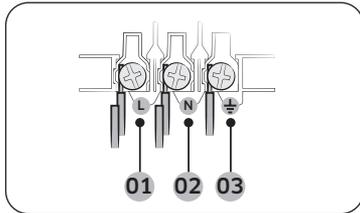
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

⚠ ATTENZIONE

Rimuovere la Sicurezza bambini prima di usare il programma di pulizia Pirolytica 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

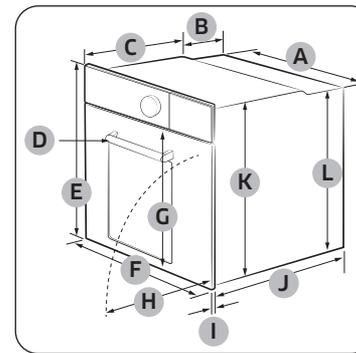
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

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.

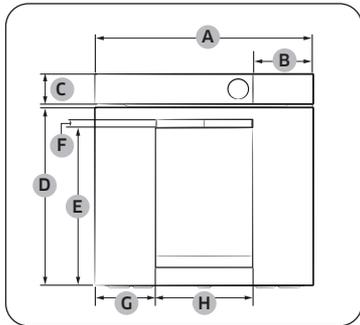
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



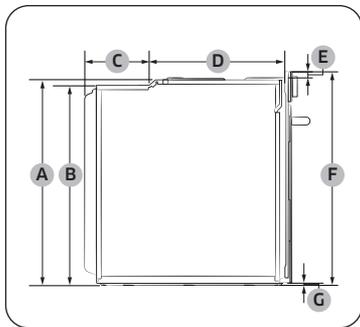
Forno (mm)

A	560	G	Max. 507,5
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



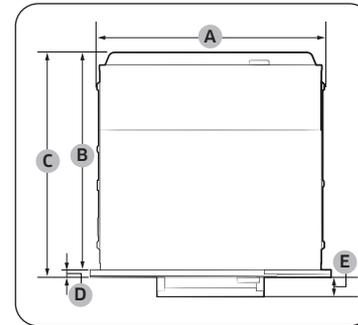
Forno (mm)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



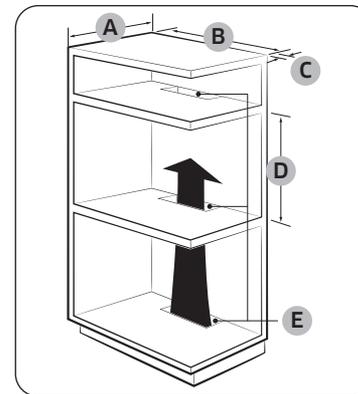
Forno (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



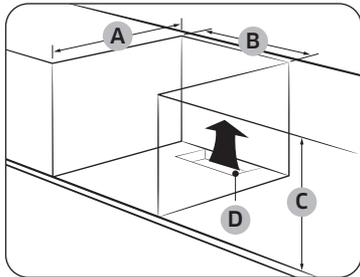
Struttura a incasso (mm)

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.

Installazione



Struttura a incasso sotto lavello (mm)

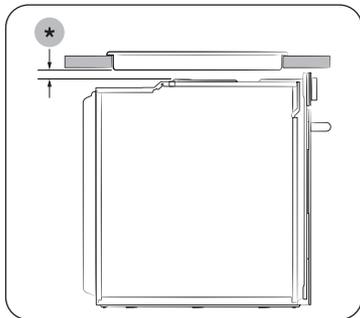
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

NOTA

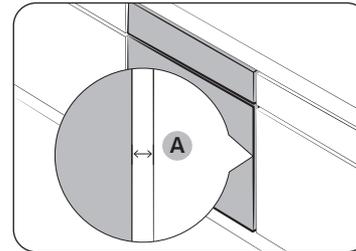
- Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione del forno libera.

Installazione con un piano cottura

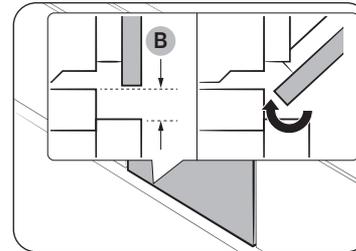
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).



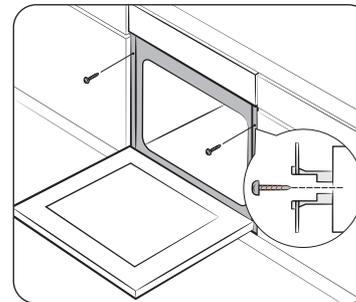
Montaggio del forno



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



Lasciare almeno 2 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.

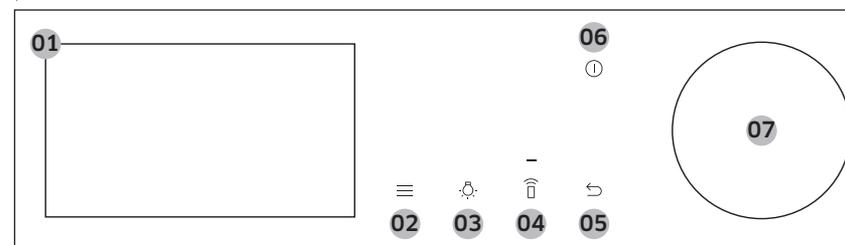
📄 NOTA

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 full touch, una manopola ed alcuni tasti touch atti al controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.



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



Prima di iniziare

NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

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, premere **Avvia configurazione**.
2. Impostare la lingua.
 - a. Scorrere la schermata verso l'alto e basso quindi selezionare la lingua desiderata.
 - b. Premere **Avanti**.
3. Accettare il "**Termini e condizioni**" e "**Politica di riservatezza**".
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
 - a. Nella schermata Esperienza mobile, premere **Avanti**.
 - 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.
 - Qualora si decida di non procedere, premere, **Salta** e connettersi alla rete Wi-fi (vedi passaggio 5).
 - c. Una volta ottenuto il messaggio di avvenuta connessione, premere **Ok** ed impostare il fuso orario (vedi passaggio 6).
5. Connettersi alla rete Wi-Fi.

NOTA

Qualora si decida di non procedere, premere, **Salta** e impostare il fuso orario, la data ed ora (vedi passaggio 6-8).

- a. Selezionare la rete Wi-Fi desiderata nell'elenco.
 - Se la rete desiderata non compare nell'elenco, premere **Scansiona**.
 - Premere **Aggiungi rete** per aggiungere manualmente la propria rete Wi-Fi.
 - Se la rete Wi-Fi selezionata è protetta da una password, digitarla usando la tastiera, quindi premere **Connetti**.
- b. Una volta effettuata la connessione alla rete Wi-Fi, premere **Avanti**.

6. Selezionare il fuso orario.
 - a. Scorrere la schermata verso l'alto o verso il basso quindi selezionare il proprio fuso orario.
 - b. Premere **Avanti**.
7. Impostare la data.
 - a. Selezionare il giorno, il mese e l'anno.
 - b. Premere **Avanti**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings o alla rete Wi-Fi.

8. Impostare l'orario.
 - a. Selezionare le ore ed i minuti.
 - b. Premere **Avanti**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings o alla rete Wi-Fi.

9. Premere **Fine** per completare le impostazioni.
 - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile premere **ULTERIORI INFORMAZIONI** per visualizzare la guida o **PIÙ TARDI** per saltare questo passaggio.

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. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Impostazioni**.
2. Nella schermata Impostazioni, premere **Display**.
3. Nella schermata Display, premere **Timeout**.
4. Scorrere verso l'alto per esaminare l'elenco delle opzioni, quindi premere **Sempre attivo**.

NOTA

- Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni.
- Quando il timeout è impostato a "**Sempre attivo**", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.



- L'impostazione **"Sempre attivo"** 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 a 200°C in modalità Convezione 200 °C o Convenzionale 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

Meccanismo intelligente di sicurezza

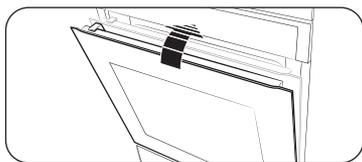
Aperto lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda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

Chiusura delicata dello sportello (gentile, sicura e silenziosa)

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

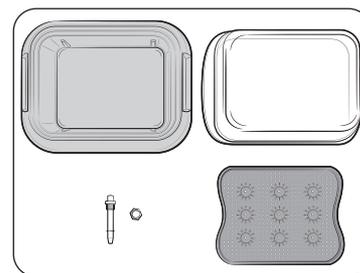
Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano lo sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello

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

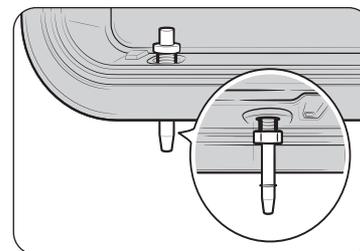


Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

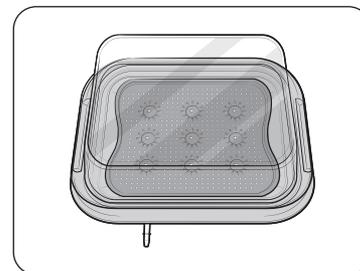
Assemblaggio del serbatoio del vapore (solo modelli che ne sono dotati)



1. Verificare ed accertarsi di disporre di tutte le parti del serbatoio del vapore.
 - Le parti comprendono il coperchio in vetro, la padella in metallo, il vassoio per vapore e l'ugello del vapore.



2. Inserire l'ugello del vapore sul lato posteriore destro della padella metallica e serrare il dado in dotazione.

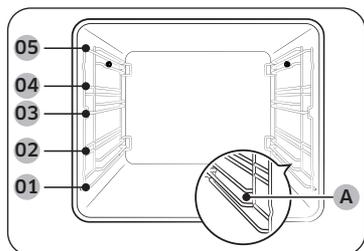


3. Inserire il vassoio del vapore nella padella metallica e chiudere il coperchio in vetro per usare nel forno.

Prima di iniziare

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 del serbatoio del vapore

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- **Il Livello del serbatoio del vapore (A)** è solo per il serbatoio del vapore. Non inserire il serbatoio del vapore in nessun altro livello e non inserire alcun altro accessorio al **livello del serbatoio del vapore (A)**.
- 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 arrostiti. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserito griglia *	L'inserito 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 arrostiti. 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 arrostiti con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Spiedo *	Lo spiedo può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Usare lo spiedo solo in modalità Singola al livello 4 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill.
Spiedo e spiedini *	<p>Inserire la teglia nella posizione 1 per raccogliere i succhi di cottura o sul fondo del forno per cuocere cibi voluminosi. Si consiglia di usare gli accessori dello spiedo per pezzi di carne al di sotto del 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire lo spiedo nella carne. Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare il manico sull'estremità smussata. 2. Mettere nella teglia patate bollite e verdure intorno alla carne. 3. Posizionare il telaio di sostegno in posizione centrale, con la sagoma a "V" rivolta in avanti. Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo girevole sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "V". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia). 4. Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. 5. Al termine della cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio.

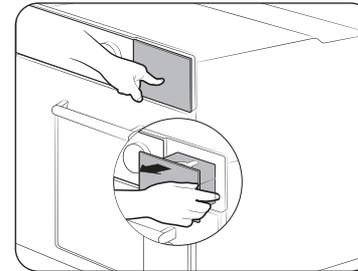
Divisorio	Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisorio nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio per altri scopi diversi dalla suddivisione della cavità in due aree di cottura separate. Non usare il divisorio come ripiano.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: <ol style="list-style-type: none"> 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.
Serbatoio del vapore *	Il serbatoio del vapore è previsto solo nei modelli dotati della funzione di cottura con vapore. Usare il serbatoio del vapore solo al livello previsto ed accertarsi che sia completamente alloggiato nella cavità fino a toccare la parete posteriore della cavità. Il serbatoio del vapore è costituito da 4 parti: Coperchio in vetro, padella in metallo, vassoio per vapore e ugello del vapore. Il coperchio in vetro può essere usato come piatto per cuocere o gratinare. <p>⚠ AVVERTENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indossare sempre guanti da forno durante la gestione del serbatoio del vapore e prestare attenzione a non lasciarlo cadere. • Improvvisi sbalzi di temperatura possono provocare la rottura o la fessurazione delle parti in vetro.

📖 NOTA

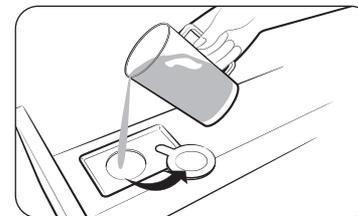
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Serbatoio dell'acqua

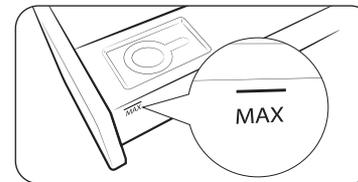
Il serbatoio dell'acqua viene utilizzato durante le funzioni di uso del vapore. Riempirlo con acqua prima di eseguire una cottura a vapore.



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

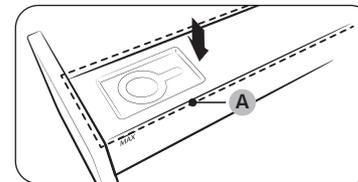


2. Aprire il tappo del serbatoio e versare 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e rimontare il serbatoio.



📖 NOTA

Non riempire oltre la linea max.

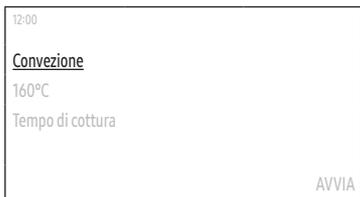


📖 NOTA

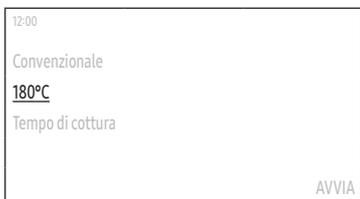
Accertarsi che la parte superiore (A) del serbatoio dell'acqua sia ben chiusa prima di usare il forno.

Funzionamento

Modalità del forno



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** per selezionare la modalità di cottura desiderata (per maggiori informazioni su ogni modalità 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 modelli che ne sono dotati)".



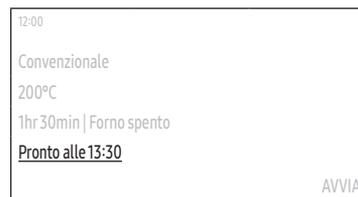
2. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



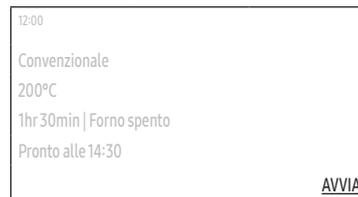
3. Premere **Tempo di cottura** per impostare il tempo di cottura desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
4. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.
 - Le modalità Grill grande e Grill Eco non supportano l'opzione **Mantieni caldo**.

NOTA

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



5. Premere **Pronto alle** per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)



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

NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura premere **OFF** quindi **Ok** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compaiono **+5 mins** e **Aggiungi a Preferiti**.
 - Premere **+5 mins** per prolungare la cottura di 5 minuti.
 - Premere **Aggiungi a Preferiti** per aggiungere impostazioni usate di frequente all'elenco dei preferiti. Ad una successiva cottura è così possibile applicare con semplicità le stesse impostazioni (vedere "Preferiti" per ulteriori informazioni).

Descrizione delle modalità del forno

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
	Convezione	30-275	160	0
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.		
	Convenzionale	30-275	180	0
		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.		
	Grill grande	100-300	220	X
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).		

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
	Grill Eco	100-300	220	X
		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	X
		I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.		
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-275	180	0
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).		
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-275	200	0
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.		
	Riscaldamento inferiore	100-230	150	X
		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	0
		Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.		

Funzionamento

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
	Convezione Eco	30-275	160	0
		<p>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.</p> <p>NOTA La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1</p>		

Modalità assistite da vapore

⚠ ATTENZIONE

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



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** per selezionare la modalità di cottura desiderata (per maggiori informazioni su ogni modalità vedere "Descrizione delle modalità assistite da vapore").
 - Qualora si sia selezionato **Cottura a vapore**, passare al punto 5 (il passaggio 2-4 non è applicabile a **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 modelli che ne sono dotati)".

📖 NOTA

Cottura a vapore è disponibile solo in alcune modalità.



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



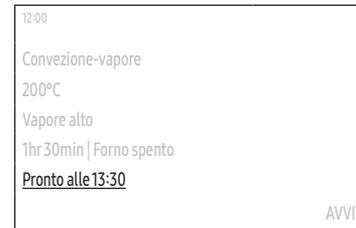
3. Impostare il livello di vapore.
- L'impostazione predefinita è "Media".



4. Premere **Tempo di cottura** 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 desiderata da eseguire al termine della cottura.
- È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.

 **NOTA**

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



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



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

 **NOTA**

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura premere **OFF** quindi **Ok** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compaiono **+5 mins** e **Aggiungi a Preferiti**.
 - Premere **+5 mins** per prolungare la cottura di 5 minuti.
 - Premere **Aggiungi a Preferiti** per aggiungere impostazioni usate di frequente all'elenco dei preferiti. Ad una successiva cottura è così possibile applicare con semplicità le stesse impostazioni (vedere "Preferiti" per ulteriori informazioni).

Funzionamento

Descrizione delle modalità assistite da vapore

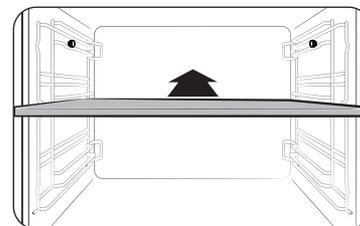
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
 Cottura a vapore *	-	-	X
 Convezione-vapore	120-275	160	0
	Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole viene continuamente sostenuto dal vapore bollente. L'intensità del vapore può essere regolata a Bassa, Media o Alta. Questa modalità è adatta alla cottura di dolci fatti con pasta sfoglia, torte lievitate, pane e pizza e per arrostitire carne e pesce.		
 Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	120-275	180	0
	Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di piatti croccanti come carne, pollame o pesce.		
 Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	120-275	200	0
	Il calore generato dal riscaldatore inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di cibi croccanti come la pizza o la torta di mele.		

NOTA

- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua pulita in caso di uso di queste modalità di cottura.

Modalità Doppia cottura

Per suddividere il vano cottura in due compartimenti superiori ed inferiori 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 compartimenti nel quale cucinare.



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



2. Selezionare la zona di cottura desiderata.



3. Regolare le impostazioni di cottura desiderate ed iniziare la cottura.
 - Per le istruzioni, vedere "Modalità del forno" o "Modalità assistite da vapore".
 - Per le modalità e le opzioni disponibili, vedere "Modalità disponibili in ogni zona".



NOTA

- Una volta iniziata la cottura in una delle due zone, premere l'indicatore della zona nella parte centrale in alto dello schermo e ripetere i passaggi 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
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 vedere "Descrizione delle modalità del forno" o "Descrizione delle modalità assistite da vapore".
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

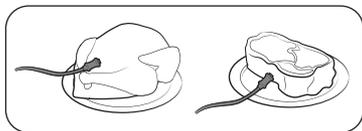


Funzionamento

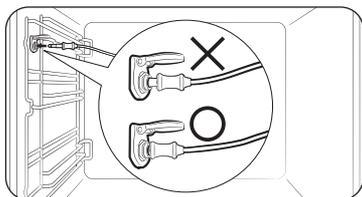
Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati)

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.



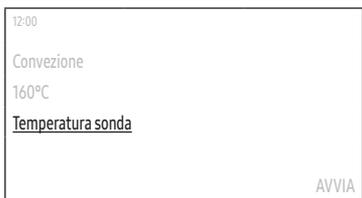
1. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



2. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Se la sonda è correttamente collegata, verrà visualizzato un messaggio "Sonda carne inserita."

- Se la sonda per carne è inserita, verrà visualizzato **Temperatura sonda** al posto di **Tempo di cottura**.

3. Premere **Temperatura sonda** per impostare la temperatura desiderata della 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 delle modalità assistite da vapore".
 - Vedere passaggi 1-3 di "Modalità del forno" o 1-4 del "Modalità assistite da vapore".
5. Premere **AVVIA**.
 - Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

⚠ AVVERTENZA

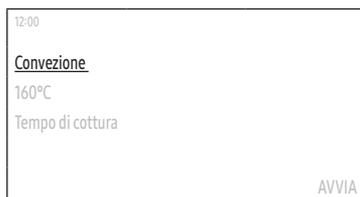
- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

📖 NOTA

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



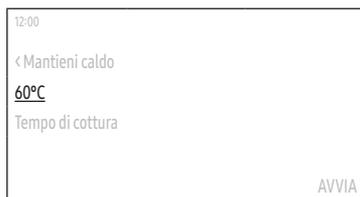
Funzione speciale



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** quindi **Funzione speciale**.



2. Selezionare la funzione desiderata.
 - Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "Descrizione di Funzione speciale".



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



4. Premere **Tempo di cottura** per impostare il tempo di cottura desiderato o **Temperatura sonda** per impostare la temperatura desiderata della carne.
 - **Temperatura sonda** è applicabile solo per **Cottura lenta**.
 - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.



5. Premere **Pronto alle** per impostare il tempo di fine cottura desiderato.

- Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).
- Questo passaggio non è applicabile per **Cottura lenta**.



6. Premere **AVVIA**.

- 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.
- Selezionando **Cottura lenta**, il forno termina la cottura emettendo una melodia una volta che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata.

Funzionamento

Descrizione di 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 una bassa temperatura per preservare la morbidezza. Questa modalità è adatta per mantenere morbida la carne di manzo, maiale, vitello e agnello. Si consiglia di scottare la carne su tutti i lati prima di procedere con l'arrostitura effettiva.
Asciugatura	40-90	60	Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccazione varia in base al tipo e dimensione del cibo.

Cucina sana (solo modelli che ne sono dotati)

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura vengono regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, premere **Convezione** quindi **Cucina sana**.



2. Selezionare il programma desiderato.
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Cucina sana" in "Cucinare facile" a pagina 47.)
3. Leggere i suggerimenti e premere **Avanti**.
4. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
 - Per iniziare la cottura ad un orario specifico, premere **Ritarda avvio** per impostare l'orario desiderato.
6. Premere **AVVIA**.

Cottura automatica

Il forno dispone dai 50 ai 70 programmi (per il modello con Vapore) 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 principale, premere **Convezione** quindi **Cottura automatica**.



2. Selezionare la categoria quindi la categoria secondaria.
 - Alcune categoria possono non prevedere una categoria secondaria.
3. Selezionare il programma desiderato.
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Programmi Cottura automatica" in "Cucinare facile" a pagina 40.)
4. Leggere i suggerimenti e premere **Avanti**.

Funzionamento



5. Impostare il peso.
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
6. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
7. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo e premere **Avanti**.
 - Per iniziare la cottura ad un orario specifico, premere **Ritarda avvio** per impostare l'orario desiderato.
8. Premere **AVVIA**.

Preferiti

È possibile aggiungere fino a 10 impostazioni di uso frequente all'elenco Preferiti così da renderli di facile uso in futuro.

Aggiungere nuove impostazioni di cottura a Preferiti

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti, premere **+**.
3. Digitare le impostazioni di cottura desiderate.
 - Gli elementi visualizzati nell'elenco possono variare in base alla selezione effettuata (modalità di cottura, zona di cottura, temperatura, Temperatura sonda, Tempo di cottura, ecc.).
4. Premere **Fine**.
5. Digitare il nome usando la tastiera e premere **Ok**.

NOTA

In alternativa premere semplicemente **Aggiungi a Preferiti** che compare una volta terminata la cottura.

Modifica delle impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti selezionare l'impostazione di cottura preferita da modificare.
3. Premere **Modifica**.
4. Modificare le impostazioni di cottura.
 - Gli elementi visualizzati nell'elenco possono variare in base alla selezione effettuata (modalità di cottura, temperatura, Tempo di cottura, ecc.).
5. Premere **Fine**.

Rinominare le impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti, premere .
3. Premere **Rinomina** sul lato destro dell'impostazione di cottura preferita da rinominare.
4. Digitare il nome usando la tastiera e premere **Ok**.
5. Premere **Fine**.

Eliminare le impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Nella schermata Preferiti, premere .
3. Premere **Elimina** sul lato destro dell'impostazione di cottura preferita da eliminare.
4. Premere **Fine**.

Usare le impostazioni di cottura preferite

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Preferiti**.
2. Selezionare l'impostazione di cottura preferita da utilizzare.
3. Premere **AVVIA**.

Timer

Aggiungere il nuovo Timer

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer, premere **+**.

NOTA

Qualora si stia aggiungendo un timer per la prima volta, saltare questo passaggio.

3. Impostare l'orario.

Modificare un Timer esistente

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer premere il Timer da modificare.
3. Modificare l'orario.

Rinominare il Timer

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer, premere .
3. Premere **Rinomina** sul lato destro del Timer da rinominare.
4. Digitare il nome usando la tastiera e premere **Ok**.
5. Premere **Fine**.



Funzionamento

Eliminare il Timer

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Nella schermata Timer, premere .
3. Premere **Elimina** sul lato destro del Timer da rinominare.
4. Premere **Fine**.

Uso del Timer

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Timer**.
2. Premere **AVVIA** sul lato destro del Timer da utilizzare.

NOTA

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

Pulizia

Pirolitica

Funzioni Pirolitica di pulizia termica ad alta temperatura. Brucia eventuali residui di grassi per facilitare la pulizia manuale.

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere **Pirolitica**.
3. Selezionare l'orario e premere **Avanti**.
4. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Avanti**.
5. Leggere il messaggio visualizzato sullo schermo e premere **AVVIA**.
6. Attendere fino al completo raffreddamento del forno quindi pulire lo sportello lungo i bordi usando un panno umido.

ATTENZIONE

- Non toccare il forno poiché diventa bollente durante il ciclo.
- Per evitare incidenti, tenere lontani i bambini dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere il forno fintanto che la ventilazione è attiva per raffreddare il forno.

NOTA

- Una volta iniziato il ciclo, il forno diventa bollente all'interno. Quindi lo sportello verrà bloccato per sicurezza. Al termine del programma ed una volta raffreddato il forno, lo sportello verrà sbloccato.
- Accertarsi che il forno sia vuoto prima di procedere alla pulizia. Gli accessori si possono deformare a causa delle elevate temperature all'interno del forno.



Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.

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

1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere **Pulizia a vapore**.
3. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Avanti**.
4. Premere **AVVIA**.

AVVERTENZA

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

NOTA

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

Decalcificazione

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

NOTA

- Il forno effettua il conteggio del tempo di impiego nelle modalità assistite dal vapore e notifica la necessità di utilizzare la funzione Decalcificazione. È sempre possibile tuttavia usare le modalità assistite dal vapore nelle due ore successive senza eseguire la funzione Decalcificazione. Tuttavia, trascorse due ore non è possibile utilizzare le modalità assistite da vapore a meno di non eseguire e completare la funzione Decalcificazione.
 - Alla comparsa del messaggio di notifica, premere **Inizia ora** per eseguire la funzione Decalcificazione o premere **Più tardi** per posticiparla.
1. Premere il pulsante  sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
 2. Premere il pulsante **Decalcificazione** quindi il pulsante **Avanti**.
 3. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Avvia**.
 - Qualora venga visualizzato un messaggio di notifica ad indicare la mancanza di acqua, aggiungere acqua nel serbatoio apposito e premere **Ok**.
 4. Una volta terminata la decalcificazione, il forno scarica automaticamente l'acqua.
 5. Al termine della decalcificazione, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 6. Riempire il serbatoio con 500 ml di acqua potabile come indicato sullo schermo e premere **Ok** per avviare il risciacquo.
 7. Al termine del risciacquo, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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



Funzionamento

Scarico

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

1. Premere il pulsante sul pannello di controllo, quindi premere **Pulizia**.
2. Premere il pulsante **Scarico** quindi il pulsante **Avvia**.
3. Seguire le istruzioni visualizzate e premere **Ok**.
 - Il forno scarica l'acqua dal generatore di vapore nel serbatoio dell'acqua.
4. Al termine dello scarico, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

AVVERTENZA

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

NOTA

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

Impostazioni

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

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	Il Wi-Fi può essere attivato e disattivato o collegato ad una rete esistente.
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Premere Attiva per permettere ad un Call Centre di accedere da remoto al forno e controllarne le informazioni interne.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	Premere per attivare o disattivare lo screen saver. NOTA Salvaschermo è una funzione che visualizza la data e l'ora sul touch screen qualora non vengano intraprese operazioni entro un lasso di tempo di inattività stabilito.
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver. NOTA <ul style="list-style-type: none"> • Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni. • Quando il timeout è impostato a "Sempre attivo", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	Per selezionare il fuso orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta data	Per impostare manualmente la data (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta ora	Per impostare manualmente l'orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.
Lingua		Per impostare una lingua.



Menu	Sottomenu	Descrizione
Volume		Per regolare il volume del forno.
Durezza dell'acqua		Per regolare la durezza dell'acqua usata nelle modalità assistite da vapore. <ul style="list-style-type: none"> • Dolce: Fino a 120 ppm • Media: 120-240 ppm • Media-dura: 240-350 ppm • Dura: Oltre 350 ppm
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.
Informazioni sul dispositivo	Nome modalità	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Una volta reso disponibile il nuovo software, in questo menu comparirà il tasto Aggiornamento software .
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.
Modalità demo		Per attivare o disattivare la Modalità demo.

Blocco

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

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

Cucinare facile

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 della 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'insero 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, 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
Arrosti 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 l'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 il sugo 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 $\frac{2}{3}$ della cottura.

Cucinare facile

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 $\frac{1}{2}$ della 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 al forno surgelate	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 assistite da vapore

Con attivata l'erogazione del vapore, il forno genera vapore e lo distribuisce uniformemente all'interno delle zone di cottura, coprendo l'intera area su ogni griglia ed ogni angolo. Ciò aiuta la doratura dei piatti donando una croccantezza all'esterno lasciando la morbidezza e sofficià all'interno.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fino a raggiungere la linea max e selezionare il livello di vapore che meglio si adatta alla propria ricetta.

Convezione-vapore

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità di vapore per la cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Panini surgelati	Teglia multiuso	3	Basso	180-190	10-20
Croissant surgelati	Teglia multiuso	3	Basso	180-190	10-20
Pagnotta di pane bianco	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	2	Medio	180-190	30-40
Pagnotta di pane misto	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	2	Medio	180-190	30-40
Pasta sfoglia	Teglia multiuso	3	Basso	180-190	15-20
Fan caramello alla vaniglia	Griglia	3	Alto	120-130	20-30
Cheese cake	Griglia	3	Medio	150-160	55-65
Baguette *	Teglia multiuso	3	Alto	180-200	25-35
Pizza surgelata	Teglia multiuso	3	Medio	190-210	15-25

* Per le baguette il vapore è necessario solo all'inizio della cottura. Si consiglia di usare la modalità **Convezione-vapore** per 10 min ed usare la modalità **Convezione** alla stessa temperatura durante il rimanente tempo di cottura.

Riscaldamento superiore a vapore + Convezione

Si consiglia di regolare la modalità di cottura una volta trascorsa la metà del tempo di cottura così da eliminare l'emissione di vapore ottenendo un risultato più croccante. Si consiglia 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.)
Arrosti di maiale in crosta, 1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	Medio	170-180	90-120
Pollo, intero, 1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Medio	190-200	55-65
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Basso	210-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Basso	170-180	15-25
Pollo, intero, 2,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Medio	170-180	100-120
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 4,0 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	Medio	180-200	120-150
Pesce intero, 0,5 kg *	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Medio	170-190	20-30
Filetti di pesce *	Griglia + Teglia multiuso	4 1	Basso	190-200	15-25

* Si consiglia di usare la modalità **Riscaldamento superiore a vapore + Convezione** durante la cottura per avere un risultato più morbido.

Cucinare facile

Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità di vapore per una cottura più croccante.

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

Cottura a vapore (solo modelli che ne sono dotati)

Questa modalità **Cottura a vapore** permette la realizzazione di una vasta gamma di ricette.

Accertarsi di riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile prima di usare un programma con vapore.

Alimento	Accessorio	Livello	Tempo (min.)
Fiori di broccoli	Serbatoio del vapore	A	10-15
Verdure affettate (zucchine, carote, peperoni)	Serbatoio del vapore	A	10-20
Asparagi verdi	Serbatoio del vapore	A	15-20
Asparagi bianchi	Serbatoio del vapore	A	15-20
Fagiolini	Serbatoio del vapore	A	15-20
Cavoletti di Bruxelles	Serbatoio del vapore	A	15-20
Mezze patate pelate	Serbatoio del vapore	A	25-35
Filetti di pesce	Serbatoio del vapore	A	15-25
Cozze	Serbatoio del vapore	A	10-20
Gamberi	Serbatoio del vapore	A	10-20
Petti di pollo	Serbatoio del vapore	A	20-30
Uova sode	Serbatoio del vapore	A	13-18

NOTA

Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere **Accessori** a pagina **14** per l'esatta posizione del livello A.

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostitire 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, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure grigliate, 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 grigliate, 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	Sfoglia di mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

Cucinare facile

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
Scones	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.)
Torta di pane olandese	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	1		-	170-180	50-60
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		-	190-210	15-20
Croissant	Teglia multiuso	1		Basso	180-190	15-20

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello di vapore	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Cheese cake	Griglia	1		Medio	150-160	60-70
Panini	Teglia multiuso	1		Basso	180-190	15-25
Fiori di broccoli *	Serbatoio del vapore	A		-	-	10-15
Mezze patate pelate *	Serbatoio del vapore	A		-	-	25-35
Filetti di pesce *	Serbatoio del vapore	A		-	-	15-25
Uova sode *	Serbatoio del vapore	A		-	-	13-18

NOTA

- Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere Accessori a pagina 14 per l'esatta posizione del livello A.
- La disponibilità delle modalità di cottura dipende 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, cotti, 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 arrostate, 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

Cucinare facile

Programmi Cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

I cibi che possono 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 50 programmi automatici per cuocere, arrostitire 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. Prodotti da forno e pasticceria

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	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Cottura al forno			
Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	3
	Preparare il gratin di patate fresche 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, collocare il piatto al centro della griglia.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Verdure gratinate	0,8-1,2	Griglia	3
	Preparare il gratin di verdure fresche 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, collocare il piatto al centro della griglia.		
Pasta al forno	1,2-1,5	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, collocare il piatto al centro della griglia.		
Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
	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, collocare il piatto al centro della griglia.		
Ratatouille	1,2-1,5	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, collocare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire.		
Pasta frolla			
Torta di mele	1,2-1,4	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, collocare la teglia al centro della griglia.		
Cornetti *	0,3-0,4	Teglia multiuso	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.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pasta sfoglia con le mele *	0,3-0,4	Teglia multiuso	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.		
Base flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
	Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburrito per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la teglia al centro della griglia.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	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 collocare il piatto al centro della griglia.		
Madeleine	0,2-0,4	Griglia	3
	Riporre l'impasto in stampi per madeleine metallici neri. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e collocare il piatto al centro della griglia.		
Pane			
Pane bianco *	0,6-0,7	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	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.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Baguette *	0,6-0,7	Teglia multiuso	3
	Preparare l'impasto suddiviso in due pezzi e disporlo sulla teglia multiuso.		
Pane alle noci *	1,0-1,1	Teglia multiuso	3
	Preparare l'impasto suddiviso in quattro pezzi e disporlo sulla teglia multiuso.		
Panino *	0,3-0,5	Teglia multiuso	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.		
Torte e dessert			
Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
	Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	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.		
Pan di spagna	0,5-0,6	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, collocare la teglia al centro della griglia.		

Cucinare facile

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
	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, collocare la teglia al centro della griglia.		
Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
	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, collocare la teglia al centro della griglia.		
Cheesecake *	0,8-0,9	Griglia	2
	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, collocare la teglia al centro della griglia.		
Brownie	0,7-0,8	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, collocare il piatto al centro della griglia.		

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

2. 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	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Carne			
Lombata arrosto **	0,8-2,0	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	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.			
Costolette di agnello alle erbe	0,4-0,8	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.			
Cosciotto di agnello arrosto **	0,8-2,0	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.			
Maiale arrosto con cotenna **	0,8-2,0	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.			
Costolette di maiale	0,8-1,2	Griglia	3
		Teglia multiuso	1
Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.			

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pollame			
Pollo, intero */**	0,8-1,5	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	0,5-0,9	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.			
Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.			
Pollo intero aperto *	1,0-1,3	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	Griglia	2
		Teglia multiuso	1
Sciacquare e pulire l'anatra. Spennellare l'anatra con le spezie. Posizionare il petto d'anatra sulla griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto.			
Anatra, petto	0,3-0,7	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.			

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pesce			
Filetto di trota al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.	
Trota	0,3-0,7	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	Teglia multiuso	3
Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.			
Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	Griglia	4
		Teglia multiuso	1
Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.			

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

** Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del pezzo di carne.

Cucinare facile

3. Contorni

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

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Verdure grigliate	0,3-0,7	Teglia multiuso	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.		
Pomodori ripieni	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Sciacquare e tagliare i pomodori a metà ed eliminare la parte centrale. Riempire con ripieno (es. riso, carne macinata) e posizionare sulla teglia.		
Patate a spicchi	0,3-0,7	Teglia multiuso	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	0,5-0,9	Teglia multiuso	3
	Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		

4. Cibi pronti

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

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
	Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia.		
Lasagne surgelate	0,3-0,7	Griglia	3
	Posizionare le lasagne congelate sul piatto e inserire nel forno sulla griglia.		

5. 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	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Pizza surgelata	0,3-0,7	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 fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	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	0,8-1,2	Teglia multiuso	3
	Preparare 4 pezzi di calzone fresco e posizionarlo sulla teglia.		
Lievitazione impasto	0,3-0,7	Griglia	2
	Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia.		

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 20 programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi 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. Superiore

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	4
	Preparare il gratin di patate fresche 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, collocare il piatto al centro della griglia.		
Pasta al forno	1,2-1,5	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, collocare il piatto al centro della griglia.		
Lasagne	1,0-1,5	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, collocare il piatto al centro della griglia.		

Cucinare facile

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	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.		
Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
		Teglia multiuso	4
Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.			
Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	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	Teglia multiuso	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	Teglia multiuso	4
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale 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	Teglia multiuso	4
		Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia.	
Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.	

Cucinare facile

2. Inferiore

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Torta di mele	1,2-1,4	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, collocare la teglia al centro della griglia.		
Pasta sfoglia con le mele *	0,3-0,4	Teglia multiuso	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	Teglia multiuso	1
Quiche Lorraine	1,2-1,5	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 collocare il piatto al centro della griglia.		
Panino *	0,3-0,5	Teglia multiuso	1
Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	1
	Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Cheesecake *	0,8-0,9	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, collocare la teglia al centro della griglia.		
Pomodori ripieni	0,3-0,7	Teglia multiuso	1
	Sciogliere 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	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	Teglia multiuso	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 alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

3. Doppia

È possibile selezionare un programma automatico per la cavità superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

⚠ ATTENZIONE

In caso di uso della cavità superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altra cavità possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. La cavità non utilizzata non deve essere usata per alcun altro scopo.

Cucina sana (solo modelli che ne sono dotati)

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura vengono regolati automaticamente in base al programma selezionato. È possibile usare un'unica cavità oppure usare solo la cavità inferiore.

Accertarsi di riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile prima di usare un programma con vapore.

⚠ AVVERTENZA

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

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Cime di broccoli	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Cime di cavolfiore	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Carote a fette	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Zucchine a fette	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Zucca a cubetti	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Asparagi verdi	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Asparagi bianchi	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Taccole	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Cavoletti di Bruxelles	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Patate al forno sbucciate	0,6-0,8	Serbatoi del vapore	A
Mela a fette	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Gamberi	0,6-0,8	Serbatoi del vapore	A
Cozze	0,8-1,0	Serbatoi del vapore	A
Filetti di pesce	0,6-0,8	Serbatoi del vapore	A
Petto di pollo	0,8-1,0	Serbatoi del vapore	A
Crème caramel	0,3-0,4	Serbatoi del vapore	A

Cucinare facile

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
Ravioli surgelati	0,4-0,6	Serbatoi del vapore	A
Uova sode	0,5-0,7	Serbatoi del vapore	A
Uova sode morbide	0,5-0,7	Serbatoi del vapore	A
Uova alla coque	0,5-0,7	Serbatoi del vapore	A

NOTA

Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere **Accessori** a pagina 14 per l'esatta posizione del livello A.

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)

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 una bassa temperatura per preservare la morbidezza. Questa modalità è adatta a mantenere morbida la carne di manzo, maiale, vitello e agnello. Si consiglia di scottare la carne in tutte le parti prima di procedere con l'arrostitura effettiva.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Orario (ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Controfiletto, spessore 5-6	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 apribile (Antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili ** (Antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Vassoio multiuso + Griglia + 2 Tortiere apribili *** (Antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità Convenzionale 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.

Cucinare facile

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 2/3 di cottura.

3. Arrostitire

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 alla linea max da utilizzare nella cottura a vapore.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempo (min.)
Fiori di broccoli 0,5 kg	Serbatoio del vapore	A		12-15
Uova al vapore 10 ea	Serbatoio del vapore	A		15-18
Patate pelate 0,5 kg	Serbatoio del vapore	A		18-23
Salmone surgelato	Serbatoio del vapore	A		18-23

NOTA

Livello A si riferisce ad una griglia esclusiva per il serbatoio dell'acqua. Vedere Accessori a pagina 14 per l'esatta posizione del livello A.

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 cucchiaio 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 sovrappingendole 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 cucchiaio 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 cucchiaio 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.

Cucinare facile

Torta di mele

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 275 g farina, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ di 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 $\frac{3}{4}$ dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali).

Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ 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 imburato 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. Mescolare 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. Spalmare la purea di salsa di 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 di 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.

Manutenzione

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.

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.

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 sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

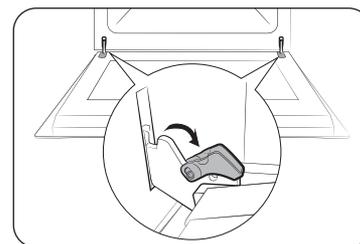
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità **Convezione** alla massima temperatura ed eseguire il programma per un'ora.

Sportello

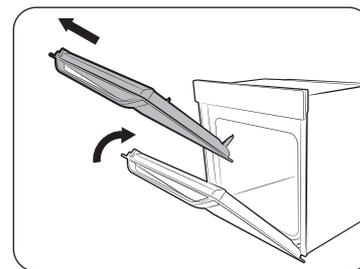
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

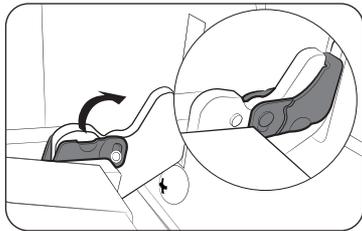
Lo sportello del forno è pesante.



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



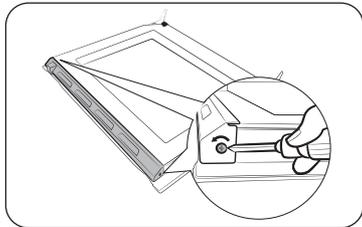
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire il cielo del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



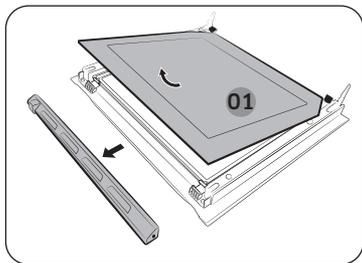
- Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Vetro dello sportello

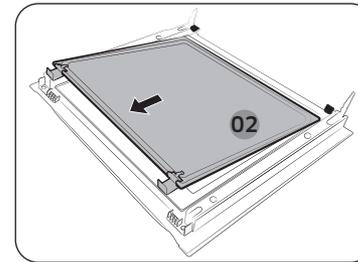
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



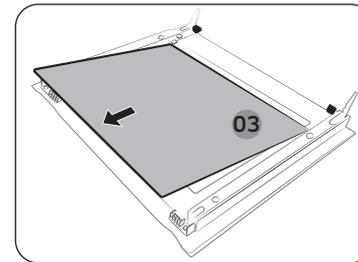
- Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.



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



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

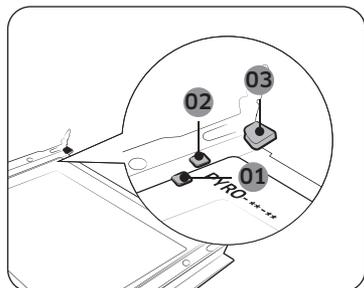


- Rimuovere il terzo strato dallo sportello in direzione della freccia.
- Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

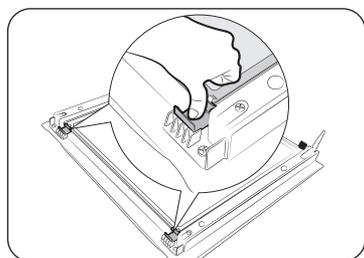
⚠ ATTENZIONE

Per individuare il lato giusto dello strato, individuare il marchio "PYRO" nell'angolo di ogni strato.
 Direzione corretta: PYRO-**-**
 Direzione errata: **--**-ORY9

Manutenzione



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



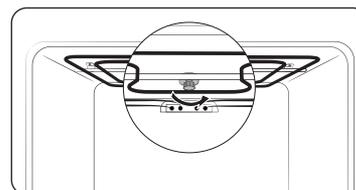
7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
 - Vedere l'immagine e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 sotto la clip di sostegno 1, lo strato 2 tra la clip 1 e la clip 2 e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine. Accertarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso avanti.

8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere le clip verso il basso e verificare che trattengano il vetro correttamente.
9. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i coperchi.

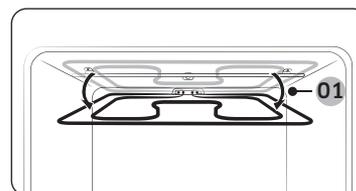
⚠ AVVERTENZA

Al fine di prevenire eventuali perdite, assicurarsi di rimontare correttamente gli strati di vetro.

Cielo (solo modelli che ne sono dotati)

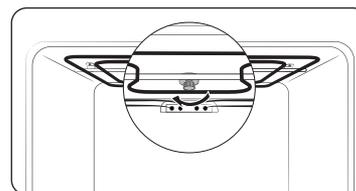


1. Abbassare l'elemento riscaldante del grill. Per fare questo, ruotare il dado in senso antiorario trattenendo l'elemento riscaldante del grill. L'elemento riscaldante del grill non è una parte removibile. Non premere verso il basso l'elemento riscaldante del grill.



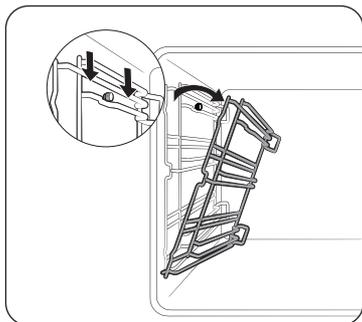
01 Circa 12°

2. Pulire il cielo del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.

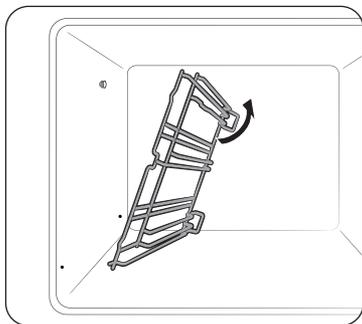


3. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante del grill e ruotare il dado ruotandolo in senso orario.

Binari laterali (solo modelli che ne sono dotati)



1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.



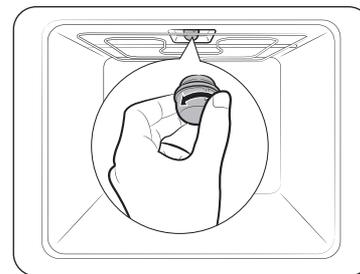
2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i binari laterali.

NOTA

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

Sostituzione

Lampadine

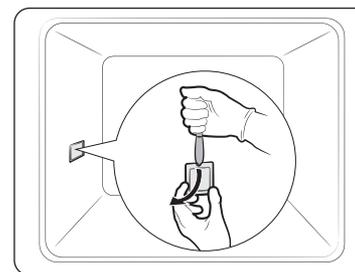


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate 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 ridurre la durata.

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.

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.	<ul style="list-style-type: none"> Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno Se la funzione Blocco è attiva 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere i residui e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Verificare che la funzione Blocco sia attiva.
L'orario non viene visualizzato.	<ul style="list-style-type: none"> Se non c'è alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Se non c'è alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. Verificare che la Modalità demo sia attiva.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> Se è scollegato dalla presa elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> Ricollegarlo.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Al forno non arriva corrente elettrica.	<ul style="list-style-type: none"> Se non c'è alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	<ul style="list-style-type: none"> Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> Se la luce si accende e poi si spegne Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura 	<ul style="list-style-type: none"> La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto Luce sportello. Pulire l'interno del forno quindi riprovare.

Problema	Causa	Azione
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	<ul style="list-style-type: none"> In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.

Problema	Causa	Azione
Il forno non si scalda.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	<ul style="list-style-type: none"> Durante il funzionamento iniziale Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore 	<ul style="list-style-type: none"> Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Durante la cottura a vapore si avverte un rumore di acqua in ebollizione.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò è dovuto al riscaldamento dell'acqua mediante il generatore di vapore. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua 	<ul style="list-style-type: none"> Aggiungere acqua nell'apposito serbatoio e riprovare.
Il forno è caldo durante la fase di pulizia pirolitica.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò è dovuto al fatto che la pulizia pirolitica utilizza temperature elevate. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Si avverte un odore di bruciato durante il processo di pulizia pirolitica.	<ul style="list-style-type: none"> La pulizia pirolitica utilizza temperature elevate, pertanto è possibile avvertire un odore di bruciato di residui di cibo. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò perché la temperatura è troppo elevata. 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.

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	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.
C-20	Malfunzionamenti del sensore	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM	
C-70	Problemi relativi all'emissione di 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. Spegner il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Codice	Significato	Azione
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Dual cook (Doppia cottura). Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Single cook (Singola cottura).	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Dual cook (Doppia cottura). Spegner il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere tutto 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. <ul style="list-style-type: none"> Al di sotto di 105 °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.

Vollaggio 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		75 litri
Peso	Netto (con tutti gli accessori)	NV75T9979**/ET : 51,2 kg NV75T9879**/ET : 48,3 kg

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

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identificativo del modello	NV75T9979**/ET NV75T9879**/ET	
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI _{cavità})	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)	75 L	
Tipologia di forno	Incasso	
Massa dell'apparecchio (M)	46,6 kg	
Consumo energetico complessivo in Standby (W) (tutte le porte di rete in condizione "on")	1,9 W	
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.	
Wifi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	30 min.

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

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 Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

ATTENZIONE

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

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

Promemoria

Dichiarazione Open Source

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

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

Per la pagina di download e le informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.



DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01191C-02