

Forno da incasso

Manuale d'uso e di installazione

NV7B402**C* / NV7B403**C* / NV7B404**C* /
NV7B405**** / NV7B402**** / NV7B404****



SAMSUNG

Sommario

Come utilizzare questo manuale	3		
In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli:	3		
Istruzioni di sicurezza	3		
Importanti precauzioni di sicurezza	3		
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	6		
Funzione automatica di risparmio energetico	6		
Installazione	6		
Contenuto dell'imballaggio	6		
Preparazione all'installazione del forno	7		
Collegamento alimentazione	7		
Montaggio ad incasso	8		
Prima di iniziare	10		
Impostazioni iniziali	10		
Il forno odora 'di nuovo'	10		
Meccanismo intelligente di sicurezza	10		
Chiusura delicata dello sportello	11		
Accessori	11		
Blocco meccanico	12		
Funzionamento	13		
Pannello di controllo	13		
Impostazioni comuni	14		
Modalità di cottura (tranne Grill)	17		
Modalità Grill	18		
Per arrestare la cottura	19		
Funzione speciale	20		
Vapore naturale	21		
		Cottura automatica	22
		Pulizia	22
		Timer	24
		Attivazione/disattivazione del segnale acustico	24
		Wi-Fi on/off	24
		Cucina intelligente	25
		Cottura manuale	25
		Programmi Cottura automatica	28
		Piatti di prova	30
		Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente	31
		Manutenzione	34
		Pulizia	34
		Sostituzione	37
		Risoluzione dei problemi	38
		Checkpoint	38
		Codici informativi	40
		Specifiche tecniche	41
		Appendice	41
		Scheda tecnica del prodotto	41
		Dichiarazione Open Source	42

Come utilizzare questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo Manuale d'uso contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo per future esigenze.

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

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

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

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

La funzione di pulizia dipende dal modello.

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

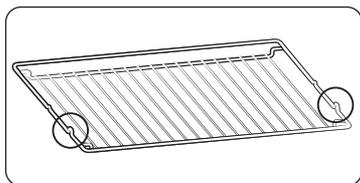
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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

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

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

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



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

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica. Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato. In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore. Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno. Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe. Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica. Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno. Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore). Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il centro di assistenza più vicino. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

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

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

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

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

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

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

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

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

Istruzioni di sicurezza

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 cariche batterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

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

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

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

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

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

Funzione automatica di risparmio energetico

Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

⚠ AVVERTENZA

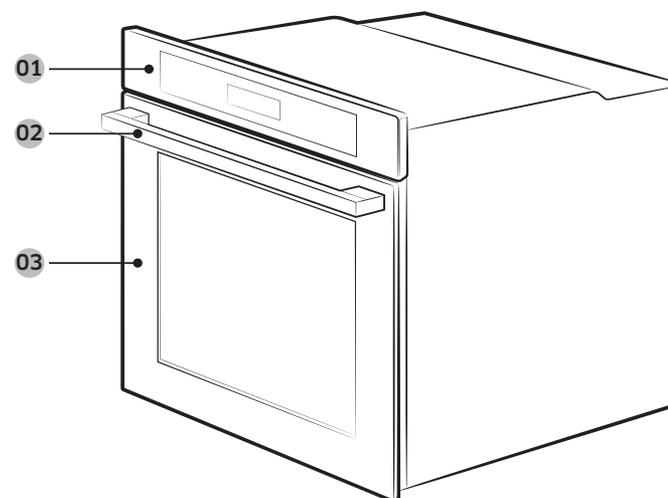
Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.

Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

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 Sportello

Accessori

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



Griglia



Insero griglia *



Teglia da forno *



Teglia multiuso *



Teglia profonda *



Sonda per carne *



Teglia per la cottura a vapore *



2 viti (M4 L25)

NOTA

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

Preparazione all'installazione del forno

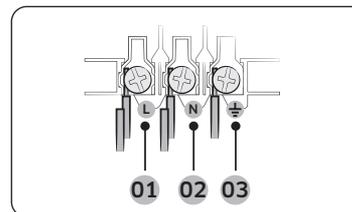


Cacciavite a croce



Trapano

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.

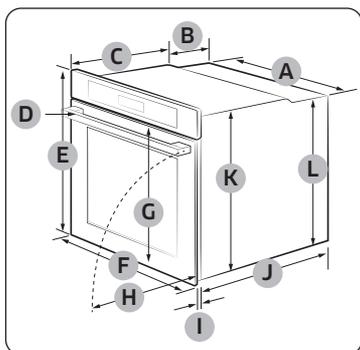
Installazione

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 fino a 90 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.

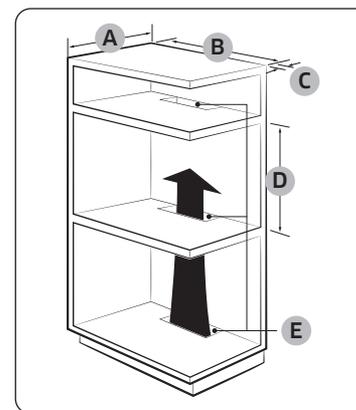
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

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

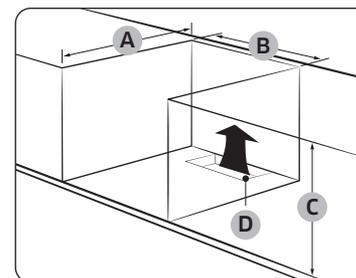


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

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

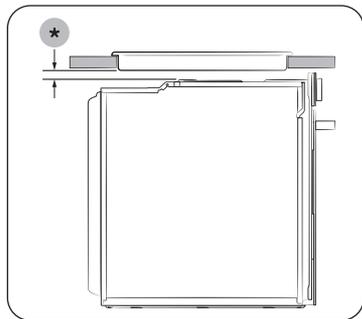


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

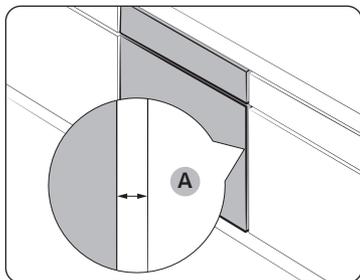
NOTA

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

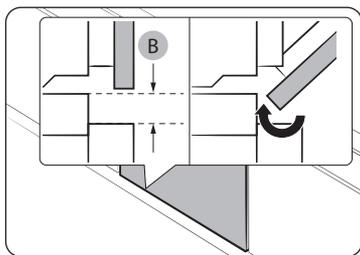


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

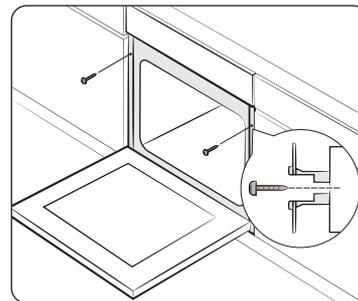
Montaggio del forno



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



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



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

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

⚠ AVVERTENZA

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

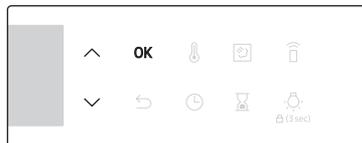
📖 NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

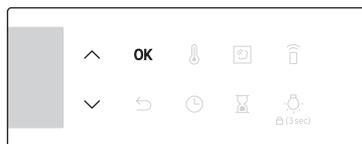
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

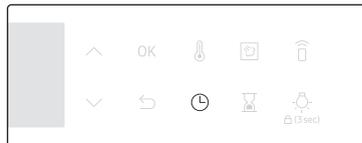
Alla prima accensione del forno, sul display comparirà l'orario preimpostato "12:00" e le cifre delle ore lampeggiano ("12"). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'ora corrente.



1. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare l'ora, quindi premere **OK**. L'elemento minuti lampeggia.



2. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare i minuti, quindi premere **OK**.



Per modificare l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto \odot e seguire i passaggi descritti sopra.

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.

NOTA

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

Meccanismo intelligente di sicurezza

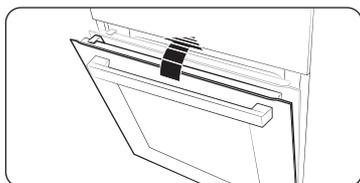
Aperto lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda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

Chiusura delicata dello sportello (solo per modelli applicabili)

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

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

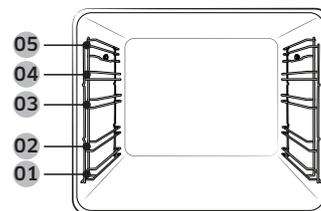
(La disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).



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

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

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- 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.

Prima di iniziare

Prima di iniziare

Utilizzo di base

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

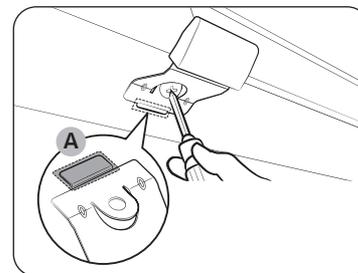
Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostitire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserito griglia *	L'inserito griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli 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 arrostitire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
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.
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.
Teglia per la cottura a vapore *	Utilizzare teglia per la cottura a vapore solo in modalità Vapore naturale. Disporre la teglia nella parte inferiore centrale dello scomparto e riempirla di acqua pulita. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.

NOTA

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

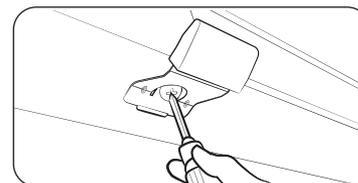
Blocco meccanico (solo per modelli applicabili)

Installazione



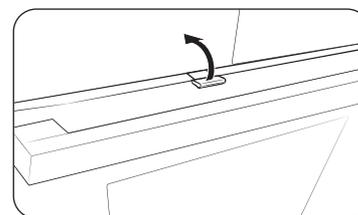
1. Inserire la parte sottile (A) del blocco meccanico nella corrispondente fessura della maniglia del blocco come mostrato.
2. Stringere la vite sulla maniglia del blocco.

Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dalla maniglia del blocco.

Blocco/sblocco



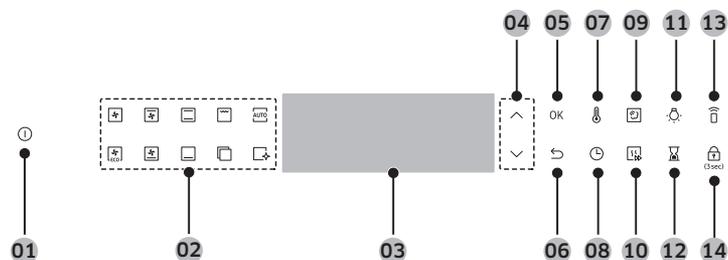
- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente la maniglia del blocco per sbloccare lo sportello. Quindi, aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, basta chiuderlo. Il blocco meccanico blocca automaticamente lo sportello.

Funzionamento

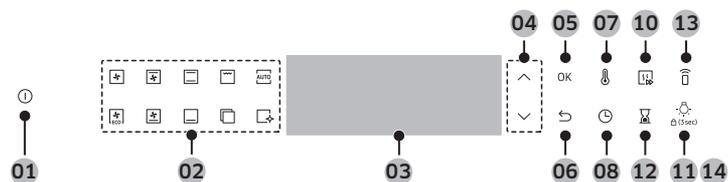
Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.

Vapore naturale : NV7B404****, NV7B404**C*, NV7B405****



Vapore non naturale : NV7B402**C*, NV7B402****, NV7B403**C*



01	Accensione	Premere per accendere il forno. Per spegnerlo, tenerlo premuto per 1 secondo.
02	Pannello delle funzioni	Premere per selezionare una modalità o una funzione di cottura desiderata.
03	Display	Mostra le informazioni necessarie delle modalità o delle impostazioni selezionate.
04	Su / Giù	Utilizzare per regolare il valore di impostazione per la selezione.
05	OK	Premere per confermare le impostazioni.

06	Indietro	Annullare le impostazioni correnti e tornare alla schermata principale.
07	Temperatura	Utilizzare per impostare la temperatura.
08	Tempo di cottura	Premere per impostare il tempo di cottura.
09	Vapore naturale *	Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro.
10	Preriscaldamento veloce	Preriscaldamento veloce riscalda velocemente il forno a una temperatura impostata. <ul style="list-style-type: none"> Toccare per attivare o disattivare l'opzione Preriscaldamento veloce. Disponibile solo in modalità Singola. (Convezione, Ventilazione, Riscaldamento superiore + Convezione, Riscaldamento inferiore + Convezione) Disabilitato per temperature impostate inferiori a 100 °C.
11	Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna. La luce del forno si accende automaticamente all'apertura dello sportello o all'attivazione del forno. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.
12	Timer	Il timer consente di controllare il tempo o la durata di funzionamento durante la cottura.
13	Smart Control	Premere per abilitare/disabilitare la funzione Smart Control.
14	Sicurezza bambini	Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli ad eccezione del tasto Accensione. Tenere premuto per 3 secondi per attivare, oppure tenere nuovamente premuto per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.

NOTA

- La disponibilità delle funzioni contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

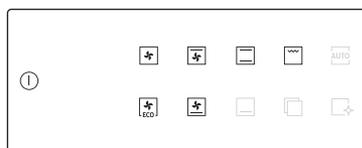


Funzionamento

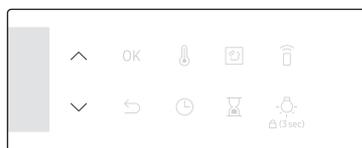
Impostazioni comuni

È comune cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura per tutte le modalità di cottura. Seguire i passi indicati sotto per regolare la temperatura e/o il tempo di cottura per la modalità di cottura selezionata.

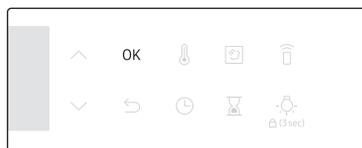
Temperatura



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura. Viene visualizzata la temperatura predefinita di ogni selezione.



2. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare la temperatura.

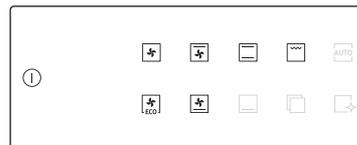


3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

NOTA

- Se non si eseguono ulteriori impostazioni nel giro di pochi secondi il forno avvia la cottura automatica con le impostazioni preimpostate.
- Per cambiare la temperatura impostata, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.
- La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato. L'uso di termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.
- Il forno emette un segnale acustico al termine del preriscaldamento.

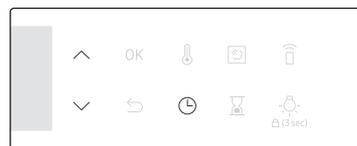
Tempo di cottura



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.



2. Premere e usare i tasti \wedge / \vee per impostare un tempo desiderato.



3. Facoltativamente, è possibile ritardare il tempo di fine cottura a un punto desiderato. Premere e usare i tasti \wedge / \vee per impostare un punto finale. Vedere **Fine programmata** per ulteriori informazioni.



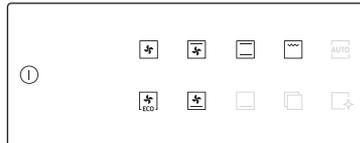
4. Premere **OK** per confermare le modifiche.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di cottura. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.



Tempo di fine



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.



2. Premere due volte  e usare i tasti \wedge / \vee per impostare un tempo di fine desiderato.



3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di fine. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per cambiare il tempo di fine, premere due volte il tasto  e seguire i passaggi indicati sopra.

Fine programmata

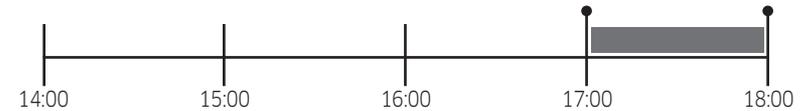
La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente.

Caso 1

Si supponga di selezionare una ricetta di un'ora alle 14:00 e che il forno termini la cottura alle 18:00. Per impostare il tempo di fine, modificare l'orario Pronto alle su 18:00. Il forno inizia la cottura alle 17:00 e termina alle 18:00 come impostato.

Orario corrente: 14:00 Impostare il tempo di cottura: 1 ora Impostare l'orario di Fine programmata: 18:00

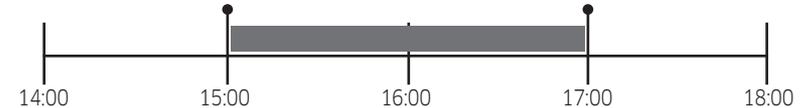
Il forno inizia la cottura alle 17:00 e termina automaticamente alle 18:00.



Caso 2

Orario corrente: 14:00 Impostare il tempo di cottura: 2 ora Impostare l'orario di Fine programmata: 17:00

Il forno inizia la cottura alle 15:00 e termina automaticamente alle 17:00.



ATTENZIONE

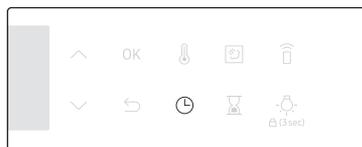
Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.



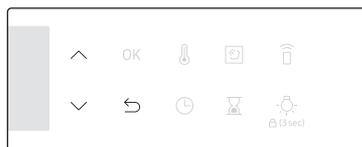
Funzionamento

Per azzerare il tempo di cottura

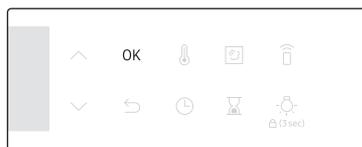
È possibile azzerare il tempo di cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante il funzionamento del forno, premere il tasto per visualizzare il tempo di cottura restante.



2. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare il tempo di cottura su "00:00". In alternativa, basta premere .



3. Premere **OK**.

NOTA

In modalità Doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.

Per azzerare il tempo di fine

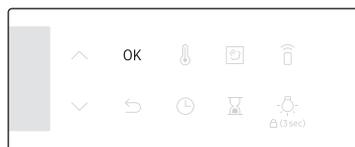
È possibile azzerare il tempo di fine. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante il funzionamento del forno, premere due volte il tasto per visualizzare il tempo di fine impostato.



2. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare il tempo di fine sull'orario corrente. In alternativa, basta premere .



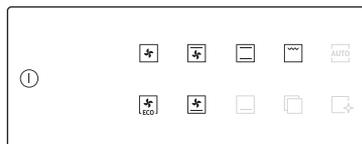
3. Premere **OK**.

NOTA

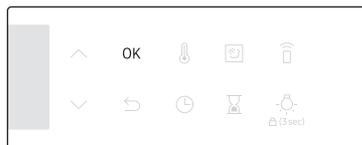
In modalità Doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di fine.



Modalità di cottura (tranne Grill)



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura.
2. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per ulteriori informazioni, vedere **Impostazioni comuni**.



3. Al termine, premere **OK**.



Il forno inizia il preriscaldamento finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura target. Al termine del preriscaldamento, l'indicatore scompare con un segnale acustico. Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in **Cucina intelligente**.

NOTA

Durante la cottura, è possibile modificare il tempo di cottura e/o la temperatura.

Modalità Convezione



Premere per selezionare tra la modalità **Convezione** e modalità **Convezione Eco**.

Modalità di cottura (tranne Grill)

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura suggerita (°C)
Convezione	30-250	160
	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.	
Convenzionale	30-250	180
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.	
Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180
	L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).	
Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200
	L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.	
Riscaldamento inferiore	100-230	150
	L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.	
Convezione Eco	30-250	160
	La modalità Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. NOTA La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1	

Funzionamento

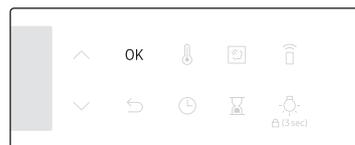
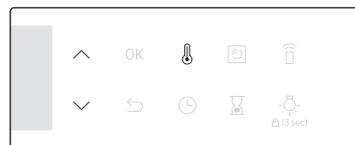
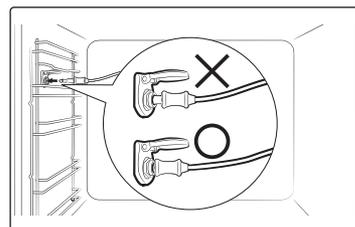
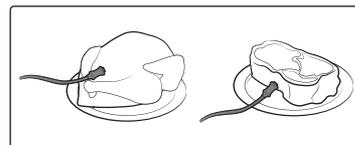
Modalità Grill



Premere  per selezionare tra la modalità Grill grande e Grill Eco e la modalità Grill ventilato.

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura suggerita (°C)
G 1	Grill grande	100-270	220
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).	
G 2	Grill Eco	100-270	220
		La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.	
G 3	Grill ventilato	100-250	180
		I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.	

Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)



1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura e una temperatura.
2. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.
3. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Assicurarsi di vedere l'indicatore Sonda carne inserita quando il connettore della sonda è collegato.
4. Premere nuovamente il tasto  e utilizzare i tasti  /  per impostare la temperatura interna della carne.
5. Premere **OK** per avviare la cottura. Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

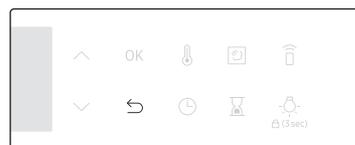
⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

- 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, l'indicatore della modalità corrente lampeggia. Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

Per arrestare la cottura



1. Durante la cottura, premere ↶.



2. Premere **OK** per annullare la cottura.

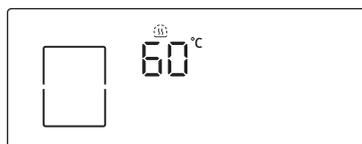
Funzionamento

Funzione speciale

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare la propria esperienza di cottura. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.



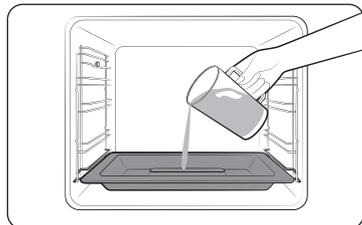
1. Premere  sul pannello delle funzioni.
2. Premere di nuovo  per selezionare una funzione.
3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Per ulteriori informazioni, vedere **Impostazioni comuni**.
4. Il forno avvia la funzione selezionata con le impostazioni predefinite o le impostazioni dell'utente.



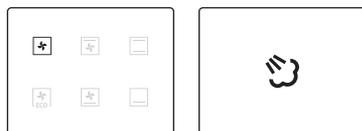
	Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura suggerita (°C)	Istruzioni
F 1	Mantieni caldo	40-100	60	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
F 2	Riscalda piatto	30-80	50	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.
F 3	Scongelamento	30-60	30	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.

Vapore naturale (solo per modelli applicabili)

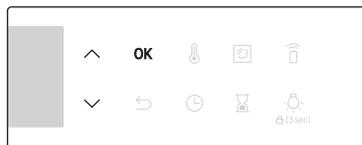
Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.



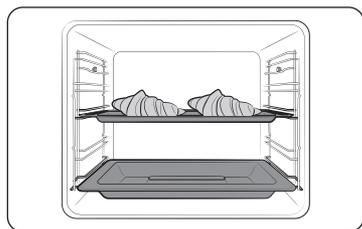
1. Inserire la teglia per la cottura a vapore nella parte inferiore dei compartimenti.
2. Riempire la teglia con 250 ml di acqua solo quando il forno è freddo.



3. Impostare la modalità **Convezione** e selezionare **Vapore naturale**.



4. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare la temperatura.
5. Premere **OK** per avviare il preriscaldamento.



6. Inserire il cibo nel forno su una griglia e iniziare la cottura.

NOTA

- Non rabboccare l'acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando il forno si è raffreddato completamente dopo aver utilizzato la funzione **Vapore naturale**, utilizzare un panno umido per pulire il fondo del vano.
- Per rimuovere le incrostazioni d'acqua che si formano dopo un uso prolungato del forno, utilizzare un panno morbido con apposito detergente.

La modalità **Vapore naturale** funziona solo con la modalità **Convezione**.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Croissant, 4-6	Teglia multiuso	3	190	20-25
Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	3	190	20-25
Brioche danese	Teglia multiuso	3	190	20-30
Panino	Teglia multiuso	3	180	20-30
Pane bianco	Griglia	2	180	30-40



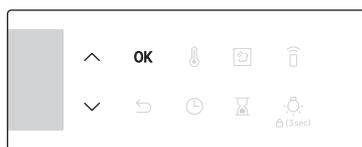
Funzionamento

Cottura automatica

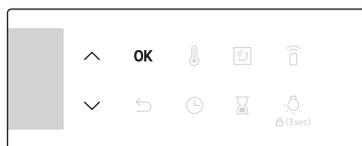
Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 20 ricette di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.



1. Nel pannello delle funzioni, premere **Auto**.



2. Usare i tasti **^** / **v** per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Viene visualizzato l'intervallo di peso disponibile (porzione).



3. Usare i tasti **^** / **v** per impostare la porzione, quindi premere **OK** per avviare la cottura.

NOTA

- Alcuni degli elementi in **Programmi Cottura automatica** comprendono il preriscaldamento. Per alcuni elementi viene visualizzato l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi, premere **Tempo di cottura** per avviare Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere la sezione **Programmi Cottura automatica** in questo manuale.

Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale. Il tempo restante viene visualizzato sul display durante questo processo.

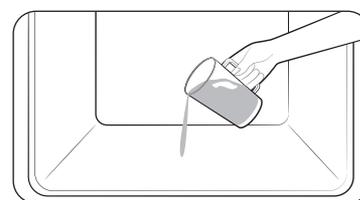
Funzione		Istruzioni
C 1	Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
C 2	Pirolitica *	La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale. 1 h 50 m (impostazione predefinita) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTA

La funzione contrassegnata da un asterisco (*) è disponibile solo con i modelli applicabili.

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.

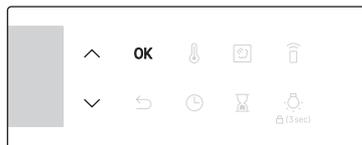


1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.

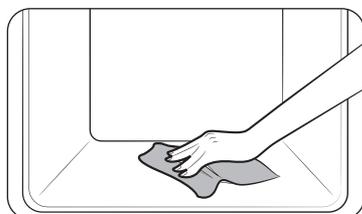


2. Premere **Auto** sul pannello delle funzioni.





3. Usare i tasti **^** / **V** per selezionare **C 1**, quindi premere **OK**.
La pulizia a vapore ha una durata di 26 minuti.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

AVVERTENZA

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

NOTA

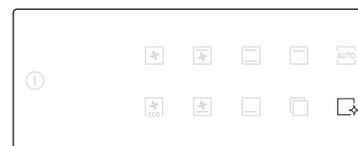
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente, la pulizia 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.
- L'acqua versata sul fondo del forno potrebbe non evaporare completamente. Questo è normale.

Pirolitica

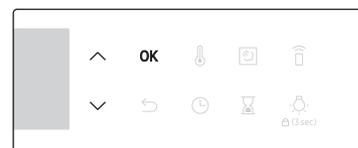
La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.

NOTA

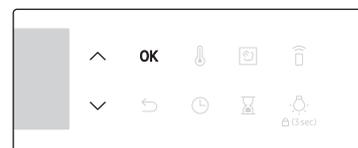
La funzione Pirolitica è disponibile solo con i modelli applicabili.



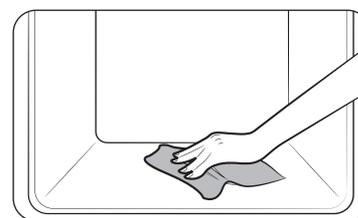
1. Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide laterali, e pulire manualmente le impurità più grandi dall'interno del forno. In caso contrario, si potrebbero provocare fiamme durante il ciclo di pulizia, provocando un incendio.
2. Premere sul pannello delle funzioni.
3. Usare i tasti **^** / **V** per selezionare **C 2**, quindi premere **OK**.



4. Usare i tasti **^** / **V** per selezionare un tempo di pulizia da 3 livelli: 1 h 50 m (impostazione predefinita), 2 h 10 m, 2 h 30 m.
5. Premere **OK** per avviare la pulizia.



6. Al termine, attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.





Funzionamento

⚠ ATTENZIONE

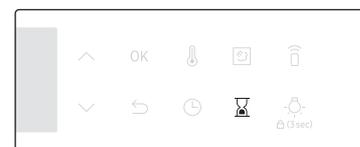
- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

📖 NOTA

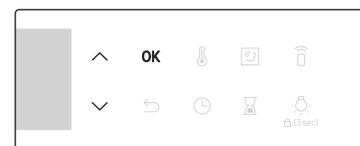
- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.

Timer

Il timer consente di controllare il tempo o la durata di funzionamento durante la cottura.



1. Premere .



2. Usare i tasti \wedge / \vee per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK**.

📖 NOTA

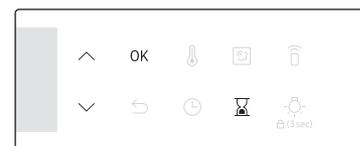
- Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e sul display lampeggia "00:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.

Attivazione/disattivazione del segnale acustico



1. Per escludere i segnali acustici, tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, **1** lampeggia
2. Selezionare **1** e premere **OK**, quindi utilizzare i tasti \wedge / \vee per attivare e premere **OK**.
3. Per ripristinare i segnali acustici, ripetere il passaggio **1, 2**, impostare Off e premere **OK**.

Wi-Fi on/off



1. Per attivare il Wi-Fi, tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, **1** lampeggia
2. Selezionare **2** e premere **OK**, quindi utilizzare i tasti \wedge / \vee per attivare e premere **OK**.
3. Per disattivare il Wi-Fi, ripetere il passaggio **1, 2**, impostare Off e premere **OK**.



Cucina intelligente

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

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

📖 NOTA

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

Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa Cucina intelligente, 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

Cucina intelligente

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35
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
Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg *	Griglia + Teglia multiuso	3 1		205	80-100
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	20-30
Tacchino piccolo, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-230	10-15
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare a metà cottura.

Grigliatura

Si consiglia di preriscaldare il forno per 5-10 minuti usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

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

* Girare dopo 2/3 della cottura.

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata	Griglia	3		200-220	15-25
Patatine surgelate al forno	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30

Cucina intelligente

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.

È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura e/o la temperatura in base alle preferenze.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	2	160-180	40-60
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	50-70
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	15-25
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	20-30
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	20-30
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	20-30
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	20-30
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	50-70
Verdure grigliate, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	20-30

Programmi Cottura automatica

La tabella seguente illustra 20 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

I programmi Cottura automatica da 1 a 8, 18 e 19 includono il preriscaldamento e visualizzano l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

Quindi, premere **Tempo di cottura** per avviare Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

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

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 1	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, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 2	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, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 3	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.		
A 4	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 24-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
		Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		
A 6	Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 7	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, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 8	Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 9	Lombata arrosto	0,9-1,1	Griglia +	2
		1,1-1,3	Teglia multiuso	1
Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.				
A 10	Costolette di agnello alle erbe	0,4-0,6	Griglia +	4
		0,6-0,8	Teglia multiuso	1
		Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 11	Pollo, intero	0,9-1,1	Griglia +	2
		1,1-1,3	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 e girare non appena il forno emette un segnale acustico.				
A 12	Pollo, petto	0,4-0,6	Griglia +	4
		0,6-0,8	Teglia multiuso	1
Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.				
A 13	Trotta	0,3-0,5	Griglia +	4
		0,5-0,7	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.				
A 14	Filetto di salmone	0,4-0,6	Griglia +	4
		0,6-0,8	Teglia multiuso	1
Sciacquare e pulire i filetti. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.				
A 15	Verdure grigliate	0,4-0,6	Teglia multiuso	4
		0,6-0,8		
Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia.				
A 16	Patate al forno	0,6-0,8	Teglia multiuso	3
		0,8-1,0		
Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.				

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 17	Patatine surgelate al forno	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		0,5-0,7		
Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia.				
A 18	Pizza surgelata	0,3-0,6	Griglia	3
		0,6-0,9		
Posizionare la pizza surgelata nel centro della griglia. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nella griglia. La prima impostazione è per pizza italiana sottile, la seconda è per pizza alta.				
A 19	Pizza fatta in casa	0,8-1,0	Teglia multiuso	2
		1,0-1,2		
Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia. 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 al termine del preriscaldamento, inserire la teglia.				
A 20	Fermentazione pasta per pizza	0,5-0,6	Griglia	2
		0,7-0,8		
Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia. La prima impostazione è per impasto per pizza e dolci, la seconda per impasto per pane.				

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	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso + Teglia multiuso	1+4		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)	1 posizionato diagonalmente		160	70-80
	Teglia 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 con una padella di vetro (Ø 26 cm).

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

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

2. Grigliatura

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

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		270 (max)	1-2
Hamburger di manzo *(12 cad.)	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	4 1		270 (max)	1° 15-18 2° 5-8

* Girare dopo 2/3 di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero *	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	80-100

* Girare a metà cottura.

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

Patate gratinate

Ingredienti 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto 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 cucchiaino ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiaini di olio di oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Cucina intelligente

Lasagne

Ingredienti 2 cucchiai 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.

Torta di mele

Ingredienti

- **Pasta sfoglia:** 275 g farina, $\frac{1}{2}$ cucchiaio di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
- **Farcitura:** 750 g mele, 1 cucchiaio succo di limone, 40 g zucchero, $\frac{1}{2}$ cucchiaio di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiai 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. Amalgamare nel mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata arrosto

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

Costolette di agnello alle erbe

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



Costolette di maiale

- Ingredienti** 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio 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 detersivi per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.

Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto. Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

Accessori

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



Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

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

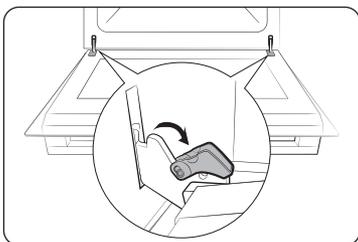
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità Convezione alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

Sportello

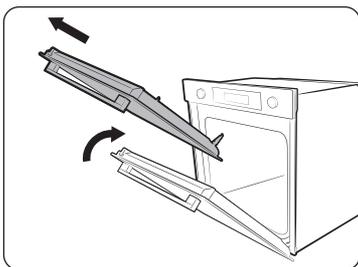
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

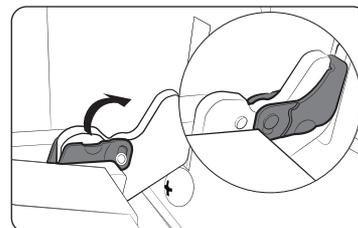
Lo sportello del forno è pesante.



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



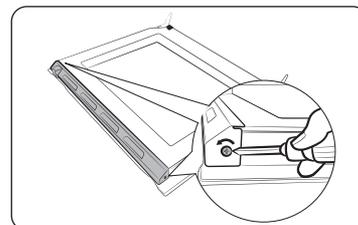
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



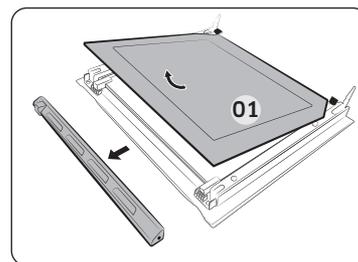
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

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.

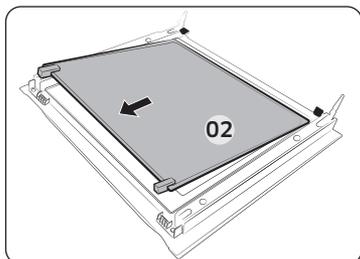


1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.

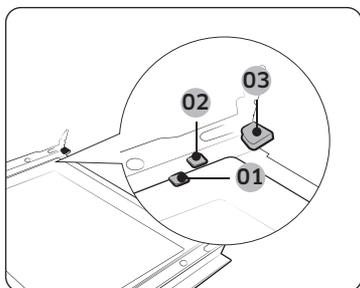


2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce.
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.

Manutenzione

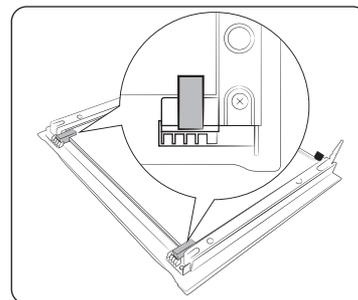


4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.
5. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.



6. Al termine, rimontare gli strati come segue:
 - Inserire lo strato 2 tra la clip di sostegno 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di sostegno 3 seguendo questo ordine.

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

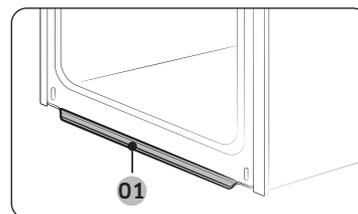


7. Controllare le guarnizioni del vetro e fissare gli strati correttamente.
8. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello.

⚠ AVVERTENZA

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

Collettore dell'acqua



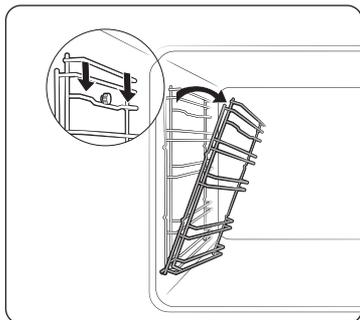
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura, ma anche i succhi dei residui dei cibi. Vuotare e pulire periodicamente il collettore dell'acqua.

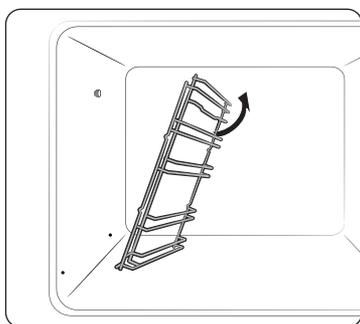
⚠ AVVERTENZA

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

Guide laterali (solo per modelli applicabili)



1. Premere la parte superiore della guida laterale sinistra abbassandola con un angolo di circa 45°.



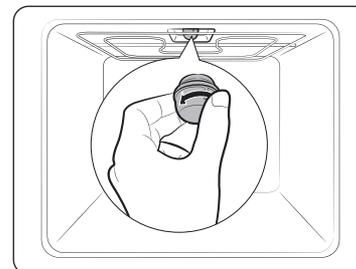
2. Premere e rimuovere la parte inferiore della guida sinistra.
3. Rimuovere la guida destra allo stesso modo.
4. Pulire entrambe le guide.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare le guide laterali.

NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie e le guide laterali montate.

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 ridurne la durata.

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

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

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

Problema	Causa	Azione
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la luce si accende e poi si spegne	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto Luce del forno.
	• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si verificano scosse elettriche.	• Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra • Se si usa una presa non dotata di messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	• In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		

Problema	Causa	Azione
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.
Il forno non si scalda.	<ul style="list-style-type: none"> Lo sportello è aperto. 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere lo sportello e riavviare.
	<ul style="list-style-type: none"> I comandi del forno non sono impostati correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	<ul style="list-style-type: none"> Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	<ul style="list-style-type: none"> Durante il funzionamento iniziale 	<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.
	<ul style="list-style-type: none"> Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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.
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.
La modalità Singola cottura non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Se il divisorio è inserito nel forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Estrarre il divisorio e utilizzarlo.

Risoluzione dei problemi

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	Spegnerne 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-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	Spegnerne 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-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. Spegnerne il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Codice	Significato	Azione
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 100 °C - 16 ore• Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore• Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnerne il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

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

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

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

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NV7B402**C*, NV7B403**C*, NV7B404**C*, NV7B405****, NV7B402****, NV7B404****
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)	76 L
Tipologia di forno	Incasso
Massa dell'apparecchio (M)	NV7B402**C*: 31,0 kg NV7B403**C*: 35,0 kg NV7B404**C*: 31,0 kg NV7B405****: 35,0 kg NV7B402****: 31,0 kg NV7B404****: 29,5 kg

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.

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità standby	Consumo elettrico	1,0 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

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.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

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



DG68-01419B-00