

Forno da incasso combinato per la cottura a vapore manuale dell'utente

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.
Per ricevere assistenza completa,
si prega di registrare il prodotto sul sito

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

uso del manuale

Grazie per avere acquistato un forno combinato con cottura a vapore SAMSUNG.

Questo manuale contiene informazioni importanti per la sicurezza e la cura del vostro nuovo forno combinato con cottura a vapore.

Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente le informazioni contenute nel manuale e conservarle per una futura consultazione.

All'interno dello sportello anteriore troverete una guida di consultazione rapida che descrive le principali operazioni di cottura.



**AVVERTENZA o
ATTENZIONE**



Importante



Nota

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Smaltimento ecologicamente sostenibile

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio in modo responsabile.



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/UE sui Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche - WEEE/RAEE.

La direttiva fornisce linee guida per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature obsolete valide in tutta l'Unione Europea.

Una volta disimballato

Non aprire lo sportello del vano cottura mentre l'apparecchio è appoggiato al pavimento. Lo sportello del vano cottura potrebbe toccare il pavimento e danneggiarsi.

Controllare eventuali danni all'apparecchio dopo averlo disimballato.

Non collegare l'apparecchio in caso si siano riscontrati danni causati dal trasporto.

L'apparecchio è stato attentamente testato in fabbrica per garantirne il corretto funzionamento. Al suo interno potrebbe pertanto esservi dell'acqua residua.

Installazione e collegamento

Osservare le specifiche istruzioni di installazione.

Collegamento elettrico

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da un centro assistenza clienti al fine di evitare possibili pericoli.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA



Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico. Questo apparecchio può essere usato esclusivamente per la preparazione di cibi.

- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Vano cottura bollente

Pericolo di scottature!

- Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Aprire lo sportello del vano cottura con attenzione. Potrebbe fuoriuscire del vapore bollente.



AVVERTENZA

- Durante l'uso le parti accessibili possono diventare molto calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Pericolo di incendio!

- Non conservare mai elementi infiammabili all'interno del vano cottura.

Pericolo di corto circuito!

- Non permettere che cavi o apparecchiature elettriche rimangano impigliate nello sportello del vano cottura. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Accessori bollenti



Pericolo di scottature!

- Non estrarre mai gli accessori dall'apparecchio a mani nude.

Pulizia



Pericolo di ustioni!

- Non iniziare la pulizia dell'apparecchio subito dopo averlo spento. L'acqua residua sul piatto di evaporazione è ancora bollente. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

Riparazioni



Pericolo di scosse elettriche!

- Riparazioni non corrette possono rappresentare un pericolo. Le riparazioni possono essere eseguite solo da personale autorizzato. Se l'apparecchio risulta guasto, spegnerlo usando il fusibile posto nella scatola dei fusibili o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Chiamare il Servizio di assistenza.

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

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'USO DELL'APPARECCHIO

Non utilizzare lo sportello del vano cottura come ripiano.
Non conservare cibi all'interno dell'apparecchio. Ciò potrebbe causare corrosioni.

Stoviglie

Usare solo gli accessori forniti in dotazione.
Sono stati appositamente progettati per l'uso con questo apparecchio.

Attenzione! In caso di cottura a vapore con il recipiente traforato, inserire sempre la teglia multiuso al di sotto. I liquidi di drenaggio verranno così raccolti.

Le stoviglie utilizzate devono essere resistenti al calore e al vapore. I contenitori in silicone non sono idonei a una cottura combinata ad aria calda e vapore.

Non utilizzare stoviglie che mostrino segni di ruggine. Perfino il più piccolo segno di ruggine può portare alla corrosione del vano cottura.

Manutenzione e pulizia

Il vano cottura dell'apparecchio è smaltato. Una pulizia inappropriata può portare alla corrosione del vano cottura. Vedere le indicazioni per la pulizia riportate nel manuale di istruzioni.

Il sale è altamente abrasivo. Il deposito di sale nel vano cottura può provocare lo sviluppo di ruggine.

Le salse acide, come il ketchup e la mostarda, o i cibi salati come per es gli arrostiti, contengono cloruro e acidi. Questi possono intaccare la superficie di acciaio inossidabile. Pulire sempre il vano cottura dopo l'uso.

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 presente).

CAUSE DI DANNI

Guarnizione molto sporca

Se la guarnizione esterna del vano cottura è molto sporca, lo sportello non si chiude correttamente durante il funzionamento. Anche la parte frontale delle unità adiacenti potrebbero subire danni. Mantenere pulita la guarnizione.

Lo sportello del vano cottura ha una sua sede

Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello.

Trasporto

Non afferrare o trasportare l'apparecchio per la maniglia dello sportello.

La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'INSTALLAZIONE DEL FORNO COMBINATO CON COTTURA A VAPORE

- Questo apparecchio NON è stato progettato per un uso commerciale.
- Si prega di osservare le istruzioni fornite insieme all'apparecchio e di fare eseguire l'installazione solo da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio è provvisto di una spina da collegare a una opportuna presa elettrica dotata di messa a terra. La protezione del fusibile ha un valore nominale di 16 amp (fusibili di tipo mini L o B).
- Se dovesse essere necessario sostituire la spina o il cavo di alimentazione, fare eseguire l'operazione da un tecnico qualificato. Se la spina, dopo l'installazione, non risulta facilmente raggiungibile, è necessario prevedere l'installazione di un interruttore avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe del cavo di alimentazione. Un sovraccarico potrebbe provocare un incendio.
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta, tutti i segmenti si illuminano per un secondo. Dopo circa 3 secondi sul display lampeggerà la cifra 12:00, a indicare la necessità di impostare l'orologio. Ricordare di reimpostare l'orologio passando dall'ora legale all'ora solare e viceversa (vedere istruzioni a pag. 12).

CARATTERISTICHE DEL FORNO

7

- 7 Forno
- 8 Comandi del forno
- 9 Accessori

PRIMA DELL'USO

10

- 10 Regolazione dell'orologio
- 11 Riempimento del recipiente dell'acqua
- 12 Impostare la durezza dell'acqua
- 13 Impostazioni predefinite

USO DEL FORNO

14

- 14 Impostazione della funzione Cottura
- 16 Uso della modalità Vapore
- 20 Uso della modalità Vapore combinato
- 23 Uso della modalità
Rigenerazione / Riscaldamento
- 25 Uso della modalità Ventola
- 27 Uso della modalità Grill
- 29 Funzione di avvio ritardato
- 30 Uso della modalità Cottura automatica
- 31 Uso delle funzioni di Cottura automatica
- 35 Uso della modalità Scongelo
- 37 Uso della modalità Mantieni caldo
- 38 Uso della modalità Memoria
- 40 Piatti di prova

DECALCIFICAZIONE E PULIZIA

41

- 41 Decalcificazione
- 43 Uso della funzione pulizia a vapore
- 44 Pulizia
- 46 Disattivazione del segnale acustico /
Lettura della temperatura
- 46 Visualizzazione della temperatura
corrente del forno
- 47 Blocco di sicurezza per bambini
- 48 Pulizia e manutenzione
- 49 Sostituzione della lampadina

CODICI ERRORE

50

- 50 Codici errore

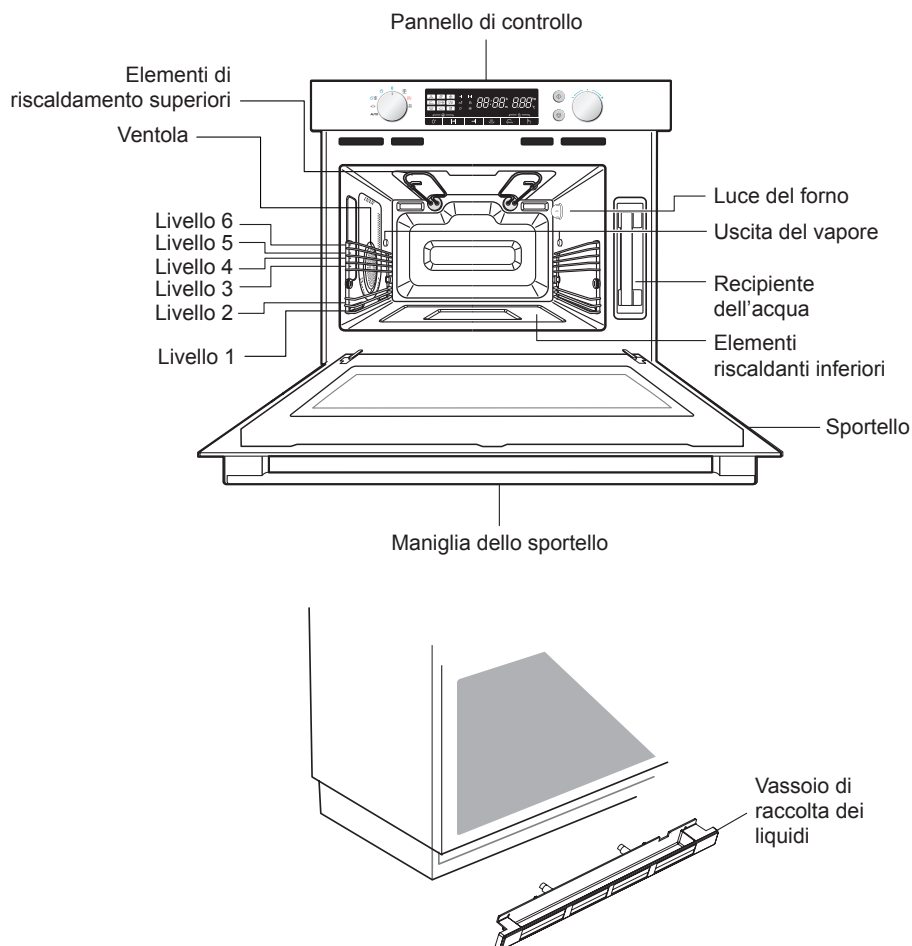
DATI TECNICI

51

- 51 Dati tecnici

caratteristiche del forno

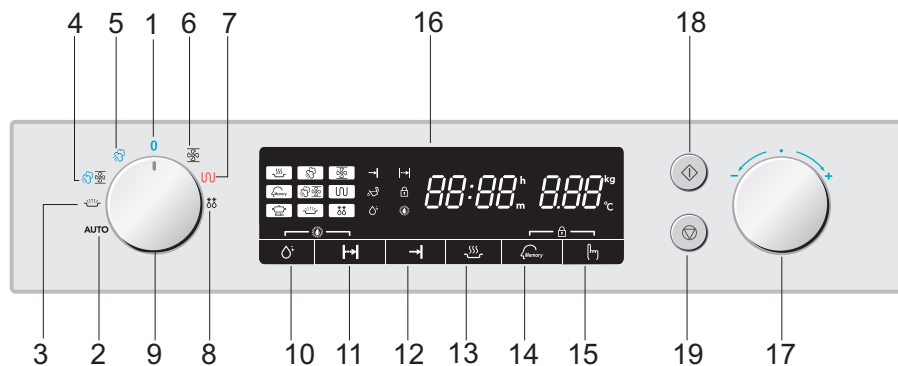
FORNO



Nota

- I livelli dei vassoi sono numerati a partire dal basso.
- I livelli 4 e 5 e 6 sono principalmente utilizzati per la funzione grill.
- Il livello 1 è principalmente usato per cuocere e arrostiti.
- Consultare la Guida alla cottura in dotazione per determinare la posizione appropriata dei piatti sui ripiani.

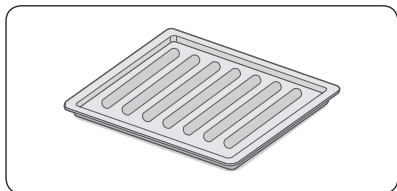
COMANDI DEL FORNO



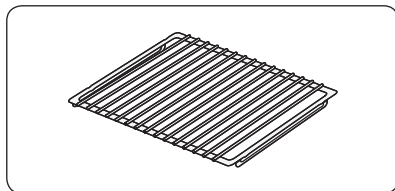
- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. OFF | 12. ORARIO DI ACCENSIONE |
| 2. PROGRAMMI AUTOMATICI | 13. MODALITA' MANTIENI CALDO |
| 3. MODALITA' RISCALDAMENTO | 14. MEMORIA |
| 4. MODALITA' VAPORE COMBINATO | 15. SELEZIONE |
| 5. MODALITA' VAPORE | 16. DISPLAY |
| 6. MODALITA' VENTOLA | 17. MANOPOLA DI SELEZIONE |
| 7. MODALITA' GRILL | 18. AVVIO |
| 8. MODALITA' SCONGELAMENTO | 19. STOP / ANNULLA |
| 9. MANOPOLA FUNZIONI | 10+11. DECALCIFICAZIONE |
| 10. MODALITA' PULIZIA A VAPORE | 14+15. BLOCCO MINORI |
| 11. TIMER | |

ACCESSORI

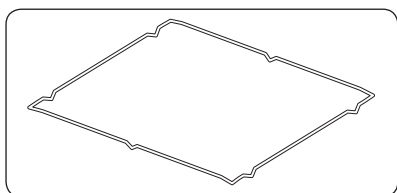
Insieme al forno combinato per la cottura a vapore sono forniti in dotazione i seguenti accessori:



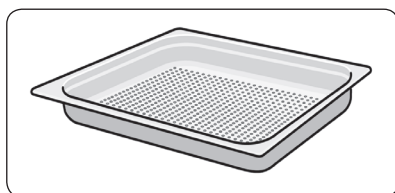
1 Teglia multiuso



2 Ripiano forno



3 Ripiano per cottura a vapore
(usare sempre con un recipiente per la
cottura a vapore)

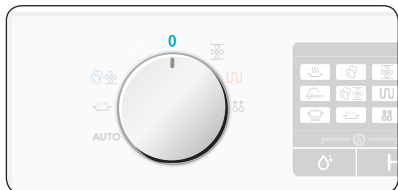


4 Recipiente per cottura a vapore,
traforato, profondità 40 mm, GN 2/3
(da usare sempre con il ripiano per
cottura a vapore)

prima dell'uso

REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

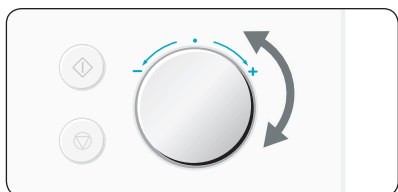
Al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, il display si accende.
(esempio 15:15)



1 Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".



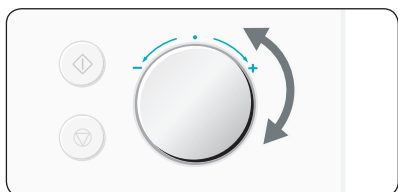
2 Premere **SELEZIONE**. La cifra "12" inizia a lampeggiare.



3 Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** per impostare l'ora.



4 Premere nuovamente il tasto **SELEZIONE**. La cifra "00" inizia a lampeggiare.



5 Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** per impostare i minuti.



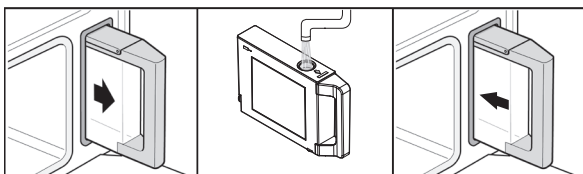
6 Premere **SELEZIONE**. ancora una volta. L'orologio si imposta nel giro di 5 secondi.

RIEMPIMENTO DEL RECIPIENTE DELL'ACQUA

Aprendo lo sportello del vano cottura si può notare il recipiente dell'acqua sul lato destro. Riempire il recipiente solo con acqua corrente o in bottiglia. Se l'acqua è molto dura, si consiglia di usare un addolcitore (vedere anche "Durezza dell'acqua").

Attenzione

Non riempire il recipiente dell'acqua con acqua distillata o qualsiasi altro liquido.



Riempire il recipiente prima di ogni uso

Sollevare il recipiente dell'acqua sopra il circuito di sicurezza ed estrarlo dal vano. Riempire il recipiente con acqua fredda fino al segno "max.". Chiudere il tappo fino ad avvertire lo scatto.

Far scorrere il recipiente nuovamente nell'alloggiamento fino a fissarlo.

Svuotare il recipiente dopo ogni uso

Estrarre il recipiente dell'acqua delicatamente dal vano. Estraendolo troppo velocemente potrebbe fuoriuscire acqua. Mantenere il recipiente orizzontale in modo che l'acqua residua possa fuoriuscire dalla valvola.

Svuotarlo.

Asciugare completamente il recipiente all'interno dell'apparecchio e la guarnizione del tappo.

Messaggio "Riempire il recipiente"

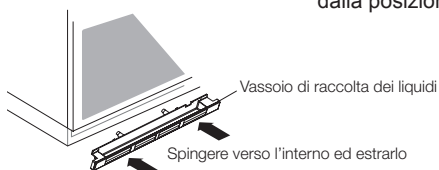
Se il recipiente dell'acqua è vuoto, verrà emesso un segnale acustico.

Sul display comparirà il simbolo . Il funzionamento del forno verrà quindi interrotto.

1. Aprire lo sportello con attenzione. Potrebbe fuoriuscire del vapore.
2. Estrarre il recipiente dell'acqua, riempirlo fino al segno "max" e reinserirlo.
3. Premere il tasto **AVVIO**.

Estrarre il vassoio di raccolta

Vuotare il vassoio di raccolta a intervalli regolari. Reinserire il vassoio di raccolta fino ad avvertire uno scatto, e rimuoverlo dalla posizione bloccata.



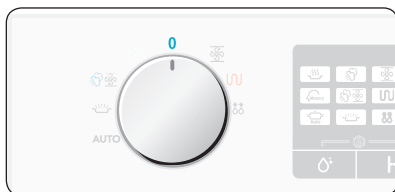
IMPOSTARE LA DUREZZA DELL'ACQUA

E' necessario decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari. Questo è l'unico modo per prevenire danni.

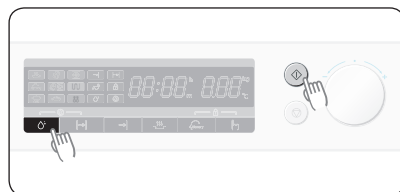
Il vostro apparecchio è dotato di un sistema in grado di visualizzare l'eventuale necessità di decalcificarlo. E' preimpostato con una durezza dell'acqua 4. Cambiare valore se l'acqua è di minore durezza.

Verifica della durezza dell'acqua

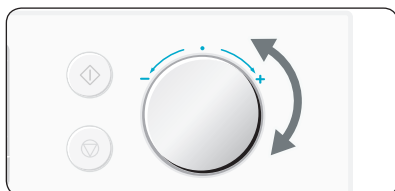
E' possibile reperire le informazioni relative alla durezza dell'acqua dalle autorità di controllo locali per la qualità delle acque.



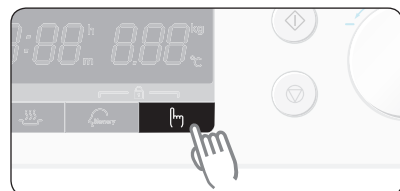
- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".



- 2** Premere il tasto con il simbolo **PULIZIA A VAPORE** e il tasto **AVVIO** contemporaneamente per 3 secondi.



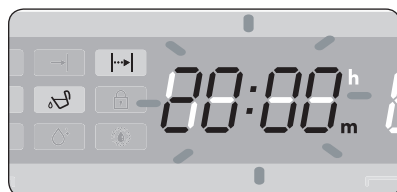
- 3** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** sulla durezza dell'acqua da impostare.



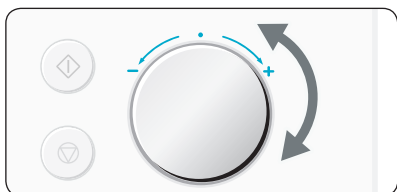
- 4** Premere **SELEZIONE**.
► L'apparecchio è ora programmato per emettere un avviso qualora sia necessario decalcificare il forno in base all'attuale durezza dell'acqua.

IMPOSTAZIONI PREDEFINITE

Durante il lampeggio del tempo di cottura predefinito o della temperatura predefinita (dopo aver selezionato una impostazione mediante la **MANOPOLA FUNZIONI**), è possibile cambiare il tempo o la temperatura ruotando la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** per scegliere la funzione desiderata.
- 2** Il tempo o la temperatura predefiniti inizieranno a lampeggiare.



- 3** Durante il lampeggio del tempo/ della temperatura predefiniti: ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** per impostare il tempo/la temperatura desiderati.

Se il lampeggio si è interrotto, è possibile modificare le impostazioni seguendo le istruzioni descritte più avanti in questo manuale.



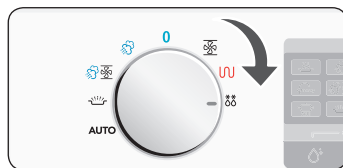
Nota

- 1)** Durante la cottura, è possibile variare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
 - Tempo di cottura: premere il tasto **TIMER** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
 - Temperatura: premere il tasto **SELEZIONE** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.

uso del forno

IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE COTTURA

Ruotare la manopola di selezione della funzione
Cottura per impostare la funzione del forno desiderata.



Modalità forno

La seguente tabella indica le varie modalità e impostazioni di questo forno.
Utilizzare le tabelle della guida alla cottura come linee guida alla cottura.

Modalità	Descrizione
	Modalità Vapore Il cibo viene cotto dal vapore fornito dal generatore di vapore e iniettato nel comparto da vari ugelli. Questa modalità è idonea per la cottura a vapore di verdura, pesce, uova, frutta e riso. Cuocendo in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Intervallo temperatura: 40~100 °C
	Modalità Vapore combinato Il cibo viene cotto dalla ventilazione del forno con l'ausilio del vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli. Questa modalità è idonea per la cottura di dolci, come ad esempio pasta sfoglia, torte di mele, brioche, dolcetti, panini dolci, croissant, baguette e torte lievitate. Grazie al vapore ad altissima temperatura la superficie dei cibi risulterà croccante e lucida, mentre la consistenza rimarrà soffice. Gli arrostiti di carne e il pesce risulteranno più morbidi. Cuocendo in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Intervallo temperatura: 100~230 °C
	Modalità Rigenerazione/Riscaldamento Il cibo viene riscaldato dalla ventilazione del forno con l'ausilio del vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli. Questa modalità è adatta per piatti preconfezionati. I piatti possono essere delicatamente riscaldati senza asciugarsi. Riscaldando in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Temperatura: 120 °C

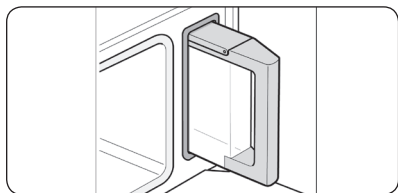
Modalità	Descrizione
	Modalità Ventola Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno. Questa modalità è adatta per la cottura di arrosti, gratin e torte. Intervallo temperatura: 40~230 °C
	Modalità Grill Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori. Questa modalità è consigliata per grigliare bistecche e salsicce e cuocere toast al formaggio.
	Modalità Scongellamento Il cibo surgelato viene scongelato dal vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli. Questa modalità è idonea a carne, pollame, pesce e frutta surgelata. Scongellando in questa modalità, riempire sempre il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto. Intervallo temperatura: 40~70 °C
	Modalità Mantieni caldo Il cibo viene mantenuto caldo con l'aiuto del calore fornito dall'elemento riscaldante inferiore (Non mantenere il cibo caldo per più di due ore. Il cibo caldo si degrada più velocemente.) Temperatura: 70 °C

Funzioni automatiche

La tabella che segue contiene ulteriori programmi e funzioni.

Modalità	Descrizione
AUTO	Programmi di cottura automatica Sono disponibili 40 preimpostazioni per la cottura automatica. Il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso della portata e iniziare la cottura a vapore.
	Pulizia a vapore Grazie al vapore, l'interno del forno verrà completamente inumidito, consentendo una facile pulizia delle pareti interne. Il programma di pulizia a vapore richiede solo 10 minuti.

USO DELLA MODALITÀ VAPORE



- 1** Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



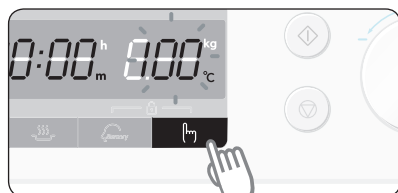
- 2** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** sulla modalità Vapore (il tempo di cottura predefinito è 20 min. a una temperatura di 100 °C). Il tempo impostato lampeggia.



- 3** Durante il lampeggio, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato.



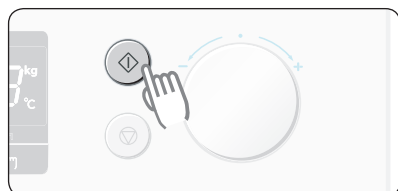
Se il lampeggio si è fermato prima di impostare il tempo, premere il tasto **TIMER** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



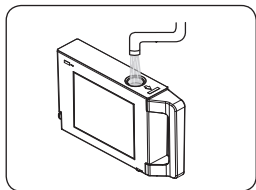
- 4** Premere **SELEZIONE**. La temperatura lampeggia.



- 5** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** per impostare la temperatura.



- 6** Premere il tasto **AVVIO**.
► L'indicatore della temperatura (°C) sul display inizierà a lampeggiare. Una volta raggiunta la temperatura, si fermerà.



Se durante la cottura rimane poca acqua nel recipiente, sul display compare il simbolo  e il forno emette un segnale acustico. Aggiungere acqua nel recipiente e premere **AVVIO** per continuare la cottura a vapore.

- E' possibile aggiungere acqua nel recipiente in qualsiasi momento durante la cottura.

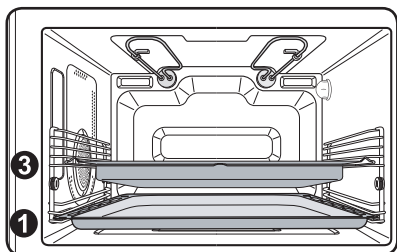


Nota

- 1) Durante la cottura, è possibile variare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
 - Tempo di cottura: premere il tasto **TIMER** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
 - Temperatura: premere il tasto **SELEZIONE** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
- 2) Nelle impostazioni della modalità Vapore, gli elementi riscaldanti a vapore superiore e inferiore si spegneranno e accenderanno per tutto il ciclo di cottura per regolare la temperatura.
- 3) Prestare attenzione durante l'estrazione del piatto poiché sarà molto caldo. Lasciare lo sportello aperto per un po' di tempo per consentire la fuoriuscita del vapore. Prestare attenzione anche alle uscite del vapore.
- 4) Una volta terminata la cottura, drenare l'acqua nel vassoio di raccolta dei liquidi e svuotare il recipiente.
- 5) Asciugare l'interno del forno con un panno asciutto in caso di acqua residua.
- 6) Le ventole di raffreddamento rimangono in funzione per 3 minuti al termine della modalità Vapore. Questo tuttavia non indica un malfunzionamento e non è quindi necessario allarmarsi.

Impostazione della modalità Vapore

Il cibo viene cotto dal vapore fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno da due ugelli.



Il recipiente e il ripiano per la cottura a vapore sono solitamente posizionati sul livello 3.

Inserire la teglia multiuso sul livello 1.

Guida alla cottura

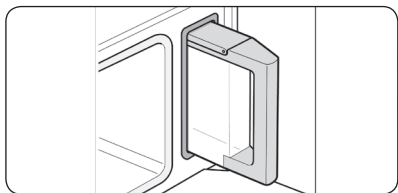
Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura a vapore.

Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.

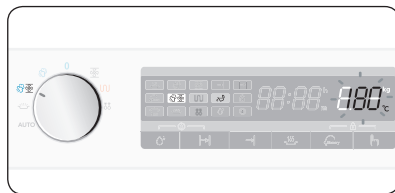
Alimento	Livello vassoio	Modalità Vapore (°C)	Accessorio	Tempo (min.)
Broccoli, fiori	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	12-16
Verdure affettate (peperoni, zucchine, finocchi, cipolle)	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	9-14
Fagiolini	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	28-33
Asparagi bianchi	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	20-25
Verdure intere (Carciofi, cavolfiori interi, pannocchie)	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	30-35
Patate pelate (tagliate in quarti)	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	30-35
Filetti di pesce	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	15-18
Gamberoni	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	12-15
Petto di pollo	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	23-28

Alimento	Livello vassoio	Modalità Vapore (°C)	Accessorio	Tempo (min.)
Uova sode	3/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	15-20
Cottura 2 livelli: Due alimenti (filetti di pesce/verdure affettate)	4/1	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	15-20
Riso bianco par-boiled (usare un recipiente in pyrex, aggiungere 375 ml di acqua bollente durante la cottura di 250 g di riso)	1	100 °C	Ripiano forno	25-30
Riso al latte (usare un piatto in pyrex, aggiungere una quantità doppia di latte)	3	100 °C	Ripiano forno	40-50
Gnocchi di pasta lievitata surgelati	3	100 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	23-28
Flan / Crema (6 dessert da 100 ml)	3	90 °C	Recipiente + Ripiano per cottura a vapore / Teglia multiuso	20-25
Crema inglese (Usare un piatto in pyrex largo e piano)	3	90 °C	Ripiano forno	37-42
Composta di frutta (usare un piatto fondo in pyrex, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e due cucchiaini d'acqua)	3	100 °C	Ripiano forno	10-15

USO DELLA MODALITÀ VAPORE COMBINATO



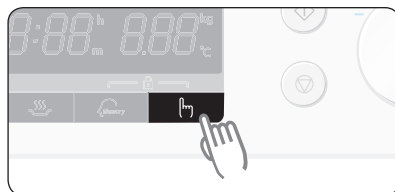
- 1** Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



- 2** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** nella posizione per la cottura a vapore combinata (predefinita: 180 °C). La temperatura lampeggia.



- 3** Durante il lampeggio, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare la temperatura desiderata.



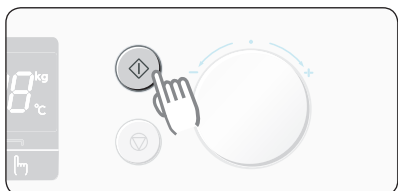
Se il lampeggio si è fermato prima di avere impostato la temperatura, premere il tasto **SELEZIONE** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 4** Premere il tasto **TIMER** per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo impostato lampeggia.



- 5** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato.



- 6** Premere il tasto **AVVIO**.
► L'indicatore della temperatura (°C) sul display lampeggia. Una volta raggiunta la temperatura, si fermerà.

**Nota**

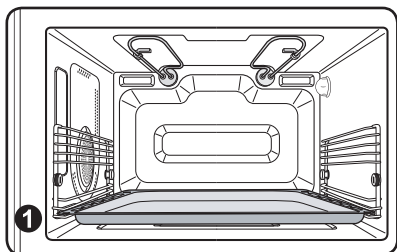
- 1) Durante la cottura, è possibile variare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
 - Tempo di cottura: premere il tasto **TIMER** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
 - Temperatura: premere il tasto **SELEZIONE** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
- 2) Nelle impostazioni della modalità Vapore combinato, gli elementi riscaldanti a vapore superiore e inferiore si spegneranno e accenderanno per tutto il ciclo di cottura per regolare la temperatura.

**Importante**

- Durante l'uso della modalità Vapore combinato, accertarsi che i piatti di cottura siano adatti a temperature comprese tra 100 e 230 °C.

Impostazione della modalità Vapore combinato

Il cibo viene cotto dalla ventilazione del forno con l'ausilio del vapore. Il vapore viene fornito dal generatore di vapore e iniettato all'interno del forno a intervalli.



Inserire la teglia multiuso sul livello ❶.

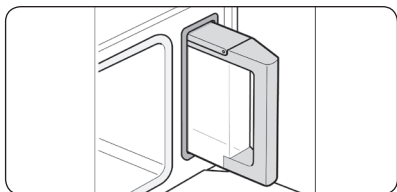
Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per cuocere e arrostiti i cibi. Non è necessario preriscaldare il forno.

Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.

Alimento	Livello vassoio	Modalità Vapore combinato (°C)	Accessorio	Tempo (min.)
Croissant / panini dolci	1	170 °C	Teglia multiuso	17-23
Nastri di pasta sfoglia (aggiungere formaggio grattugiato)	1	200 °C	Teglia multiuso	15-20
Torta di mele surgelata	1	190 °C	Teglia multiuso	35-40
Pane fatto in casa	1	180 °C	Ripiano forno	40-50
Brownies	1	150 °C	Ripiano forno	35-45
Gratin di verdure / Gratin di patate	1	170-180 °C	Ripiano forno	35-50
Pizza fatta in casa	1	230 °C	Teglia multiuso	20-25
Pizza surgelata da cuocere	1	230 °C	Teglia multiuso	15-20
Arrosto di maiale (1,0 kg)	2/1	1. fase: 180 °C vapore - combinato 2. fase: 180 °C ventilato	Ripiano forno / Teglia multiuso	1. fase: 40-50 2. fase: 40-50
Pesce al forno	1	200 °C	Teglia multiuso	15-20

USO DELLA MODALITÀ RIGENERAZIONE / RISCALDAMENTO



- 1** Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



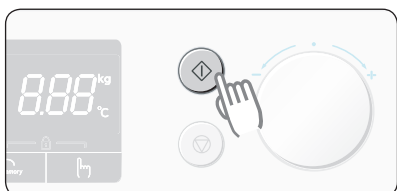
- 2** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** sulla modalità Rigenerazione/Riscaldamento (predefinito: 20 min.). Il tempo impostato lampeggia.



- 3** Durante il lampeggio, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato.



Se il lampeggio si è fermato prima di aver impostato il tempo, premere il tasto **TIMER** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 4** Premere il tasto **AVVIO**.
- La modalità Rigenerazione/Riscaldamento si avvia. Al termine, verrà emesso un segnale acustico e la parola "End" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Impostazione della modalità Rigenerazione / Riscaldamento

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per il riscaldamento delicato a vapore.

Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.

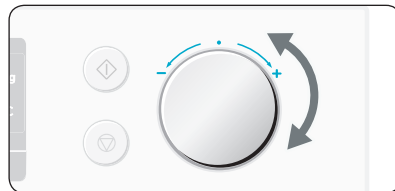
Questa modalità è adatta per riscaldare e tenere in caldo le pietanze.

Alimento	Livello vassoio	Modalità	Accessorio	Tempo (min.)
Riscaldamento: Piatti preconfezionati (250-450 g)	3	Riscaldare	Ripiano forno	15-18
Riscaldamento su due livelli: Piatti preconfezionati (Due cibi preconfezionati, di 250-450 g cadauno)	3/1	Riscaldare	Ripiano forno / Teglia multiuso	17-23
Mantenere caldo: Cibi preconfezionati / Carne arrosto / Piatti in ceramica	3	Riscaldare	Ripiano forno	15-30

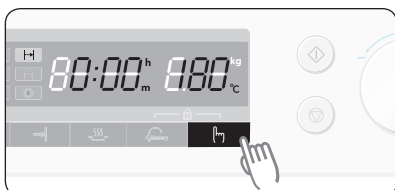
USO DELLA MODALITÀ VENTOLA



- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** nella posizione Ventola (predefinito: 180 °C) La temperatura lampeggia.



- 2** Durante il lampeggio, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare la temperatura desiderata..



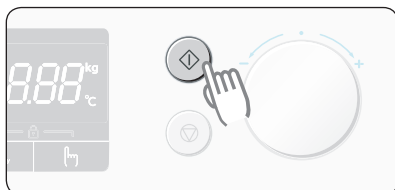
Se il lampeggio si è fermato prima di aver impostato la temperatura, premere il tasto **SELEZIONE** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 3** Premere il tasto **TIMER** per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo impostato lampeggia.



- 4** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato (il tempo di cottura massimo è di 10:00 ore).



- 5** Premere il tasto **AVVIO**.
► L'indicatore della temperatura (°C) sul display inizierà a lampeggiare. Una volta raggiunta la temperatura, si fermerà.



Nota

- 1)** Durante la cottura, è possibile variare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
 - Tempo di cottura: premere il tasto **TIMER** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
 - Temperatura: premere il tasto **SELEZIONE** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
- 2)** Nelle impostazioni della modalità Ventola, gli elementi di riscaldamento superiore e inferiore vengono alternativamente spenti e accesi per regolare la temperatura.

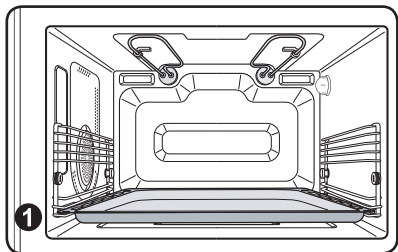


Importante

- Durante l'uso della modalità Ventola, accertarsi che i piatti di cottura siano adatti a temperature comprese tra 40 e 230 °C.

Impostazione modalità Ventola

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore, mentre la ventola laterale distribuisce uniformemente l'aria calda all'interno del forno.



Inserire la teglia multiuso o il ripiano del forno al livello ❶.

Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per cuocere e arrostiti i cibi.

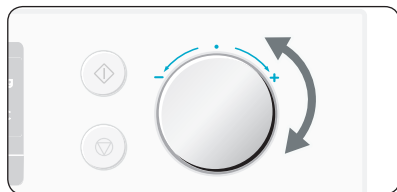
Si consiglia di preriscaldare il forno con la ventola fino a raggiungere la temperatura desiderata.

Alimento	Livello vassoio	Modalità Ventola (°C)	Accessorio	Tempo (min.)
Pizza surgelata (350 g)	1	220 °C	Teglia multiuso	14-15
Patatine fritte surgelate (450 g)	1	200 °C	Teglia multiuso	18-20
Panini surgelati (250 g)	1	160 °C	Teglia multiuso	7-9
Pizza fatta in casa (1300 g)	1	200 °C	Teglia multiuso	20-25
Pan di spagna (500 g)	1	150 °C	Ripiano forno	25-30
Torta marmorizzata (700 g)	1	150 °C	Ripiano forno	50-60
Muffin (300 g)	1	170 °C	Ripiano forno	17-19
Biscotti (200 g)	1	160 °C	Teglia multiuso	8-12

USO DELLA MODALITÀ GRILL



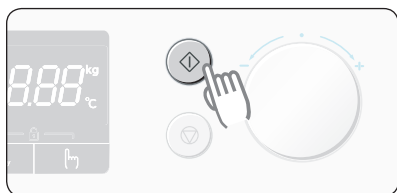
- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** nella posizione Grill **U** (predefinita: 1:00 min.). Il tempo impostato lampeggia.



- 2** Durante il lampeggio, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato (il tempo di cottura massimo è di 1:30 h).



Se il lampeggio si è fermato prima di aver impostato il tempo, premere il tasto **TIMER** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 3** Premere il tasto **AVVIO**.

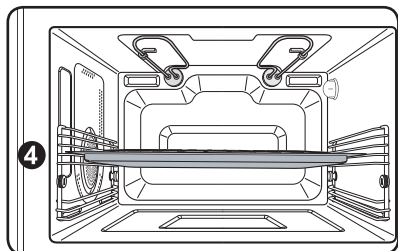


Importante

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- Verificare che gli elementi riscaldanti siano in posizione orizzontale.

Impostazione della modalità Grill

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiori (posizione orizzontale).



Per grigliare, l'inserto grill con la teglia multiuso è solitamente posizionato sul livello 4 ~ 6.

Guida alla cottura

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura.

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Grill per 2-3 minuti.

Alimento	Livello vassoio	Modalità	Accessorio	Tempo (min.)
Toast (4 fette)	5	Grill	Teglia multiuso	1° lato: 2-3 2° lato: 2-3
Toast al formaggio (4 pezzi)	5	Grill	Teglia multiuso	7-8
Bistecche (500 g)	5/1	Grill	Ripiano forno / Teglia multiuso	1° lato: 9-11 2° lato: 5-7
Costolette di agnello (400 g)	5/1	Grill	Ripiano forno / Teglia multiuso	1° lato: 8-10 2° lato: 6-8
Verdure crude (250 g)	5	Grill	Teglia multiuso	12-15

FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO

Esempio con l'uso in modalità Ventola: Orario attuale: 12:05

Tempo di cottura: 2:00

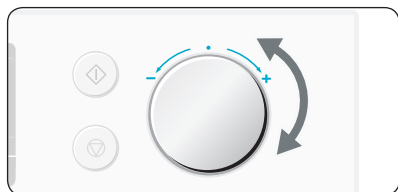
Ora inizio: si desidera iniziare la cottura alle 16:00



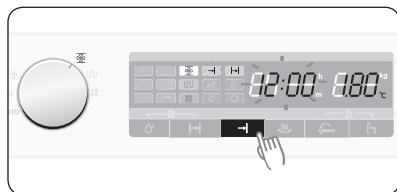
- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** nella posizione Ventola .



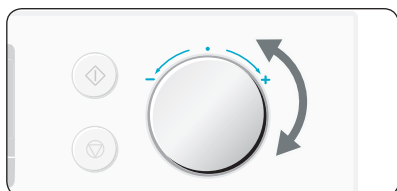
- 2** Premere il tasto **TIMER** per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo impostato lampeggia.



- 3** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato (2:00).



- 4** Premere il tasto **ORA INIZIO**. Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



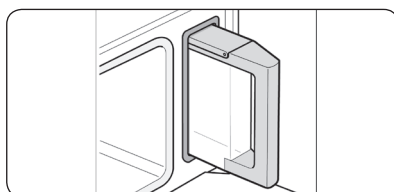
- 5** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare l'**ORA INIZIO** desiderata (16:00). Verrà visualizzata l'ora di inizio cottura.

USO DELLA MODALITÀ COTTURA AUTOMATICA

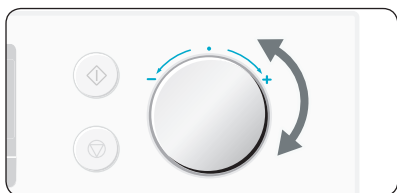
Le 40 funzioni della modalità Cottura automatica consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né la temperatura.



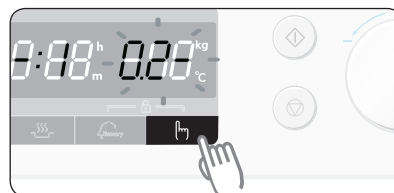
- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione **"AUTO"**.



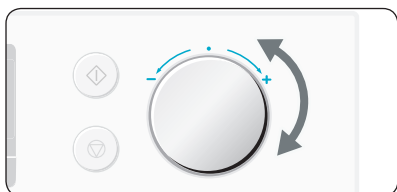
- 2** Alla comparsa del simbolo  sul display riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



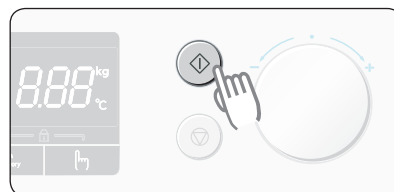
- 3** Ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** per selezionare la funzione di cottura automatica (vedere la tabella a pagina 31, 32, 33 e 34).



- 4** Premere **SELEZIONE**. L'intervallo del peso inizia a lampeggiare.



- 5** Se si desidera cambiare il peso, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 6** Premere il tasto **AVVIO**.
► La Cottura automatica ha inizio. Al termine, il forno emetterà un segnale acustico e la parola "End" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA AUTOMATICA

La tabella che segue presenta 40 programmi automatici per cottura a vapore, cottura, grill, cottura arrosto, scongelamento e cottura, e scongelamento. La tabella fornisce quantità e consigli.

Prima di utilizzare i programmi riempire sempre il recipiente dell'acqua fino al massimo con acqua di rubinetto.

I programmi da S-1 a S-12, b-6, da d-1 a d-3 e d5 vengono eseguiti in sola modalità Vapore. I programmi numero b-5, b-7, da r-1 a r-4 e d-4 vengono eseguiti con una combinazione di vapore e ventola. Gli altri programmi vengono eseguiti in modalità Ventola o Grill. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Consigli
Cottura a vapore			
S-1	Verdure affettate	0,2-0,6	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Inserire le verdure affettate, come zucchine, fiori di broccoli, peperoni, carote nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-2	Verdure intere	0,2-0,6	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Collocare verdure come cavolfiori, fiori di broccoli, pan-nocchie e carciofi intere o tagliate in grandi pezzi nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-3	Filetti di pesce	0,2-1,0	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Collocare i filetti di pesce, come pollack, scorfano e merluzzo affiancati nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-4	Bistecche di pesce	0,2-1,0	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Collocare le bistecche di pesce, come salmone e tonno, affiancate nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-5	Gamberetti	0,2-0,5	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Collocare i gamberetti nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-6	Petto di pollo	0,2-1,0	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Collocare i petti di pollo uno accanto all'altro sul recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-7	Uova	0,1-0,6	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Forare delle uova di media grandezza (ognuna di ca. 50-60 g). Collocare da 2 a 10 uova nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.
S-8	Patate pelate	0,2-0,8	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Pelare le patate e tagliarle in quarti, o usare patate di piccole dimensioni. Collocarle nel recipiente per la cottura a vapore . Inserire il recipiente per la cottura a vapore sul livello 3. Inserire una teglia multiuso sul livello 1.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Consigli
S-9	Riso bianco	0,1-0,5	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Distribuire il riso parboiled in modo uniforme su un piatto piano in pyrex. Aggiungere una quantità di acqua bollente pari a una volta e mezzo la quantità di riso (per 250 g di riso aggiungere 375 ml di acqua bollente). Posizionare il piatto nel forno al livello 1 .
S-10	Flan	0,4-0,6	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Versare la miscela per il flan in 6 recipienti da dessert, ognuno da 100 ml. Posizionare i recipienti uno accanto all'altro nel forno al livello 3 . Cuocere senza coperchio.
S-11	Composta di frutta	0,2-0,5	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Mettere fette di mele, pere, ananas o albicocche su un piatto piano in pyrex. Aggiungere un cucchiaino di zucchero. Collocare il piatto nel forno al livello 3 . Cuocere senza coperchio.
S-12	Fondere il cioccolato	0,1-0,3	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Su un piatto in pyrex, sbriciolare il preparato al cioccolato (35% di cacao) per glassare la torta, quindi coprire il piatto con la pellicola per forno a microonde. Posizionare il piatto nel forno al livello 1 . Tenere coperto durante la fusione. Mescolare bene dopo averlo estratto dal forno.

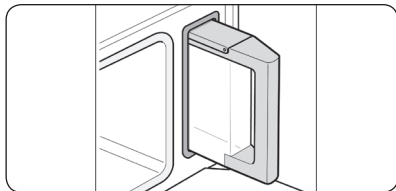
Cottura

b-1	Torta marmorizzata	0,7-0,8	Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità Ventola. Versare l'impasto (marmorizzato o al limone) nell'apposita teglia metallica rettangolare. Posizionare la teglia in senso verticale all'interno del forno al livello 1. Questo programma è adatto per cuocere torte marmorizzate al limone, alle nocciole o al cioccolato.
b-2	Base per torta alla frutta	0,3-0,5	Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità Ventola. Collocare l'impasto in una teglia metallica per flan nel forno al livello 1 .
b-3	Muffin	0,5-0,7	Preriscaldare il forno a 170 °C in modalità Ventola. Versare l'impasto per muffin nell'apposito stampo in metallo da 12 dolci. Collocare lo stampo al centro del forno al livello 1, oppure direttamente al livello 2 .
b-4	Pan di spagna	0,3-0,5	Preriscaldare il forno a 160 °C in modalità Ventola. In una teglia rotonda metallica antiaderente di 18 cm di diametro versare 300g di impasto (per 400 g o 500 g di impasto usare teglie di 24 cm e 26 cm di diametro, rispettivamente). Collocare la teglia al centro del forno al livello 1 .
b-5	Croissant/panini dolci	0,2-0,6	Preparare piccole porzioni di pasta lievitata, croissant o paste salate ripiene (da 50-100 g cadauna). Collocarle in una teglia multiuso foderata di carta da forno e posizzionarla al livello 1 . Lasciare una distanza di 3-4 cm tra una porzione e l'altra.
b-6	Fermentazione pasta lievitata	0,3-0,6	Preparare un impasto lievitato per pizza, torta o pane. Collocarlo in una ciotola grande resistente al calore. Non coprire. Posizionare il piatto nel forno al livello 1 .
b-7	Torta di mele surgelata (-18 °C)	0,4-0,8	Collocare il rollè di mele nella teglia multiuso rivestita di carta da forno in senso diagonale sul livello 1 .
b-8	Pizza fatta in casa	0,6-1,0	Riempire il recipiente dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Stendere la pizza in una teglia multiuso rivestita di carta da forno da collocare al livello 1 .

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Consigli
Grigliatura			
G-1	Bistecche	0,3-0,6 0,6-0,8	Disporre le bistecche una di fianco all'altra al centro del ripiano del forno. Inserire il ripiano al livello 5, la teglia multiuso al livello 1 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. La prima impostazione è applicabile a bistecche sottili, mentre la seconda a bistecche più spesse.
G-2	Pezzi di pollo	0,4-0,8	Spennellare i pezzi di pollo, per esempio sottoscosce e ali, con olio e spezie. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano del forno. Inserire il ripiano al livello 4, la teglia multiuso al livello 1 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
G-3	Bistecche di pesce	0,3-0,6	Marinare le bistecche di pesce, per esempio tranci di salmone o di tonno. Posizionarle una di fianco all'altra sulla teglia multiuso al livello 4 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
G-4	Filetti di pesce	0,3-0,6	Marinare i filetti di pesce, come ad esempio tranci di salmone o di tonno. Posizionarli uno di fianco all'altro sulla teglia multiuso al livello 4 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
G-5	Salsicce	0,3-0,6	Collocare le salsicce una di fianco all'altra sulla teglia multiuso al livello 4 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
G-6	hamburger	0,5-1,0	Posizionare gli hamburger crudi uno di fianco all'altro sulla teglia multiuso al livello 4 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
Cottura arrosto			
r-1	Pollo intero	1,2-1,3 1,4-1,5	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Posizionare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano del forno. Inserire il ripiano al livello 2, la teglia multiuso al livello 1 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
r-2	Roast Beef	1,1-1,3	Spennellare la carne di manzo/agnello con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo la cottura). Collocarla sul ripiano del forno con il lato più grasso rivolto verso il basso. Inserire il ripiano al livello 2, la teglia multiuso al livello 1 . Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo di 5-10 minuti, la carne dovrà essere avvolta in un foglio di alluminio.
r-3	Arrosto di maiale	0,8-1,2	Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua di rubinetto fino al livello massimo. Collocare la carne spennellata con olio e spezie con il lato più grasso rivolto verso il basso sul ripiano del forno . Inserire il ripiano al livello 2, la teglia multiuso al livello 1 . Girare quando il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Consigli
r-4	Pesce intero	0,4-0,8	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Nella teglia multiuso collocare i pesci uno di fianco all'altro in senso orizzontale in posizione testa-coda e inserire al livello 1 . Girare quando il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
r-5	Verdure grigliate	0,2-0,5	Verdure affettate, come zucchine, peperoni, melanzane e cipolle. Aggiungere pomodori ciliegina e funghi. Ungere con olio d'oliva mescolato con sale, pepe e spezie. Collocare le verdure nella teglia multiuso al livello 4 .
r-6	Patate al forno	0,4-0,8	Usare patate di medie dimensioni. Lavare e mondare le patate. Ungere con olio d'oliva mescolato con sale, pepe e spezie. Collocarle una di fianco all'altra sulla teglia multiuso al livello 1 .
Praticità			
C-1	Pizza surgelata (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	Collocare una pizza surgelata sulla teglia multiuso al livello 1 .
C-2	Patatine al forno surgelate (-18 °C)	0,4-0,45	Collocare le patatine surgelate sulla teglia multiuso al livello 1 .
C-3	Bastoncini di pesce surgelati (-18 °C)	0,3-0,5	Distribuire i bastoncini di pesce surgelati sulla teglia multiuso al livello 1 .
Scongelamento			
d-1	Scongelare carne surgelata (-18 °C)	0,3-0,5 0,8-1,5	Proteggere sempre i bordi con un foglio di alluminio. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata. Collocare la carne sul ripiano del forno. Inserire il ripiano al livello 2, la teglia multiuso al livello 1 .
d-2	Scongelare pollame surgelato (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	Proteggere sempre le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Posizionare il pollame sul ripiano. Inserire il ripiano al livello 2, la teglia multiuso al livello 1 .
d-3	Scongelare pesce surgelato (-18 °C)	0,3-0,8	Proteggere sempre la coda del pesce con un foglio di alluminio. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Posizionare il pesce sul ripiano del forno. Inserire il ripiano al livello 2, la teglia multiuso al livello 1 .
d-4	Scongelare pane surgelato (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	Posizionare il pane orizzontalmente rispetto allo sportello sulla teglia multiuso al livello 1 . Questo programma è adatto per ogni tipo di pane affettato, oltre che per panini e baguette.
d-5	Scongelare frutta surgelata (-18 °C)	0,2-0,6	Distribuire la frutta uniformemente sulla teglia multiuso a livello 1 . Questo programma è adatto per tutti i tipi di frutta affettata o bacche.

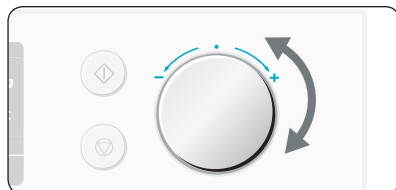
USO DELLA MODALITÀ SCONGELAMENTO



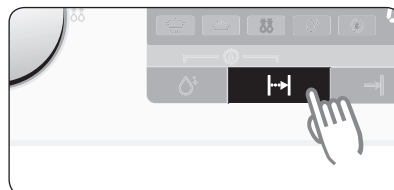
- 1** Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto. Quindi inserire il cibo all'interno del forno.



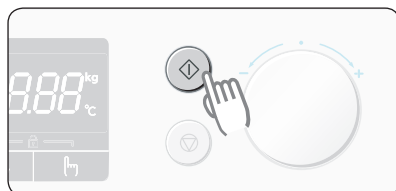
- 2** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** nella posizione Scongelamento ** (predefinito: 20:00 min.). Il tempo impostato lampeggia.



- 3** Durante il lampeggio ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di scongelamento desiderato (il tempo di scongelamento massimo è di 10:00 ore).



Se il lampeggio si è fermato prima di avere impostato il tempo, premere il tasto **TIMER** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



- 4** Premere il tasto **AVVIO**.



Nota

- 1) Durante lo scongelamento, è possibile variare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.
 - Tempo di cottura: premere il tasto **TIMER** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
 - Temperatura: premere il tasto **SELEZIONE** e ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.
- 2) Una volta terminato lo scongelamento, eliminare l'acqua dalla vaschetta di raccolta e sciacquare il recipiente.
- 3) Asciugare il vano di cottura con un panno asciutto in caso di acqua residua.
- 4) Le ventole di raffreddamento rimangono in funzione per 3 minuti al termine della modalità Scongelamento. Questo tuttavia non indica un malfunzionamento e non è quindi necessario allarmarsi.

Impostazione dello scongelamento ☼☼

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per lo scongelamento delicato a vapore.

Consigliamo di riempire sempre il recipiente dell'acqua al livello massimo.

Questa modalità è adatta a scongelare carne, pesce, pollame e frutta tagliati in piccoli pezzi.

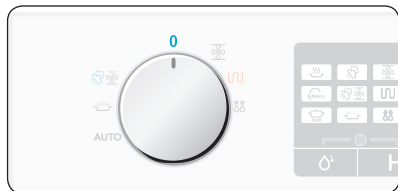
Alimento	Livello vassoio	Modalità Scongelamento	Accessorio	Tempo (min.)
Bistecche / Carne macinata surgelate (-18 °C)	2/1	50 °C	Ripiano forno / Teglia multiuso	25-35
Filetti di pesce surgelati (-18 °C)	2/1	50 °C	Ripiano forno / Teglia multiuso	15-25
Pezzi di pollo surgelati (-18 °C)	2/1	40 °C	Ripiano forno / Teglia multiuso	20-30
Pollo surgelato (-18 °C)	2/1	50 °C	Ripiano forno / Teglia multiuso	55-65
Frutti di bosco surgelati (-18 °C)	1	50 °C	Teglia multiuso	10-15



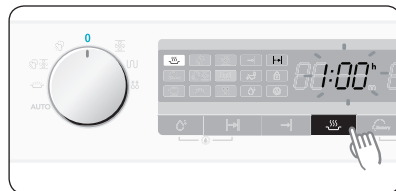
Importante

- Una volta scongelata la carne (in particolare il pollame), lasciare in funzione il forno per circa 10 minuti in modalità Ventola (200 °C) in modo da eliminare eventuali batteri residui all'interno del vano.
- Una volta scongelato, il cibo non deve essere ricongelato.

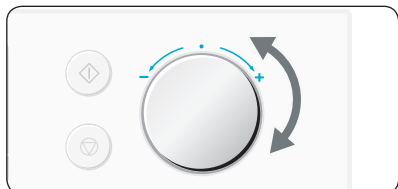
USO DELLA MODALITÀ MANTIENI CALDO



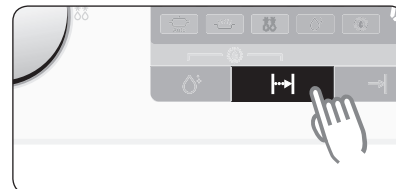
1 Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".



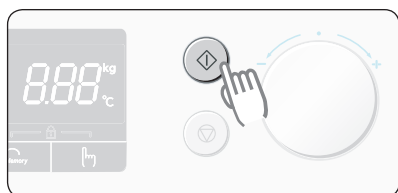
2 Premere il tasto **MANTIENI CALDO** (predefinito: 1:00 h). Il tempo impostato lampeggia.



3 Durante il lampeggio ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** e impostare il tempo di cottura desiderato (il tempo di cottura massimo è di 10:00 ore).



Se il lampeggio si è fermato prima di aver impostato il tempo, premere il tasto **TIMER** quindi ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE**.



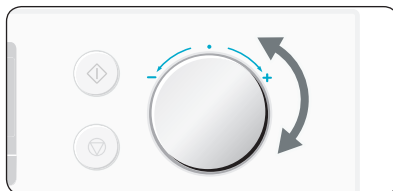
4 Premere il tasto **AVVIO**.

USO DELLA MODALITÀ MEMORIA

Nella memoria è possibile memorizzare 3 programmi e richiamarli in qualsiasi momento. La memoria è utile qualora si desideri preparare frequentemente lo stesso piatto. E' inoltre possibile memorizzare un piatto attraverso i programmi automatici. Esempio: Vapore 20 min., 100 °C



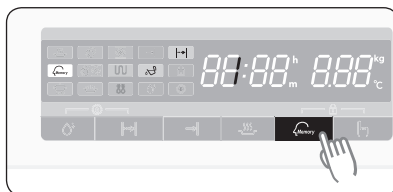
- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "Vapore".



- 2** Impostare la temperatura e il tempo come descritto prima.



- 3** Premere il tasto **SELEZIONE**.



- 4** Premere il tasto **MEMORIA** (una volta per il codice 1, due volte per il codice 2, tre volte per il codice 3).



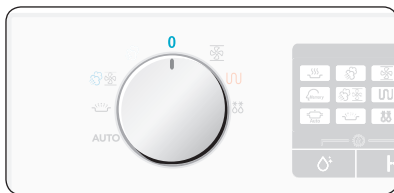
- 5** Premere il tasto **SELEZIONE** (il codice della memoria viene memorizzato).

E' sempre possibile memorizzare un nuovo programma:

- 1) Selezionare la modalità, la temperatura e il tempo.
- 2) Premere il tasto SELEZIONE.
- 3) Premere il tasto MEMORIA (codice 1, 2 o 3).
- 4) Premere il tasto SELEZIONE.
- 5) Il programma precedente è stato ora sostituito con quello nuovo.

Attivazione della funzione memoria

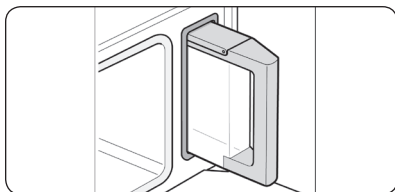
E' molto semplice avviare in qualsiasi momento un programma memorizzato. Esempio nella figura: Posizione memoria 1 (vapore 20 min., 100 °C)
Collocare il piatto nel forno a vapore.



1 Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".



2 Premere il tasto **MEMORIA** (una volta per il codice 1).



3 Se sul display compare il simbolo  riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto.



4 Premere il tasto **AVVIO**.

PIATTI DI PROVA

Secondo lo standard EN 60350 e DIN44547

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Cottura Modalità	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Pasta frolla	Teglia multiuso	1	Ventola	160-170	20-30
Torte piccole	Teglia multiuso	1	Ventola	150-170	20-30
Pan di spagna senza grassi	Ripiano + teglia apribile (antiaderente, ø 26 cm)	1	Ventola	150-170	25-35
Torta lievitata alle mele	Teglia multiuso	1	Ventola	150-170	50-70
Torta di mele	Ripiano + teglia apribile (antiaderente, ø 20 cm)	1	Ventola	170-190	80-100

2. Grigliatura

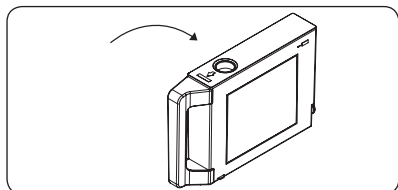
Preriscaldare il forno per 5 minuti con la funzione Grill.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Cottura Modalità	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Teglia multiuso (area centrale / eccetto drenaggio)	6	Grill	-	1° 2½-3 2° 2½-3
Hamburger di manzo	Ripiano forno Teglia multiuso (per la raccolta dei liquidi)	5 4	Grill	-	1° 9-12 2° 9-12

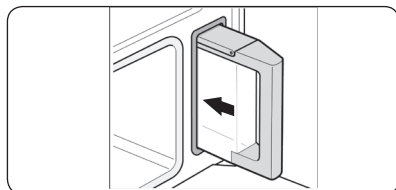
decalcificazione e pulizia

DECALCIFICAZIONE

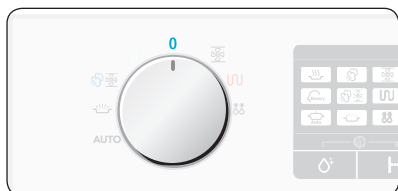
La comparsa del messaggio  sul pannello di controllo, indica la necessità di effettuare un ciclo di decalcificazione dell'apparecchio.



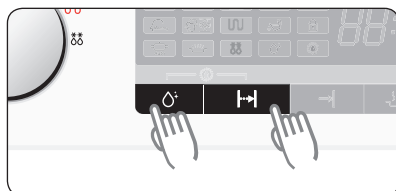
- 1** Diluire e usare in base alle istruzioni riportate sulla confezione di acido citrico acquistata.



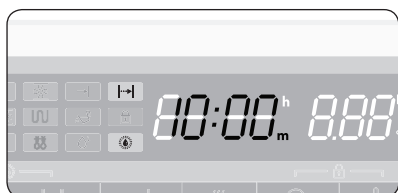
- 2** Versare la miscela nel recipiente dell'acqua e chiudere il tappo prima di rimontarlo in posizione.



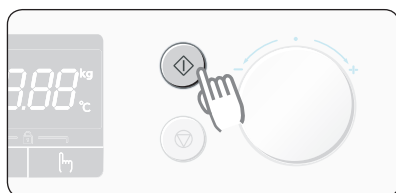
- 3** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".



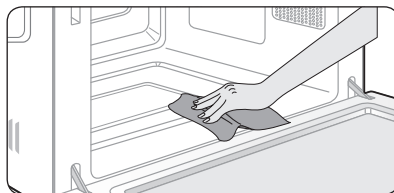
- 4** Chiudere lo sportello e mantenere premuti i tasti **TIMER** e **PULIZIA A VAPORE** per 3 secondi. L'apparecchio visualizzerà "40:00" e avvierà il processo di decalcificazione.



- 5** Dopo circa 30 minuti del ciclo di decalcificazione, l'apparecchio visualizzerà "10:00" e interromperà l'operazione. Estrarre il recipiente e vuotarlo completamente. Lavare il recipiente con acqua e riempirlo con 1 litro di acqua pulita. Chiudere il tappo e reinserirlo in posizione.



- 6** Premere il tasto **AVVIO**. A questo punto avrà inizio un ciclo di risciacquo con acqua pulita.



7 Una volta terminato, l'apparecchio emetterà un suono. Vuotare il recipiente e pulire il recipiente con acqua.

8 Aprire lo sportello e asciugare l'interno del forno con un panno asciutto.

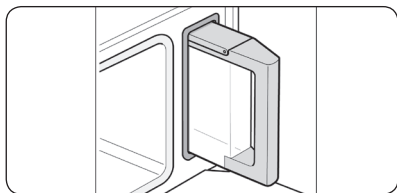


Nota

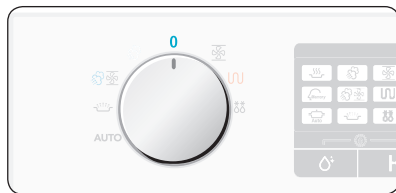
- Si consiglia di utilizzare acido citrico come decalcificante. L'acido citrico è un decalcificante molto efficace composto esclusivamente da sostanze naturali totalmente biodegradabili.
Non è corrosivo e non ha alcun impatto sull'ambiente. Oltre ad essere un ottimo decalcificante svolge anche un'azione antibatterica, aiutando quindi a mantenere l'igiene dei componenti interni dell'apparecchio, inalterato il sapore dei cibi e a prolungare la durata del forno.
- L'acqua usata per la cottura a vapore dei cibi contiene calcio e magnesio. Attraverso il riscaldamento, l'acqua evapora e rimangono solo le sostanze in essa disciolte (minerali non pericolosi per l'essere umano).
- Se il ciclo di decalcificazione viene interrotto prima del suo termine naturale, il programma dovrà essere ripetuto dall'inizio.

USO DELLA FUNZIONE PULIZIA A VAPORE

La funzione Pulizia a vapore permette di sterilizzare il forno in soli 10 minuti. Il processo di PULIZIA A VAPORE impiega 7 minuti, mentre il tempo di attesa del processo dura circa 3 minuti. In questi 3 minuti, il vapore ammorbidisce tutti i residui in modo da poterli asportare facilmente dalle pareti con un panno morbido.



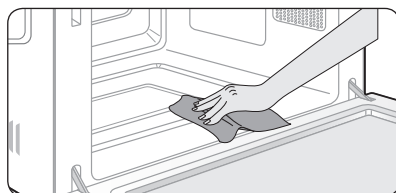
1 Riempire il recipiente dell'acqua fino al livello massimo e rimetterlo a posto.



2 Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".



3 Premere il tasto **PULIZIA A VAPORE**. Il forno avvierà automaticamente il ciclo di pulizia a vapore.



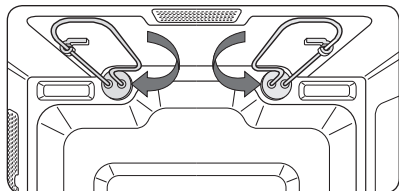
4 Al termine del programma: aprire lo sportello e asciugare il vano cottura con un panno asciutto.



Importante

- Usare questa funzione solo con il forno a temperatura ambiente.
- NON utilizzare acqua distillata.
- Per motivi di sicurezza, NON usare apparecchi per la pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

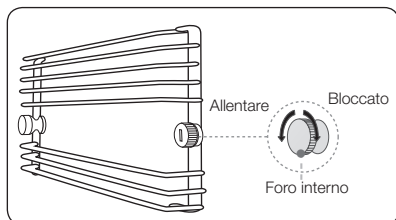
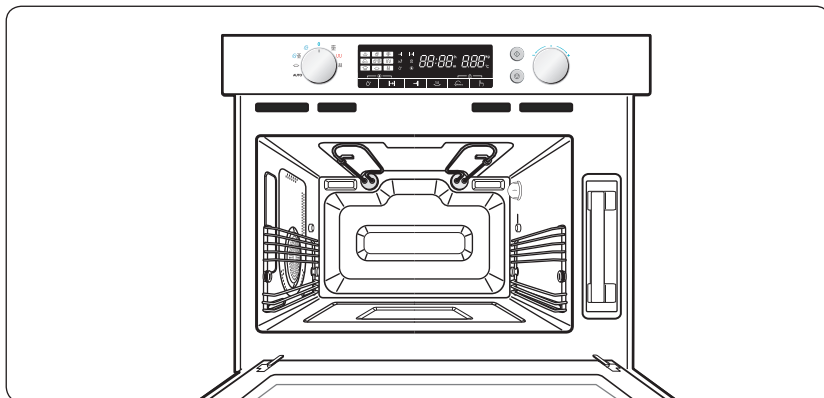
PULIZIA



1

Pulire il **grill superiore**.

- Aprendo il grill superiore verso sinistra o verso destra, come mostrato in figura, si faciliterà l'operazione di pulizia (una volta terminata la pulizia, chiudere il grill).



2

Pulire l'**interno del forno**.

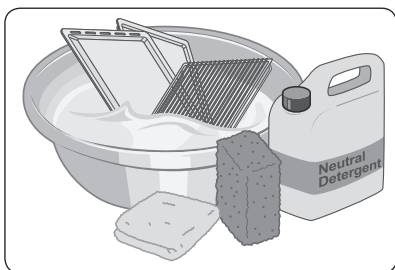
- Rimuovere i pannelli sinistro e destro (allentare le viti dei pannelli ruotandole in senso antiorario) e pulire eventuali residui presenti sulle pareti superiore e laterali interne con un panno morbido inumidito con comune detergente.
- Una volta terminato, rimontare entrambi i pannelli laterali in posizione. Inserire il pannello nel foro interno quindi nel foro esterno, e ruotare le viti in senso orario per serrarle.
- Mediante il processo di pulizia a vapore è possibile rimuovere qualsiasi tipo di sporco, perfino quello più ostinato.

3 Pulizia di **superficie del forno, pannello di controllo e finestra.**

- La superficie del forno può essere asciugata con un panno per piatti, quindi asciugata completamente con un panno morbido.
- Durante la pulizia del pannello di controllo non applicare una forza eccessiva in quanto il pannello potrebbe danneggiarsi.
- Pulire la finestra trasparente con un panno inumidito con detergente neutro quindi asciugarlo completamente.

4 Pulizia del **recipiente per l'acqua e del vassoio.**

- Pulirli con una spugna inumidita con detergente neutro e risciacquare con acqua.



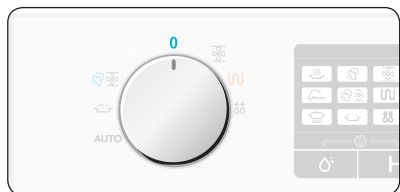
5 Pulizia degli **accessori.**

- Pulirli con detergente neutro e asciugarli prima di rimontarli all'interno del forno.
- Non applicare una forza eccessiva nel pulire gli accessori con una spugna abrasiva poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento della superficie.

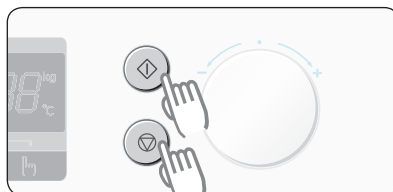
AVVERTENZA:

- NON USARE MAI benzina, diluenti o pulitori per metalli per pulire. In caso contrario ciò potrebbe scolorire o danneggiare la superficie.
- Non spruzzare acqua sull'apparecchio durante la pulizia. Il mancato rispetto di questa precauzione può essere causa di scosse elettriche o incendio.
- Non esporre il recipiente dell'acqua alla luce solare diretta per asciugarlo. Ciò può comportare una possibile deformazione o il danneggiamento del recipiente.

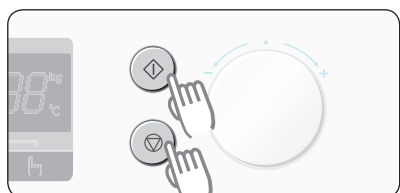
DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO / LETTURA DELLA TEMPERATURA



- 1** Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".

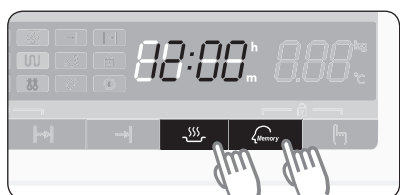


- 2** Per disattivare il segnale acustico, premere **STOP** e **AVVIO** contemporaneamente e tenerli premuti per circa un secondo. Sul display comparirà "OFF".



- 3** Per riattivare il segnale acustico, premere **STOP** e **START** contemporaneamente e tenerli premuti per circa un secondo. Sul display comparirà "ON".

VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA CORRENTE DEL FORNO

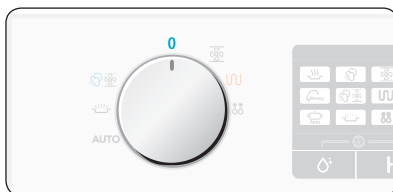


- 1** Se l'indicatore della temperatura (°C) sul display lampeggia, ciò sta a indicare che la temperatura impostata è stata raggiunta. Per leggere la temperatura corrente premere contemporaneamente i tasti **MANTIENI CALDO** e **MEMORIA**.

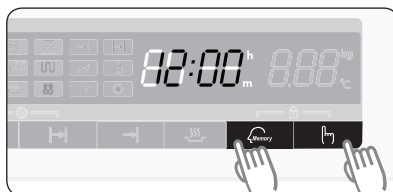
BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Il blocco di sicurezza per bambini permette di bloccare il pannello di controllo per impedire un uso non responsabile del forno.

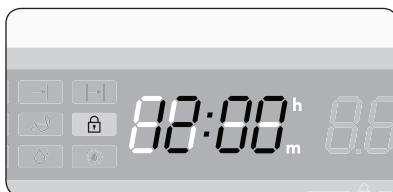
Per bloccare il forno



1 Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF".

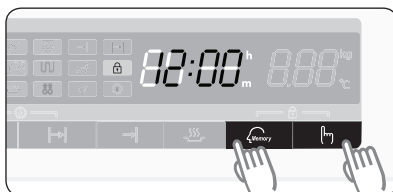


2 Premere il tasto **MEMORIA** e **SELEZIONE** contemporaneamente per circa 3 secondi.

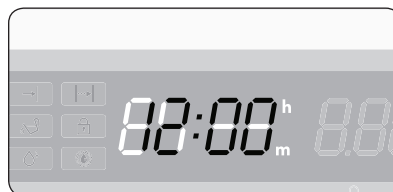


3 Il simbolo  comparirà sul display a indicare che tutte le funzioni sono state inibite.

Per sbloccare il forno



1 Ruotare la **MANOPOLA FUNZIONI** in posizione "OFF". Premere il tasto **MEMORIA** e **SELEZIONE** contemporaneamente per circa 3 secondi.



2 Il simbolo di blocco scomparirà dal display a indicare che tutte le funzioni sono state riattivate.

PULIZIA E MANUTENZIONE

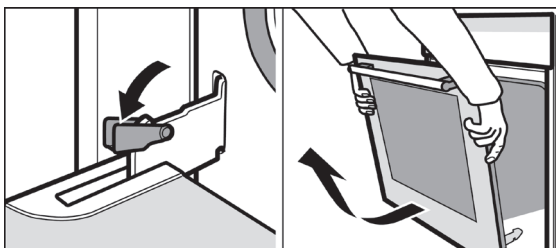
Rimuovere il vano cottura



E' possibile rimuovere lo sportello del forno al fine di facilitare le operazioni di pulizia.

Non inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Pericolo di lesioni.

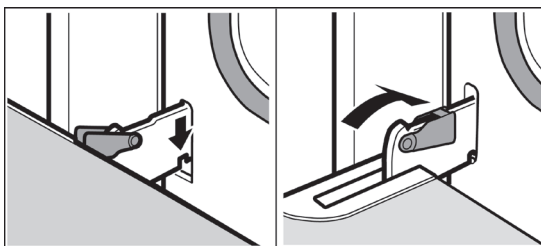
1. Aprire completamente lo sportello del vano cottura.
2. Spostare le due levette di blocco verso l'alto a sinistra e a destra.
3. Chiudere lo sportello per metà. Con entrambe le mani, afferrare la parte superiore dello sportello sulla sinistra e sulla destra. Chiudere maggiormente lo sportello ed estrarlo.



Rimontare lo sportello del vano cottura

Rimontare lo sportello dopo la pulizia.

1. Inserire le cerniere dello sportello nelle aperture sulla sinistra e sulla destra del vano cottura. La tacca della cerniera deve essere inserita correttamente su ambo i lati.

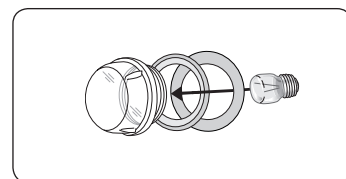
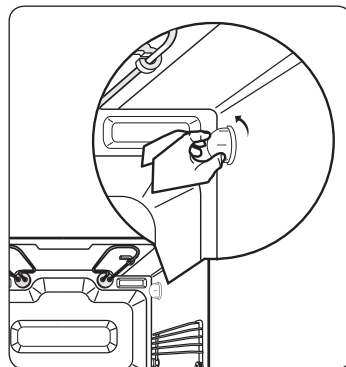


2. Aprire lo sportello completamente e piegare la levetta di blocco verso l'alto.
3. Chiudere lo sportello.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

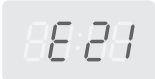
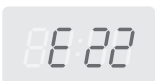
Sostituzione della lampadina sul pannello posteriore del forno e pulizia del coperchio di vetro

1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
2. Rimuovere l'anello di metallo e la guarnizione e pulire il coperchio di vetro.
3. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente a un calore di 300 °C.
4. Rimontare la rondella e la guarnizione sul coperchio di vetro.
5. Rimontare il coperchio.



codici errore

CODICI ERRORE

Codice errore	Funzioni generiche
	SENSORE TEMP APERTO Se il valore del sensore della temperatura supera i 250°C durante il funzionamento / annullamento.
	SENSORE TEMP CORTO Se il valore del sensore della temperatura è inferiore a 5°C durante il funzionamento / annullamento.
	PRERISCALDAMENTO NON TERMINATO Se il forno non ha raggiunto la temperatura impostata nonostante il tempo trascorso (preriscaldamento non terminato).
	OLTRE 250°C DURANTE CONVEZIONE Nel caso la temperatura superi i 250°C durante la modalità Convezione.
	SENSORE VAPORE APERTO Nel caso il valore del sensore della temperatura sia inferiore a 30°C dopo l'azionamento del riscaldatore del vapore per un determinato periodo di tempo.
	SENSORE VAPORE CORTO
	SUPERATO TEMPO MAX. DECALCIF. (o SUPERATO TEMPO MAX USO VAPORE) Nel caso sia stato superato il tempo di funzionamento del vapore dopo il messaggio di decalcificazione.

Se si verifica uno di questi errori, contattare un Centro assistenza clienti SAMSUNG.

DATI TECNICI

Modello	FQV113T001
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo di energia Potenza massima Grill Convezione Vapore	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P) Esterne Vano forno netto.	595 x 460 x 420 mm 400 x 215 x 385 mm
Volume	30 litri
Peso netto Spedizione	25 kg circa 31 kg circa



Italiano

Corretto smaltimento del prodotto
(rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali 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.



DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com

Codice N.: DG68-03643L