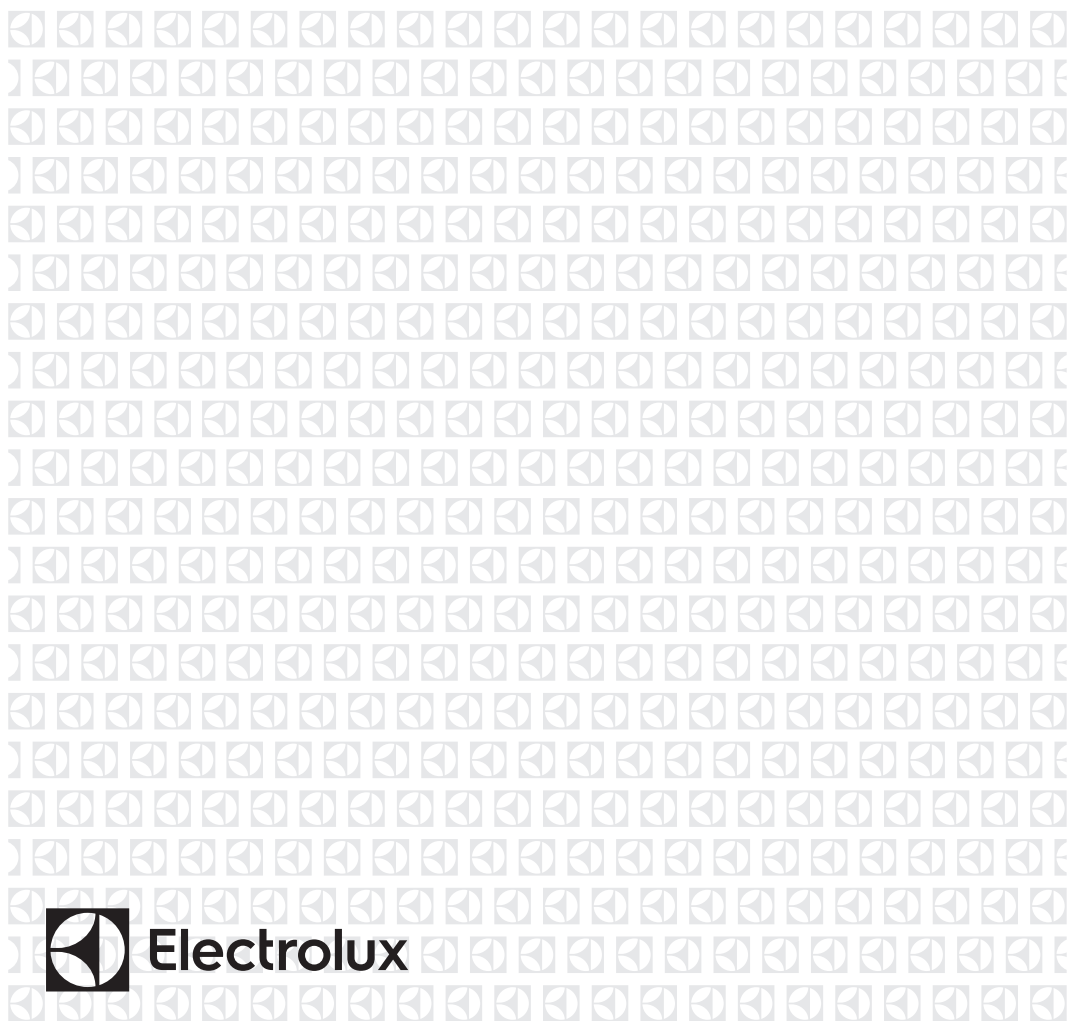


Electrolux

Istruzioni per l'uso

IT

CombiSteam Deluxe
Forno a vapore
EOB8747AOX



INDICE

| | |
|------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 3 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 5 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 7 |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI..... | 8 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 10 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 11 |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER..... | 15 |
| 8. PROGRAMMI AUTOMATICI..... | 17 |
| 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI..... | 18 |
| 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... | 20 |
| 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 22 |
| 12. PULIZIA E CURA..... | 46 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 50 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA..... | 53 |

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop


SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo

elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.

- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando il funzionamento è attivo. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

2.4 Cottura a vapore

2.5 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere

l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza autorizzato.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.6 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

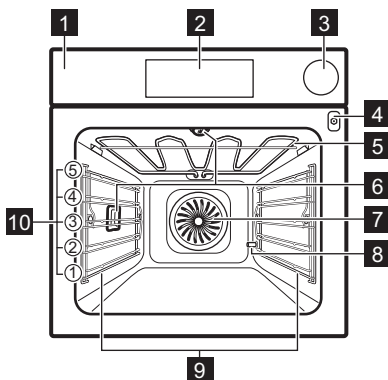
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

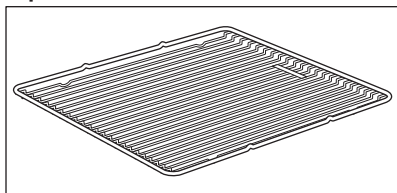
3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Elemento riscaldante
- 6 Luce
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, smontabile
- 10 Posizioni dei ripiani

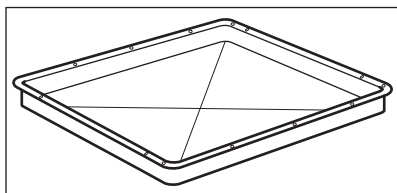
3.2 Accessori

Ripiano a filo



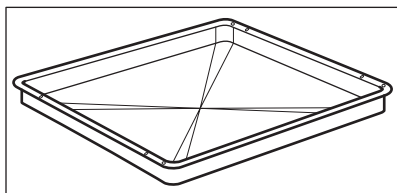
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



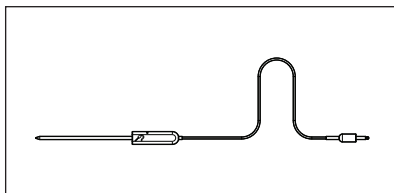
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

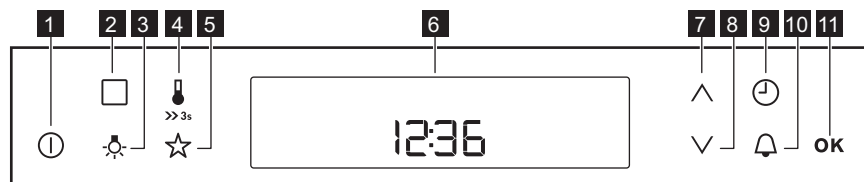
Termosonda



Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.






4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

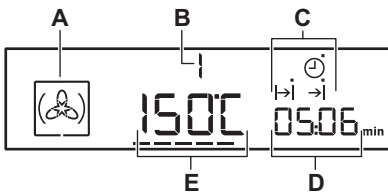


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

| Tasto sensore | Funzione | Descrizione |
|---------------|----------|-----------------------------------------------|
| 1 | ON / OFF | Per attivare e disattivare l'apparecchiatura. |








| Tasto sensore | Funzione | Descrizione |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  | OPZIONI | Per impostare una funzione forno, una funzione di pulizia o un programma automatico. |
| 3  | LUCE FORNO | Per attivare o disattivare la lampadina del forno. |
| 4  | TEMPERATURA/ RISCALDAMENTO RAPIDO | Per impostare e verificare la temperatura della cavità o la temperatura della termosonda (se prevista). Premendolo e tenendolo premuto per tre secondi, la funzione di riscaldamento rapido si ACCENDE e si SPEGNE. |
| 5  | FAVORITI | Per memorizzare i programmi preferiti. Per accedere direttamente al programma preferito, anche quando l'apparecchiatura è spenta. |
| 6 - | DISPLAY | Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura. |
| 7  | SU | Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù. |
| 8  | GIÙ | Per spostarsi verso il basso all'interno del menù. |
| 9  | OROLOGIO | Per impostare le funzioni dell'orologio. |
| 10  | CONTAMINUTI | Per impostare il Contaminuti. |
| 11  | OK | Per confermare la selezione o le impostazioni. |

4.2 Display



- A. Simbolo della funzione forno
- B. Numero della funzione forno/ programma
- C. Spie delle funzioni dell'orologio (fare riferimento alla tabella "Funzioni dell'orologio")
- D. Orologio/display calore residuo
- E. Temperatura/display ora

Altre spie del display:

| Simbolo | Nome | Descrizione |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | Programma automatico | È possibile scegliere un programma automatico. |
|  | Favoriti | La funzione preferiti è attiva. |
| h / min | ore/min. | È attiva una funzione orologio. |
| --- | Indicatore di riscaldamento/ calore residuo | Mostra il livello di temperatura all'interno del forno. |
|  | Temperatura/riscaldamento rapido | Le funzione è attiva. |
|  | Temperatura | È possibile esaminare o modificare la temperatura. |
|  | Termosonda | La sonda a viande se trouve dans la prise de la sonde a viande. |
|  | Contaminuti | La funzione contaminuti è in funzione. |
|  | Indicatore cassetto dell'acqua | Mostra il livello di acqua |

4.3 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre --- appaiono sul display. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura dell'apparecchiatura.

Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

5.2 Impostazione del livello di durezza dell'acqua




Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

La seguente tabella indica la gamma di durezza dell'acqua con il relativo deposito di calcio (mmol/l) e la qualità dell'acqua.

| Durezza acqua | | Deposito di calcio (mmol/l) | Deposito di calcio (mg/l) | Classificazione acqua |
|---------------|----------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Classe | dH | | | |
| 1 | 0 - 7 | 0 - 1.3 | 0 - 50 | Dolce |
| 2 | 7 - 14 | 1.3 - 2.5 | 50 - 100 | Moderatam. dura |
| 3 | 14 - 21 | 2.5 - 3.8 | 100 - 150 | Dura |
| 4 | oltre 21 | oltre 3,8 | oltre 150 | Molto dura |

Quando la durezza dell'acqua supera i valori riportati in tabella, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia.

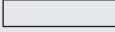
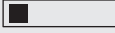
1. Prendere il nastro cangiante (quattro colori) fornito con il kit vapore nel forno.
2. Mettere tutte le zone reagenti del nastro in acqua per circa 1 secondo. Non mettere il nastro sotto l'acqua corrente!
3. Scuotere il nastro ed eliminare l'acqua in eccesso.
4. Dopo 1 minuto controllare la durezza dell'acqua in base alla tabella sottostante.
I colori delle zone reagenti continuano a cambiare dopo 1 minuto. Non tenerne conto nella misurazione.
5. Impostare la durezza dell'acqua nel menù impostazioni. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni".

| Nastro per test | Durezza dell'acqua |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |

I quadratini neri riportati nella tabella corrispondono ai quadratini rossi sul nastro per il test.

È possibile modificare il livello della durezza dell'acqua nel menù impostazioni.

Dopo un'interruzione di corrente non è necessario impostare nuovamente il livello di durezza dell'acqua.

| Nastro per test | Durezza dell'acqua |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 1 |
|  | |

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!












Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.







- il funzionamento manuale
- programmi automatici


6.1 Funzionamento dell'apparecchiatura


Per far funzionare l'apparecchiatura si può utilizzare:


6.2 Funzioni forno

| Funzione forno | Applicazione |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Cottura Ventilata | Per cuocere su fino a massimo tre posizioni della griglia e contemporaneamente essiccare i cibi. Impostare una temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Rosolatura/Cottura finale. |
|  Cottura Pizza | Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare una temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Rosolatura/Cottura finale. |
|  Cottura Ventilata Delicata | Per preparare arrostiti teneri e succosi. |
|  Cottura Tradizionale | Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia. |
|  Cibi Congelati | Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera. |
|  Doppio Grill Ventilato | Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare. |
|  Grill | Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane. |
|  Grill Rapido | Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane. |
|  Scaldavivande | Per tenere le pietanze in caldo. |
|  Cottura Finale | Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti. |
|  Scongelamento | Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. |




| Funzione forno | Applicazione |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Cottura Ecoven-tilata</p> | <p>Per cucinare cibi cotti in teglie o su una posizione della griglia. Per risparmiare energia durante il processo di cottura. Questa funzione va usata in conformità con le tabelle di cottura per ottenere i risultati di cottura desiderati. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura. Questa funzione è stata usata per definire la classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1.</p> |
|  <p>Pane</p> | <p>Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.</p> |
|  <p>Rigenera A Vapore</p> | <p>Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.</p> |
|  <p>Cottura A Vapore 25%</p> | <p>Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.</p> |
|  <p>Cottura A Vapore 50%</p> | <p>Per pietanze particolarmente acquose e per pesce, crema reale e timballi.</p> |
|  <p>Cottura Solo Vapore</p> | <p>Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.</p> |

 La lampada si potrebbe disattivare automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.



3. Sfiocare  o l'apparecchiatura si avvia automaticamente dopo cinque secondi.

 Se si attiva l'apparecchiatura e non si imposta una funzione del forno o un programma, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

6.3 Impostazione della funzione del forno

1. Attivare l'apparecchiatura con . Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione del forno.
2. Sfiocare  o  per impostare una funzione del forno.


6.4 Modifica della temperatura

Premere  o  per modificare la temperatura a scatti di 5 °C.

Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico per tre volte e l'indicatore di riscaldamento si spegne.

6.5 Controllo della temperatura

È possibile visualizzare la temperatura all'interno dell'apparecchiatura quando la funzione o un programma è in funzione.

1. Sfiore . Il display della Temperatura/Ora mostra la temperatura all'interno dell'apparecchiatura.
2. Sfiore **OK** per tornare alla temperatura impostata, altrimenti il display la visualizza automaticamente dopo cinque secondi.


6.6 Funzione di Riscaldamento rapido



Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.

Il Riscaldamento rapido non è disponibile per tutte le funzioni del forno. Se il Riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata, viene emesso un segnale acustico, se è stato impostato il Volume difettoso nel menù impostazioni. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni".

La funzione di Riscaldamento rapido diminuisce il tempo di riscaldamento.

Per attivare la funzione di Riscaldamento rapido, sfiorare e tenere premuto  per più di tre secondi. Se si attiva la funzione di riscaldamento rapido, le barre orizzontali sul display lampeggiano per indicare che la funzione è attiva.





6.7 Cottura a vapore

Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova sul pannello dei comandi.








AVVERTENZA!

Come liquido, utilizzare esclusivamente acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata.

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta fino al livello massimo (circa 950 ml) con acqua fredda finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti. Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. Vi è il rischio di fuoriuscita e danni ai mobili.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Impostare la funzione vapore (fare riferimento alla tabella "Funzioni del forno") e la temperatura.
6. Se necessario, sfiorare  per impostare la funzione DURATA  o FINE  (fare riferimento a "Impostazione della FINE" o "Impostazione della DURATA"). Il primo vapore viene emesso dopo all'incirca 2 minuti. Quando l'apparecchiatura raggiunge indicativamente la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Viene emesso un altro segnale acustico al termine del tempo di cottura.
7. Sfiore  per disattivare il segnale acustico e spegnere l'apparecchiatura.






7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio



| Funzioni orologio | Applicazione |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  IMPOSTA ORA | Per visualizzare o modificare l'ora del giorno. Sarà possibile modificare l'ora del giorno solo quando l'apparecchiatura è accesa. |
|  DURATA | Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. |
|  ORARIO FINE | Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura. |
|  PARTENZA RITARDATA | Per combinare le funzioni DURATA e FINE. |
|  CONTAMINUTI | Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento. |
| 00:00 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA | Per impostare il conto alla rovescia, che mostra la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA non viene attivato se sono impostate DURATA e FINE. |

7.2 Impostazione e modifica dell'ora








Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare **h** e **12:00**. "12" lampeggia.

1. Sfiare  o  per impostare le ore.
2. Sfiare **OK**.
3. Sfiare  o  per impostare i minuti.
4. Premere **OK** o .

Sul display compare l'ora aggiornata.

Per modificare l'ora del giorno, toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

7.3 Impostazione della DURATA






1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per regolare i minuti della DURATA.
4. Toccare **OK** o il tempo DURATA inizia automaticamente dopo 5 secondi.
5. Utilizzare  o  per regolare le ore della DURATA.
6. Sfiare **OK**. Il tempo DURATA inizia automaticamente dopo 5 secondi. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. Il simbolo  e l'impostazione

dell'ora lampeggiano sul display.


L'apparecchiatura si spegne.

7. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
8. Spegner l'apparecchiatura.

7.4 Impostazione della funzione FINE









1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per impostare la FINE e  per confermare. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.


Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2




minuti. Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

4. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
5. Spegner l'apparecchiatura.


7.5 Impostazione della funzione PARTENZA RITARDATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per regolare i minuti della DURATA.
4. Sfiore .
5. Utilizzare  o  per regolare le ore della DURATA.
6. Toccare , l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione FINE.

Il display mostra, lampeggiando .



7. Utilizzare  o  per impostare la FINE e  per confermare. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la








DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Al tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.


8. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
9. Spegner l'apparecchiatura.



Quando la funzione di Partenza ritardata è attiva, il display mostra un simbolo statico della funzione del forno,  con un punto e . Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/calore residuo.



7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Sfiore .
-  e "00" lampeggiano sul display.
2. Usare  per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
 3. Usare  o  per impostare il CONTAMINUTI e  per confermare.
 4. Toccare  o il CONTAMINUTI inizia automaticamente dopo 5 secondi.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti e 00:00 e  lampeggiano sul display.

5. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.

7.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, sfiorare  e  contemporaneamente finché il display non mostra "00:00" e il Timer per il conto alla rovescia inizia nuovamente il conto.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

una ricetta quando non si ha esperienza in cucina. Il display mostra i tempi di cottura predefiniti per tutti i programmi automatici.

Sono disponibili 9 programmi automatici.

Utilizzare un programma automatico o

8.1 Programmi automatici

| Numero del programma | Nome del programma |
|----------------------|-------------------------|
| 1 | VERDURE |
| 2 | PATATE GRATINATE |
| 3 | PANE BIANCO |
| 4 | PESCE AL VAPORE (TROTA) |
| 5 | ROASTBEEF |
| 6 | POLLO INTERO |
| 7 | PIZZA |
| 8 | MUFFINS |
| 9 | QUICHE LORRAINE |

8.2 Ricette online



Le ricette per i programmi automatici specificati per questa apparecchiatura si trovano sul nostro sito Web. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

8.3 Programmi automatici

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Sfiore .
- Il display mostra il numero del programma automatico (1 – 9).
3. Premere \wedge o \vee per scegliere il programma automatico.

4. Premere OK o attendere cinque secondi finché l'apparecchiatura non si attiva automaticamente.
5. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. Il simbolo \rightarrow lampeggia.
6. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

8.4 Programmi automatici con inserimento del peso

Impostando il peso della carne, l'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .
3. Premere \wedge o \vee per impostare il programma con peso automatico.

Il display mostra: il tempo di cottura, il simbolo della durata $| \rightarrow |$, un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).

4. Premere **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

L'apparecchiatura si accende.

5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con \wedge o \vee .
Sfiorare **OK**.
6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti. $| \rightarrow |$ lampeggia.
7. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

8.5 Programmi automatici con termosonda (modelli selezionati)

La temperatura interna del cibo è predefinita e fissa nei programmi con

termosonda. Il programma termina quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura interna impostata.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore \square .
3. Installare la termosonda. Fare riferimento a "Termosonda".
4. Sfiore \wedge o \vee per impostare il programma per la termosonda.

Il display mostra il tempo di cottura, $| \rightarrow |$ e \curvearrowright .

5. Premere **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti. $| \rightarrow |$ lampeggia.

6. Toccare qualsiasi tasto sensore o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Termosonda

Le due temperature da impostare sono: la temperatura del forno e quella interna.

La termosonda misura la temperatura al centro della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchiatura si disattiva.



ATTENZIONE!

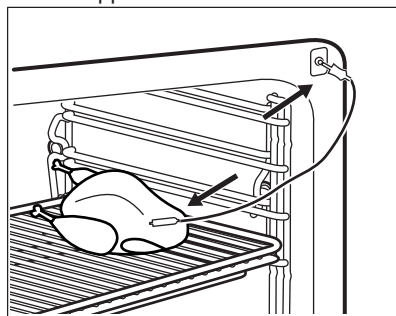
Usare solo la termosonda in dotazione o componenti di ricambio adatti.






La termosonda deve rimanere all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.








1. Accendere l'apparecchiatura.


2. Posizionare la punta della termosonda (con \curvearrowright sul manico) nel centro della carne.
3. Mettere la spina della termosonda nella presa sulla parte frontale dell'apparecchiatura.




Sul display lampeggia \curvearrowright e la temperatura interna predefinita. La temperatura è di 60°C per il primo utilizzo e durante ogni utilizzo successivo è il valore impostato per ultimo.


-  Quando si mette nella presa la termosonda, si cancellano le impostazioni per le funzioni dell'orologio.
4. Sfiurare  o  per impostare la temperatura interna.
 5. Premere **OK** o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.

-  Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia . Se il display mostra  ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna, sfiorare , ed  o  per impostare un nuovo valore.
6. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento . Mentre l'apparecchiatura calcola la durata approssimativa, il display visualizza il conto alla rovescia. Quando viene concluso il primo calcolo, il display indica la durata approssimativa di cottura. L'apparecchiatura continua a calcolare la durata durante la cottura. Il display si aggiorna ad intervalli regolari con il nuovo valore della durata.

-  Quando si cucina con la termosonda, è possibile modificare la temperatura indicata nel display. Dopo aver inserito la termosonda nella presa e aver impostato un funzione del forno e la temperatura, il display mostra la temperatura interna attuale.

Continuare a sfiorare  per vedere le tre altre temperature:

- la temperatura interna impostata
- la temperatura corrente del forno
- la temperatura interna attuale.

- Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per due minuti e il valore della temperatura interna  lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.
7. Sfiurare il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
 8. Togliere dalla presa la termosonda e togliere la carne dall'apparecchiatura.



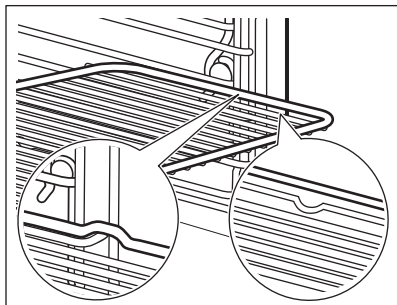
AVVERTENZA!

Prestare attenzione quando si toglie la termosonda. È calda. Vi è il rischio di scottature.

9.2 Inserimento degli accessori

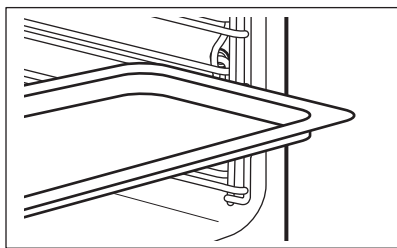
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



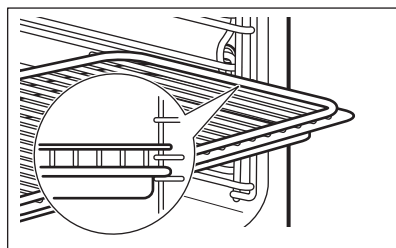
Leccarda:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo e leccarda insieme:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



- i** Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

Usare questa funzione per salvare la temperatura e le impostazioni dell'ora preferite per una funzione o un programma.

1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.
2. Premere ☆ per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
3. Disattivare l'apparecchiatura.

- **Per attivare la funzione** sfiorare ☆. L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.

i Quando la funzione è attiva, è possibile modificare l'ora e la temperatura.

- **Per disattivare la funzione** sfiorare ①. L'apparecchiatura disattiva il proprio programma preferito.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale del forno.

1. Per attivare la funzione, spegnere l'apparecchiatura con ①. Non impostare alcuna funzione del forno.
2. Tenere premuti contemporaneamente ⌚ e ✓ per 2 secondi.



Viene emesso un segnale acustico. SAFE compare sul display.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini ripetere il passaggio 2.

10.3 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare la funzione solo quando l'apparecchiatura è attiva.

Il Blocco Tasti evita che si cambi per sbaglio la funzione del forno.

1. Per attivare la funzione, accendere l'apparecchiatura.
2. Attivare una funzione del forno oppure un'impostazione.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Loc compare sul display.

Per disattivare la funzione Blocco Tasti, ripetere il passaggio 3.




È possibile spegnere l'apparecchiatura con il Blocco Tasti attivo. Se si spegne l'apparecchiatura, il Blocco Tasti si disattiva.

10.4 Uso del menu impostazioni





Il Menù impostazioni permette di attivare o disattivare le funzioni nel menù principale. Il display mostra SET e il numero dell'impostazione.



| | Descrizione | Valore da impostare |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| 1 | INDICATORE DI CALORE RESIDUO | ACCESO / SPENTO |
| 2 | VOLUME TONI ¹⁾ | CLIC/BIP/SPENTO |
| 3 | VOLUME DIFETTOSO | ACCESO / SPENTO |
| 4 | MODALITÀ DEMO | Codice di attivazione: 2468 |
| 5 | LUMINOSITÀ | BASSA/MEDIA/ALTA |
| 6 | DUREZZA ACQUA | 1 - 4 |
| 7 | PROMEMORIA PULIZIA | ACCESO / SPENTO |
| 8 | MENÙ MANUTENZIONE | - |
| 9 | RIPRISTINA IMPOSTAZIONI | SÌ/NO |

¹⁾ Non è possibile disattivare il tono del campo sensore ACCESO / SPENTO.

1. Quando l'apparecchiatura è attivata, toccare  e poi toccarlo nuovamente e tenerlo premuto per tre secondi.

Il display mostra SET1 e lampeggia il numero "1".

2. Premere  o  per selezionare l'impostazione.
3. Sfiore OK.
4. Premere  o  per modificare il valore dell'impostazione.
5. Sfiore OK.

Per uscire dal menù Impostazioni, premere  o premere a lungo .

10.5 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione e non si modificano le impostazioni.

| Temperatura (°C) | Spegnimento (ore) |
|------------------|-------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

A seguito di uno spegnimento automatico, sfiorare un tasto sensore per riaccendere l'apparecchiatura.



Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: termosonda, Luce forno, Durata, Orario fine, Ritardo.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - quando l'apparecchiatura è attiva.
 - se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità

notte (ad eccezione di ON / OFF), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.

- se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

11.1 Lato interno della porta

In alcuni modelli, sul lato interno della porta si trovano:

- i numeri delle posizioni della griglia.
- informazioni sulle funzioni del forno, il livello consigliato e le temperature per alcune preparazioni.

11.2 Cottura Solo Vapore



AVVERTENZA!

Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.

La funzione è adatta a tutti i tipi di cibi sia freschi che congelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, mais dolce, semolino ed uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola operazione. Per cucinare correttamente ogni piatto, utilizzare quelli che prevedono tempi di cottura più o meno simili. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo. Sistemare le pietanze sui ripiani a filo del forno all'interno di pentole idonee. Regolare lo spazio tra le pentole per permettere al vapore di circolare.

Sterilizzazione

- Questa funzione permette di sterilizzare contenitori (ad es. biberon).
- Mettere i contenitori puliti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia. Assicurarsi che le aperture siano rivolte verso il basso, con una leggera inclinazione.
- Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 minuti.

Verdure

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|----------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Carciofi | 99 | 50 - 60 | 2 |
| Melanzane | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Cavolfiore intero | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Cime di cavolfiore | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Broccoletti interi | 99 | 30 - 40 | 2 |
| Cime di rapa ¹⁾ | 99 | 13 - 15 | 2 |
| Funghi a fettine | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Piselli | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Finocchio | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Carote | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Cavolo rapa a listarelle | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Peperoni (falde) | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Anelli di porro | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Fagiolini | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Cime di valerianella | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Cavoletti di Bruxelles | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Barbabietola Rossa | 99 | 70 - 90 | 2 |
| Scorzonera ispanica | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Sedano a cubetti | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Asparagi verdi | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Asparagi bianchi | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Spinaci, freschi | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Pomodori pelati | 99 | 10 | 2 |
| Fagioli bianchi | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Cavolo verza | 99 | 20 - 25 | 2 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Zucchine a fette | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Fagioli, sbollentati | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Verdure, sbollentate | 99 | 15 | 2 |
| Fagioli secchi, precedentemente messi a mollo (proporzione acqua/fagioli 2:1) | 99 | 55 - 65 | 2 |
| Piselli bianchi (peperoni kaiser) | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Cavolo bianco o rosso, a listarelle | 99 | 40 - 45 | 2 |
| Zucca, cubetti | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Crauti | 99 | 60 - 90 | 2 |
| Patate dolci | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Pomodori | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Mais dolce | 99 | 30 - 40 | 2 |

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Contorni

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Canederli dolci lievitati | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Gnocchi di patata | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Patate non pelate medie | 99 | 45 - 55 | 2 |
| Riso (proporzione acqua/riso 1:1) ¹⁾ | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Patate bollite, in quarti | 99 | 35 - 45 | 2 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Canederli | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Tagliatelle fresche | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Polenta (proporzione liquido 3:1) | 99 | 40 - 50 | 2 |
| Bulgur (proporzione acqua/bulgur 1:1) | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Couscous (proporzione acqua/couscous 1:1) | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Spaetzle (pasta tedesca) | 99 | 25 - 30 | 2 |
| Riso fragrante (proporzione acqua/riso fragrante 1:1) | 99 | 30 - 35 | 2 |
| Lenticchie rosse (proporzione acqua/lenticchie 1:1) | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Lenticchie marroni e verdi (proporzione acqua/lenticchie 2:1) | 99 | 55 - 60 | 2 |
| Pudding di riso (proporzione latte/riso 2,5:1) | 99 | 40 - 55 | 2 |
| Pudding di semolino (proporzione latte/semolino 3,5:1) | 99 | 20 - 25 | 2 |

1) La proporzione tra acqua e riso può cambiare in base al tipo di riso.

Frutta

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Fette di mela | 99 | 10 - 15 | 2 |
| Frutti di bosco caldi | 99 | 10 - 15 | 2 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Composta di frutta | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Cioccolato fuso | 99 | 10 - 20 | 2 |

Pesce

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Trota, circa 250 g | 85 | 20 - 30 | 2 |
| Gamberi, freschi | 85 | 20 - 25 | 2 |
| Gamberi surgelati | 85 | 30 - 40 | 2 |
| Tranci di salmone | 85 | 20 - 30 | 2 |
| Trota salmonata, circa 1000 g | 85 | 40 - 45 | 2 |
| Cozze | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Filetto di platessa | 80 | 15 | 2 |

Carne

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Prosciutto cotto 1000 g | 99 | 55 - 65 | 2 |
| Petto di pollo al vapore | 90 | 25 - 35 | 2 |
| Pollo bollito, 1000 - 1200 g | 99 | 60 - 70 | 2 |
| Vitello/lombo di maiale senza coscio, 800 - 1.000 g | 90 | 80 - 90 | 2 |
| Costoletta (lombo affumicato di maiale), al vapore | 90 | 70 - 90 | 2 |
| Tafelspitz (bollito di punta di manzo) | 99 | 110 - 120 | 2 |
| Piccole Salsicce | 80 | 15 - 20 | 2 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Salsiccia di vitello bavarese (salsiccia bianca) | 80 | 20 - 30 | 2 |
| Salsiccia viennese | 80 | 20 - 30 | 2 |

Uova

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Uova sode | 99 | 18 - 21 | 2 |
| Uova sode mediamente bollite | 99 | 12 - 13 | 2 |
| Uova alla coque | 99 | 10 - 11 | 2 |

11.3 Doppio grill ventilato e Cottura solo vapore in successione

Quando si combinano le funzioni, è possibile cuocere carne, verdure e contorni l'uno dopo l'altro. Tutti i piatti saranno pronti da servire allo stesso tempo.

- Utilizzare la funzione di Doppio grill ventilato per arrostitire inizialmente il cibo.
- Mettere le verdure e i contorni preparati nelle pentole adatte alla procedura in forno e successivamente in forno con l'arrosto.

- Lasciare raffreddare il forno fino ad una temperatura di circa 80°C. Per raffreddare più velocemente l'apparecchiatura, lasciare aperta la porta del forno sulla prima posizione per circa 15 minuti.

- Avviare la funzione Cottura solo vapore. Terminare contemporaneamente la cottura di tutte le pietanze.



La quantità massima di acqua è di 800 ml.

| Alimenti | Doppio grill ventilato (primo passaggio: cuocere la carne) | | | Cottura solo vapore (secondo passaggio: aggiungere le verdure) | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
| Roastbeef 1 kg Cavoletti di Bruxelles, polenta | 180 | 60 - 70 | carne: 1 | 99 | 40 - 50 | carne: 1 verdure: 3 |

| Alimenti | Doppio grill ventilato (primo passaggio: cuocere la carne) | | | Cottura solo vapore (secondo passaggio: aggiungere le verdure) | | |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
| Arrosto di maiale 1 kg Patate, verdure, sugo per arrosto | 180 | 60 - 70 | carne: 1 | 99 | 30 - 40 | carne: 1 verdure: 3 |
| Arrosto di vitello 1 kg Riso, verdure | 180 | 50 - 60 | carne: 1 | 99 | 30 - 40 | carne: 1 verdure: 3 |

11.4 Cottura A Vapore 50%

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Crema/flan in piatti singoli ¹⁾ | 90 | 35 - 45 | 2 |
| Uova strapazzate ²⁾ | 90 - 110 | 15 - 30 | 2 |
| Timballo ²⁾ | 90 | 40 - 50 | 2 |
| Filetto di pesce sottile | 85 | 15 - 25 | 2 |
| Filetto di pesce spesso | 90 | 25 - 35 | 2 |
| Pesce piccolo fino a 350 g | 90 | 20 - 30 | 2 |
| Pesce intero fino a 1.000 g | 90 | 30 - 40 | 2 |
| Gnocchi al forno | 120 - 130 | 40 - 50 | 2 |

¹⁾ Continuare la cottura per un'altra mezz'ora con la porta chiusa.

²⁾ Proseguire la cottura per un'altra mezz'ora con la porta chiusa.

11.5 Cottura A Vapore 25%

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Arrosto di maiale 1.000 g | 160 - 180 | 90 - 100 | 2 |
| Roastbeef 1.000 g | 180 - 200 | 60 - 90 | 2 |
| Arrosto di vitello 1.000 g | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Polpettone crudo, 500 g | 180 | 30 - 40 | 2 |
| Lombata di maiale affumicato 600 - 1.000 g (lasciare a riposo per 2 ore) | 160 - 180 | 60 - 70 | 2 |
| Pollo 1.000 g | 180 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Anatra 1.500 - 2.000 g | 180 | 70 - 90 | 2 |
| Oca 3.000 g | 170 | 130 - 170 | 1 |
| Patate gratinate | 160 - 170 | 50 - 60 | 2 |
| Pasta al forno | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Tipi di pane diffe- renti 500 - 1.000 g | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Panini | 180 - 210 | 25 - 35 | 2 |
| Panini pronti da mettere in forno | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Baguette pronte da cuocere 40 - 50 g | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Baguette pronte da cuocere 40 - 50 g, surgelate | 200 | 25 - 35 | 2 |

11.6 Rigenera A Vapore

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pietanze uniche | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Pasta | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Riso | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Gnocchi | 110 | 15 - 25 | 2 |

11.7 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.
- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- Torte e dolci informati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

11.8 Consigli per cuocere al forno

| Risultati di cottura | Causa possibile | Soluzione |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il fondo della torta non è sufficientemente dorato. | La posizione della griglia è errata. | Sistemare la torta su un ripiano inferiore. |
| La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua. | La temperatura del forno è troppo alta. | La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore. |
| La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua. | Il tempo di cottura è troppo breve. | Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte. |
| La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua. | È presente troppo liquido nel composto. | Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci. |
| La torta è troppo asciutta. | La temperatura del forno è troppo bassa. | La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta. |
| La torta è troppo asciutta. | Il tempo di cottura è troppo lungo. | La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto. |
| La doratura della torta non è omogenea. | La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto. | Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo. |

| Risultati di cottura | Causa possibile | Soluzione |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La doratura della torta non è omogenea. | Il composto non è distribuito in modo uniforme. | Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci. |
| La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato. | La temperatura del forno è troppo bassa. | La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta. |

11.9 Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Ciambella/Brioche | Cottura ventilata | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Torta margherita/Torte alla frutta | Cottura ventilata | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi | Cottura ventilata | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi | Cottura Tradizionale | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Base per flan – pasta frolla | Cottura ventilata | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Base per flan - pasta lievitata | Cottura ventilata | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale) | Cottura ventilata | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale) | Cottura Tradizionale | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Torta al formaggio | Cottura Tradizionale | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Treccia/Corona | Cottura Tradizionale | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Dolci di Natale | Cottura Tradizionale | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura. | Cottura Tradizionale | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Bigné/eclair | Cottura Tradizionale | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Rotolo con marmellata | Cottura Tradizionale | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Torta tipo crumble (secca) | Cottura ventilata | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Torta alle mandorle con burro/zucchero | Cottura Tradizionale | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) ²⁾ | Cottura ventilata | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) ²⁾ | Cottura Tradizionale | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Torte di frutta fatte con pasta frolla | Cottura ventilata | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema) | Cottura Tradizionale | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

Biscotti

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Biscotti di pasta frolla | Cottura ventilata | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread/ Frollini al burro/ Strisce di pasta | Cottura ventilata | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread/ Frollini al burro/ Strisce di pasta | Cottura Tradizionale | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata | Cottura ventilata | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Dolci realizzati con albume/ Meringhe | Cottura ventilata | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | Cottura ventilata | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata | Cottura ventilata | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pasticcini di pasta sfoglia | Cottura ventilata | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Panini | Cottura ventilata | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Panini | Cottura Tradizionale | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes/ Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci) | Cottura ventilata | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------|----------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| Small cakes/ Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci) | Cottura Tradizionale | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.10 Sformati e gratinati

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---------------------------------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta al forno | Cottura Tradizionale | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Cottura Tradizionale | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Verdure gratinate ¹⁾ | Doppio grill ventilato | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Baguette con formaggio fuso | Cottura ventilata | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Dolci al forno | Cottura Tradizionale | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Sformati di pesce | Cottura Tradizionale | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Verdure ripiene | Cottura ventilata | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.11 Cottura Ecoventilata

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinata | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Patate gratinate | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Budino di pane | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Budino di riso | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pane bianco | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

11.12 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione Cottura ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiera dolci

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | |
|----------------|-------------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| | | | 2 posizioni | 3 posizioni |
| Bigné/Eclair | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Torta Streusel | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Biscotti/small cakes/pasticcini/dolci/panini

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | |
|----------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| | | | 2 posizioni | 3 posizioni |
| Biscotti di pasta frolla | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Frollini al burro / Strisce di pasta | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Biscotti con albume montato a neve, meringhe | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Pasticcini di pasta sfoglia | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Panini | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | |
|---------------------------------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| | | | 2 posizioni | 3 posizioni |
| Small cakes / Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Preriscaldare il forno.

11.13 Cottura ventilata delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi. È possibile usare la termosonda per assicurare che la carne raggiunga la temperatura interna corretta (vedere la tabella della termosonda).

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione Cottura ventilata delicata e impostare la temperatura interna corretta.

| Alimenti | Quantità | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Roastbeef | 1.000 - 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Filetto di manzo | 1.000 - 1.500 g | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Arrosto di vitello | 1.000 - 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Bistecche | 200 - 300 g | 120 | 20 - 40 | 3 |

11.14 Cottura Pizza

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza (sottile) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pizza (molto guarnita) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Torte | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Flan di spinaci | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Flan al formaggio | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Torta di mele, ricoperta | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Torta di verdure | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Pane non lievitato | 210 - 230 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Tortino di pasta sfoglia | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia) | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Piroggen (versione russa del calzone) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

11.15 Cottura arrosto

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda.
- Arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, così da far rimanere la carne più succulenta.
- Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono essere arrostiti nella teglia senza coperchio.
- Consigliamo di cuocere la carne e il pesce del peso di 1 kg e oltre nell'apparecchiatura.
- Al fine di evitare che il sugo di cottura o il grasso della carne bruci nella pentola, versare del liquido nella leccarda.
- Se necessario, girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
- Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura. In tal modo si ottengono risultati migliori.
- È possibile spengere l'apparecchiatura circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, così da usare il calore residuo.

11.16 Tabelle di cottura al forno

Manzo

| Alimenti | Quantità | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Arrosto misto | 1 - 1,5 kg | Rosolatura / cottura finale | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Arrosto di manzo o filetto: al sangue | per cm di altezza | Doppio grill ventilato | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Arrosto di manzo o filetto: medio | per cm di altezza | Doppio grill ventilato | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Arrosto di manzo o filetto: ben cotto | per cm di altezza | Doppio grill ventilato | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Preiscaldare il forno.

Maiale

| Alimenti | Quantità (kg) | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------------|---------------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Spalla/Coppa/ Taglio di prosciutto per arrosto | 1 - 1.5 | Doppio grill ventilato | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Braciola/costole | 1 - 1.5 | Doppio grill ventilato | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Polpettone | 0.75 - 1 | Doppio grill ventilato | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Stinco di maiale (precotto) | 0.75 - 1 | Doppio grill ventilato | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Vitello

| Alimenti | Quantità (kg) | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------|---------------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Arrosto di vitello | 1 | Doppio grill ventilato | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Stinco di Vitello | 1.5 - 2 | Doppio grill ventilato | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Agnello

| Alimenti | Quantità (kg) | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|-------------------------------------------|---------------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Cosciotto di agnello/Arrostato di agnello | 1 - 1.5 | Doppio grill ventilato | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Sella di agnello | 1 - 1.5 | Doppio grill ventilato | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Selvaggina

| Alimenti | Quantità (kg) | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|----------------------|---------------|-----------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| Sella/Cosce di lepre | fino a 1 | Rosolatura / cottura finale | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Sella di capriolo | 1.5 - 2 | Rosolatura / cottura finale | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Coscia di capriolo | 1.5 - 2 | Rosolatura / cottura finale | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Preriscaldare il forno.

Pollame

| Alimenti | Quantità (kg) | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---------------------|---------------------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Porzioni di pollame | 0,2 - 0,25 ciascuno | Doppio grill ventilato | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Mezzo pollo | 0,4 - 0,5 ciascuno | Doppio grill ventilato | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Pollo, pollastra | 1 - 1.5 | Doppio grill ventilato | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Anatra | 1.5 - 2 | Doppio grill ventilato | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Oca | 3.5 - 5 | Doppio grill ventilato | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Tacchino | 2.5 - 3.5 | Doppio grill ventilato | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Tacchino | 4 - 6 | Doppio grill ventilato | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Pesce (al vapore)

| Alimenti | Quantità (kg) | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pesce intero fino a 1 KG | 1 - 1.5 | Rosolatura / cottura finale | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

11.17 Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.

**ATTENZIONE!**

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

Grill

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | | Posizione della griglia |
|----------------------------|------------------|--------------|---------|-------------------------|
| | | 1° lato | 2° lato | |
| Roastbeef | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filetto di manzo | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Lombo di maiale | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Lombo di vitello | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Lombo di agnello | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Pesce intero, 500 -1.000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Grill rapido

| Alimenti | Tempo (min.) | | Posizione della griglia |
|------------------------------|--------------|---------|-------------------------|
| | 1° lato | 2° lato | |
| Burgers/Hamburger | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Filetto di maiale | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Salsicce | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Filetto/Bistecche di vitello | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast/Toast | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |

| Alimenti | Tempo (min.) | | Posizione della griglia |
|---------------|--------------|---------|-------------------------|
| | 1° lato | 2° lato | |
| Toast condito | 6 - 8 | - | 4 |

11.18 Cibi congelati

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza surgelata | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza Americana surgelata | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza fredda | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzette surgelate | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Patatine fritte sottili | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Patatine fritte spesse | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Croquette | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Sformato di patate | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne/Cannelloni freschi | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne/Cannelloni surgelati | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Formaggio fuso | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ali di pollo | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Pasti pronti congelati

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Pizza congelata | Rosolatura/ Cottura finale | secondo le indicazioni del produttore | secondo le indicazioni del produttore | 3 |
| Patatine fritte ¹⁾ (300 - 600 g) | Rosolatura/ Cottura finale o Doppio grill ventilato | 200 - 220 | secondo le indicazioni del produttore | 3 |
| Baguette | Rosolatura/ Cottura finale | secondo le indicazioni del produttore | secondo le indicazioni del produttore | 3 |

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|----------------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Flan di frutta | Rosolatura/ Cottura finale | secondo le indicazioni del produttore | secondo le indicazioni del produttore | 3 |

1) Le patatine fritte devono essere girate 2 o 3 volte durante la cottura.

11.19 Marmellate/Conserve - Cottura finale

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C (min.) |
|--------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| Fragole/Mirtilli/ Lamponi/Uva spina matura | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Frutta con noccioli

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C (min.) |
|------------------------------|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| Pere/Mele cotogne/ Prugne | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Verdure

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C (min.) |
|----------------------|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| Carote ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Cetrioli | 160 - 170 | 50 - 60 | - |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C (min.) |
|------------------------------|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ortaggi misti in agrodolce | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Cavolo rapa/Piselli/Asparagi | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Lasciare riposare nel forno spento.

11.20 Asciugatura - Cottura ventilata

consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo

Verdure

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (ore) | Posizione della griglia | |
|------------------------|------------------|-------------|-------------------------|-------------|
| | | | 1 posizione | 2 posizioni |
| Fagioli | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Peperoni | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Verdure per minestrone | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Funghi | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Erbe | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Frutta

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (ore) | Posizione della griglia | |
|---------------|------------------|-------------|-------------------------|-------------|
| | | | 1 posizione | 2 posizioni |
| Prugne | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Albicocche | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Fette di mela | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Pere | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.21 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pane Bianco | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioche | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Pane Di Segale | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Pane nero | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Pane integrale | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Panini | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |

11.22 Tabella termosonda

Manzo

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|---------------------------------------------|--------------------------|
| Costoletta/Bistecca di filetto: al sangue | 45 - 50 |
| Costoletta/Bistecca di filetto: cott. media | 60 - 65 |
| Costoletta/Bistecca di filetto: ben cotta | 70 - 75 |

Maiale

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| Spalla/Prosciutto/Collo di maiale | 80 - 82 |
| Costoletta/Lombata di maiale affumicato | 75 - 80 |
| Polpettone | 75 - 80 |

Vitello

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|--------------------|--------------------------|
| Arrosto di vitello | 75 - 80 |
| Stinco di Vitello | 85 - 90 |

Castrato/Agnello

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| Cosciotto di castrato | 80 - 85 |
| Lombo di castrato | 80 - 85 |
| Arrosto di agnello/Cosciotto di agnello | 70 - 75 |

Selvaggina

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|--------------------|--------------------------|
| Lombata di lepre | 70 - 75 |
| Coscia di lepre | 70 - 75 |
| Lepre intera | 70 - 75 |
| Sella di cervo | 70 - 75 |
| Cosciotto di cervo | 70 - 75 |

Pesce

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|----------|--------------------------|
| Salmone | 65 - 70 |
| Trote | 65 - 70 |

11.23 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Test per la funzione: Cottura solo vapore.

| Alimenti | Contenitore (Gastro-norm) | Quantità (g) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Commenti |
|------------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| Broccoli ¹⁾ | 1 x 1/2 forato | 300 | 3 | 99 | 13 - 15 | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |
| Broccoli ¹⁾ | 2 x 1/2 forato | 2 x 300 | 2 e 4 | 99 | 13 - 15 | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |
| Broccoli ¹⁾ | 1 x 1/2 forato | max. | 3 | 99 | 15 - 18 | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |

| Alimenti | Contenitore (Gastro-norm) | Quantità (g) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Commenti |
|-------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Piselli surgelati | 2 x 1/2 forato | 2 x 1.300 | 2 e 4 | 99 | Fino a quando la temperatura nella zona più fredda non raggiunge gli 85°C. | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |

1) Preiscaldare il forno per 5 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

12.2 Prodotti consigliati per la pulizia

Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi. Potrebbero danneggiare le parti smaltate o in acciaio inossidabile.

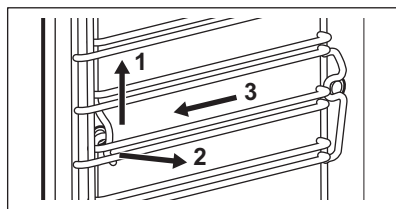
È possibile acquistare i nostri prodotti su www.electrolux.com/shop e presso i migliori rivenditori.

12.3 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature.

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.


1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.




Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.4 Sottomenù per: Pulizia

Il sottomenù con le funzioni di pulizia si torva sotto al tasto sensore .

| Simbolo | Voce menù | Descrizione |
|---------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S1 | Svuotamento serbatoio | Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore. |
| S2 | Pulizia a vapore | Pulizia dell'apparecchiatura con vapore. |
| S3 | Decalcificazione | Procedura per pulire il circuito del generatore di vapore dai residui di calcare. |
| S4 | Risciacquo | Procedura per sciacquare e pulire il circuito del generatore di vapore a seguito di un uso frequente delle funzioni vapore. |

12.5 Per attivare una funzione di pulizia

1. Accendere il forno
2. Premere  fino a quando il display mostra S1. In alcuni casi sarà anche possibile scegliere S2, S3, S4.
3. Premere  o  per impostare una funzione di pulizia.
4. Premere **OK** per confermare.

12.6 Svuotamento serbatoio - S1

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione di pulizia rimuove l'acqua residua dalla relativa vaschetta. Utilizzare la funzione dopo la cottura a vapore.

La funzione dura all'incirca 6 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera sulla prima posizione della griglia.
2. Attivare la funzione Svuotamento serbatoio - S1. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia".
3. Sforare **OK**.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.7 Pulizia a vapore - S2

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

Rimuovere gli accessori e il supporto ripiano per pulire le pareti laterali.

Le funzioni di pulizia a vapore aiutano la pulizia a vapore della cavità dell'apparecchiatura.



Per migliori prestazioni avviare la funzione di pulizia ad apparecchiatura fredda.



Il tempo indicato fa riferimento alla durata della funzione e non include il tempo necessario per la pulizia della cavità da parte dell'utente.

Quando la funzione pulizia a vapore è attiva, la lampadina è spenta.

1. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml) finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
2. Attivare la funzione di Pulizia a vapore - S2. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia". La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

3. Sfiocare il tasto sensore per interrompere il segnale.
4. Asciugare la superficie interna dell'apparecchiatura con una spugna non abrasiva. Per pulire la cavità è possibile usare acqua calda.

Al termine della pulizia, tenere la porta dell'apparecchiatura aperta per circa 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura si asciughi. Per accelerare l'asciugatura si può riscaldare l'apparecchiatura con aria calda a 150°C per circa 15 minuti. Per ottenere il massimo dalla funzione di pulizia, pulire manualmente l'apparecchiatura al termine della stessa.

Ripetere la procedura una seconda volta per un grado di sporco elevato.

12.8 Promemoria Pulizia

Questa funzione ricorda quando è necessaria la pulizia e quando eseguire la funzione: S2.

Questa funzione può essere attivata/disattivata dal menù impostazioni.

12.9 Sistema di generazione del vapore - Decalcificazione - S3

Quando è in funzione il serbatoio acqua, si verifica un accumulo e un deposito di calcare all'interno a causa del contenuto di calcio nell'acqua. Ciò può avere un effetto negativo sulla qualità del vapore, sulle prestazioni del serbatoio acqua e sulla qualità del cibo. Per evitare che tale situazione si verifichi, eliminare i depositi residui dal circuito di generazione vapore.

Selezionare la funzione dal menù: .

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Rimuovere tutti gli accessori.
2. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Se necessario attivare la funzione Svuotamento serbatoio - S1.

3. Sistemare la lamiera sulla prima posizione della griglia.
4. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
5. Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. Questa procedura dura circa 1 ora e 40 minuti.
6. Attivare la funzione Decalcificazione - S3. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia".
7. Al termine della prima fase, svuotare il vassoio e posizionarlo nuovamente sulla prima posizione della griglia.
8. Attivare la funzione Risciacquo. Fare riferimento a "Sistema di generazione del vapore - Risciacquo - S4".

Rimuovere il vassoio al termine della procedura.



Se la funzione Decalcificazione non viene eseguita correttamente, il display mostra un messaggio che indica di ripeterla.

Se l'apparecchiatura è umida e bagnata, asciugarla con un panno asciutto. Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

12.10 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare: Decalcificazione. Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne l'apparecchiatura. Quando il promemoria è attivo, S3 lampeggia nel display.

- Il promemoria più debole ricorda e consiglia di eseguire il ciclo di decalcificazione.
- Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura una volta attivo il promemoria più forte, non sarà possibile utilizzare le funzioni vapore. Non è possibile disattivare il

promemoria relativo al trattamento anticalcare.

12.11 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo - S4

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera sulla prima posizione della griglia.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
3. Attivare la funzione Risciacquo - S4. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia".

Rimuovere il vassoio al termine della procedura.

12.12 Rimozione e installazione della porta

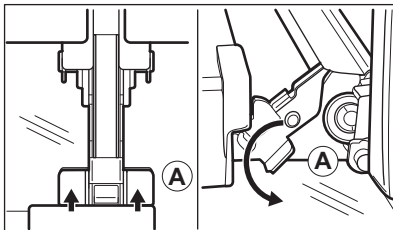
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



AVVERTENZA!

Prestare attenzione quando si rimuove la porta dal forno. La porta è pesante.

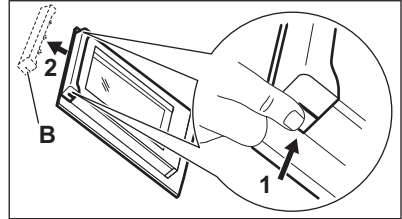
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



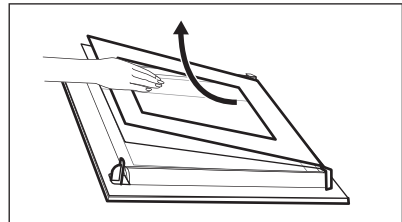
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla

mantenendo un'inclinazione verso l'alto.

5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di una base morbida e piana per evitare graffi.
6. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
8. Afferrare i pannelli in vetro della porta per il bordo superiore e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello di vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande.

12.13 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

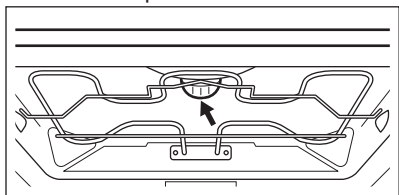
**AVVERTENZA!**

Rischio di scosse elettriche!
Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.



2. Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
5. Montare il rivestimento di vetro.

Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
3. Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare la guida laterale sinistra.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

| Problema | Causa possibile | Solution |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione. | Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento). |
| Il forno non si scalda. | Il forno è spento. | Accendere il forno. |
| Il forno non si scalda. | L'ora non è impostata. | Impostare l'ora. |
| Il forno non si scalda. | Non sono state effettuate le impostazioni necessarie. | Accertarsi che le impostazioni siano corrette. |
| Il forno non si scalda. | Lo spegnimento automatico è attivo. | Consultare "Spegnimento automatico". |
| Il forno non si scalda. | La Sicurezza bambini è attiva. | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini". |

| Problema | Causa possibile | Solution |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non si scalda. | È scattato il fusibile. | Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| La lampada non si accende. | La lampada è guasta. | Sostituire la lampada. |
| Il display non mostra l'ora se è spento. | Il display è disattivato. | Premere contemporaneamente \oplus e \wedge per attivare nuovamente il display. |
| La termosonda non funziona. | La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa. | Inserirla in modo corretto nella presa. |
| La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco. | La temperatura è troppo alta o troppo bassa. | Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente. |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno. | Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo. | Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura. |
| Il display indica "C2". | Si desidera avviare la funzione Scongelamento, ma non è stata tolta la spina della termosonda dalla presa. | Estrarre la spina della termosonda dalla presa. |
| Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. | Si è verificato un guasto elettrico. | <ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza. |
| La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine. | Si è verificata un'interruzione di corrente. | Eseguire nuovamente la procedura. |
| La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine. | La funzione è stata arrestata dall'utente. | Eseguire nuovamente la procedura. |

| Problema | Causa possibile | Solution |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda. | La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente. | Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura. |
| Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare. | La leccarda si trova sul livello errato. | Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia. |
| La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine. | Si è verificata un'interruzione di corrente. | Eseguire nuovamente la procedura. |
| La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine. | La funzione è stata arrestata dall'utente. | Eseguire nuovamente la procedura. |
| È presente troppa acqua sul fondo della cavità al termine della funzione di pulizia. | È stato nebulizzato troppo prodotto nell'apparecchiatura prima dell'attivazione del ciclo di pulizia. | Coprire tutte le parti della cavità con uno strato sottile di prodotto. Nebulizzare uniformemente il prodotto. |
| I risultati della pulizia non sono ottimali. | La temperatura iniziale della cavità del forno per la funzione di pulizia a vapore era troppo elevata. | Eseguire nuovamente il ciclo. Avviare il ciclo con l'apparecchiatura fredda. |
| I risultati della pulizia non sono ottimali. | Non sono state rimosse le griglie laterali prima di avviare la procedura di pulizia. Queste possono trasferire il calore alle pareti e ridurre le prestazioni. | Togliere le griglie laterali dall'apparecchiatura e ripetere la funzione. |
| I risultati della pulizia non sono ottimali. | Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni. | Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione. |
| Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo". | La modalità demo è attivata. | Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive". |

13.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il

rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta

dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

| Consigliamo di annotarli in questo spazio: | |
|--------------------------------------------|-------|
| Modello (MOD.) | |
| Numero Prodotto (PNC) | |
| Numero di serie (S.N.) | |

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

| | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nome fornitore | Electrolux |
| Identificativo modello | EOB8747AOX |
| Indice di efficienza energetica | 81.2 |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale | 0.99 kWh/ciclo |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata | 0.69 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | 1 |
| Fonte di calore | Elettricità |
| Volume | 71 l |
| Tipo di forno | Forno a incasso |
| Massa | 42.0 kg |

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

14.2 Risparmio energetico



L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di

cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente il 10% in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. Il display mostra l'indicatore di calore residuo o la temperatura.

Cottura con lampada spenta

Disattivare la lampada in fase di cottura e attivare solo quando serve.



Cottura Ecoventilata

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Funziona in modo tale che la temperatura nella cavità del forno possa differire dalla temperatura indicata sul display durante un ciclo di cottura; i tempi di cottura potrebbero essere diversi rispetto ai tempi di cottura in altri programmi.


Quando si usa la Cottura ecoventilata, la lampadina si disattiva automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.


Disattivazione del display

Ove necessario, sarà possibile disattivare completamente il display.

Sfiorare  e  contemporaneamente finché non si spegne il display. Questo passo fa attivare anche il forno.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.electrolux.com/shop



867326597-B-4 12016

