



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso



**Electrolux**

# INDICE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....              | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                | 5  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....               | 8  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                   | 9  |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 9  |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                    | 10 |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER.....                     | 13 |
| 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....               | 15 |
| 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                    | 18 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....         | 19 |
| 11. PULIZIA E CURA.....                        | 33 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....              | 38 |
| 13. INSTALLAZIONE.....                         | 40 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                 | 42 |

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- 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.

## 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.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- 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.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- 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.

## 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.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- Non utilizzare prese multiple e prolungh.
- 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 sempre dalla 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 relè.
- 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.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

### 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 parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.

### 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.
- Spegnere 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.



### **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 parte bassa della cavità 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.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox 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.

## 2.4 Cottura a vapore



### **AVVERTENZA!**

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

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
  - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

## 2.5 Pulizia e cura



### **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 Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dal forno. la porta è pesante!
- 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 Pulizia pirolitica



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni/Incendi/  
Emissioni chimiche (Fumi) in  
Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per Pirolisi.

L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.

- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

## 2.7 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

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

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

## 2.8 Assistenza Tecnica

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

## 2.9 Smaltimento



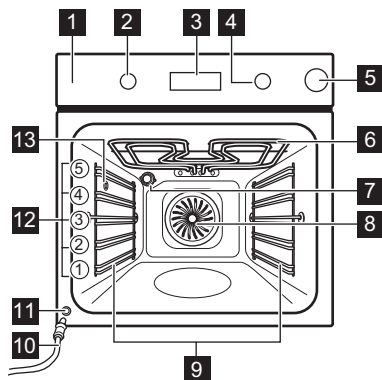
### AVVERTENZA!

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.

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione della temperatura
- 5** Vaschetta dell'acqua
- 6** Elemento riscaldante
- 7** Luce
- 8** Ventola
- 9** Supporto ripiano, smontabile
- 10** Tubo di scarico
- 11** Valvola di scarico dell'acqua
- 12** Posizioni dei ripiani
- 13** Foro di entrata vapore

## 3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci**

Per la cottura di torte e biscotti.

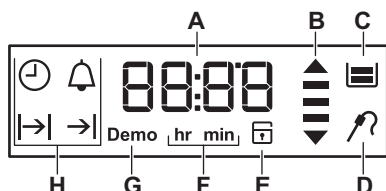
- **Leccarda**  
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Pulsanti

| Campo sensore / Pulsante | Funzione    | Descrizione                                                                                                                           |
|--------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | CONTAMINUTI | Per impostare il CONTAMINUTI. Tenerlo premuto per più di 3 secondi per attivare o disattivare la lampada.                             |
|                          | CLOCK       | Per impostare una funzione orologio.                                                                                                  |
|                          | TEMPERATURA | Per controllare la temperatura del forno o della termosonda (ove prevista). Usare solo mentre è attiva una funzione di riscaldamento. |

### 4.2 Display



- A. Timer / Temperatura
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Vaschetta dell'acqua
- D. Termosonda (solo modelli selezionati)
- E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F. Ore/minuti
- G. Modalità Demo (solo modelli selezionati)
- H. Funzioni dell'orologio

## 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 dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

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

### 5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione e impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegner il forno e lasciarlo raffreddare.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il

flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola di regolazione. La manopola fuoriesce.

### 6.2 Funzioni cottura

| Funzione forno                                                                                            | Applicazione                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Posizione di spegnimento                                                                      | Il forno è spento.                                                                                                                                                               |
| <br>Riscaldamento Rapido | Per diminuire il tempo di riscaldamento.                                                                                                                                         |
| <br>Cottura Ventilata    | Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.   |
| <br>Cottura Pizza      | Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale. |

| Funzione forno                                                                                                                   | Applicazione                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Cottura tradizionale (Cottura Tradizionale) | Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.                                                                                                         |
| <br>Cottura Finale                              | Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.                                                                                                              |
| <br>Scongellamento                              | 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<br>forno                                                                                             | Applicazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Cottura Eco-ventilata    | <p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo alla sezione "Consigli e suggerimenti", Cottura eco-ventilata. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Dato l'uso del calore residuo la potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo a: capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.</p> |
| <br>Doppio Grill Ventilato | <p>Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Funzione<br>forno                                                                                               | Applicazione                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Cottura ventilata + Vapore | <p>Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.</p> |
| <br>Pirolisi                   | <p>Per attivare la pulizia automatica del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.</p>                                                                                                 |

## 6.3 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.

## 6.4 Riscaldamento Rapido

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.



Non mettere alimenti in forno quando è attiva la funzione di Pre-riscaldamento rapido.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per impostare il livello di potenza desiderato.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso il segnale.

3. Impostare la funzione del forno.

## 6.5 Indicatore riscaldamento

Quando la funzione forno è attiva, le barre nel display  compaiono una alla volta quando la temperatura nel forno aumenta e scompaiono quando diminuisce.

## 6.6 Cottura a vapore



Utilizzare solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Impostare la funzione .
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non viene visualizzata l'indicazione Serbatoio d'acqua pieno.  
La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C.  
La cottura a vapore offre buoni risultati con questa gamma di temperatura.
6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.

Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.



### ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.

## 6.7 Indicatore del serbatoio d'acqua

Durante la cottura a vapore, la spia del Serbatoio dell'acqua nel display mostra il livello di acqua nel serbatoio.

- Quando il serbatoio è pieno il display mostra  e viene emesso un segnale. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
- Quando il serbatoio è mezzo pieno, il display indica .
- Quando il serbatoio è vuoto il display mostra  e viene emesso un segnale. Riempire nuovamente il serbatoio.



Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo del forno.  
Togliere l'acqua con una spugna.

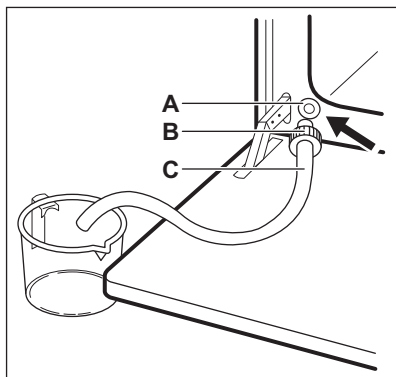
## 6.8 Svuotamento del serbatoio dell'acqua



### ATTENZIONE!

Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che il forno sia freddo.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.
2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).



3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).

4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore.

**i** L'acqua può restare all'interno dopo che sul display compare:   
Attendere fino a che il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.

5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.

**i** Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Tabella delle funzioni orologio

| Funzioni orologio                                                                                         | Applicazione                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>IMPOSTA ORA          | Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è spento.                    |
| <br>DURATA               | Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata. |
| <br>ORARIO FINE        | Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.            |
| <br>PARTENZA RITARDATA | Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.                                                                              |

| Funzioni orologio                                                                                | Applicazione                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>CONTAMINUTI | Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento. |

### 7.2 Impostazione e modificadell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente elettrica, attendere che sul display compaia **hr** e "**12:00**". "**12**" lampeggia.

1. Ruotare la manopola della temperatura destra o sinistra per impostare le ore.
2. Premere  per confermare e passare all'impostazione dei minuti.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "**00**" lampeggia.

3. Premere  per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

### 7.3 Impostare la funzione DURATA

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare i minuti e premere  per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per impostare le ore quindi premere  per confermare.

Al termine della durata preimpostata, un segnale acustico resta attivo per 2

minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
5. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

### 7.4 Impostare la funzione FINE

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare le ore e premere  per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per impostare i minuti quindi premere  per confermare.

Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
5. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

### 7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare i minuti per il tempo di DURATA e premere  per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per impostare le ore per il tempo di DURATA quindi premere  per confermare.

Sul display lampeggia .

4. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare le ore per il tempo FINE e premere  per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per il tempo di FINE quindi premere  per confermare.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato.

Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2

minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne.

5. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

### 7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

Il contaminuti può essere impostato sia in fase di accensione che di spegnimento del forno.

1. Premere  3s.  
 e "00" lampeggiano sul display.
2. Ruotare la manopola della temperatura destra o sinistra per impostare i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, **hr** lampeggia sul display.
3. Impostare le ore.

4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per due minuti. "00:00" e  lampeggiano sul display. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

## 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



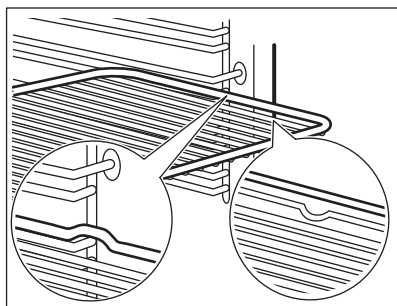
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Inserimento degli accessori

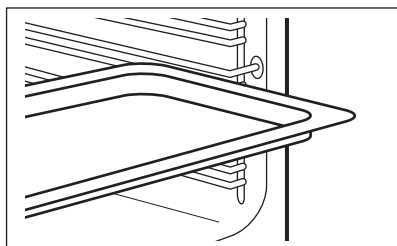
Ripiano a filo:

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



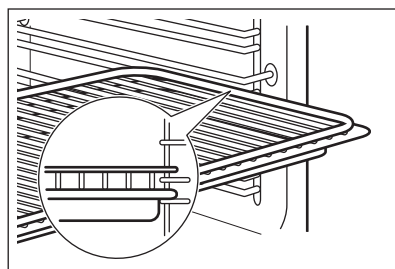
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



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

### 8.2 Accessori per la cottura a vapore

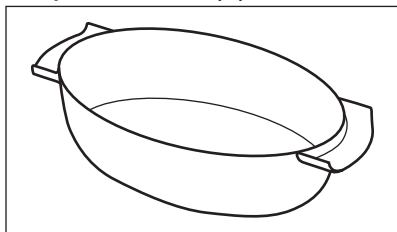


Gli accessori del kit per la cottura a vapore, non sono forniti con il forno. Per ulteriori informazioni, contattare il fornitore locale.

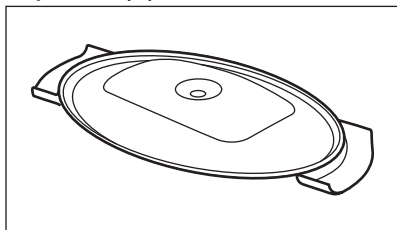
#### Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

La teglia si compone di un recipiente di vetro, di un coperchio con foro per il tubicino dell'iniettore (C) e di una griglia in acciaio da sistemare sul fondo della teglia.

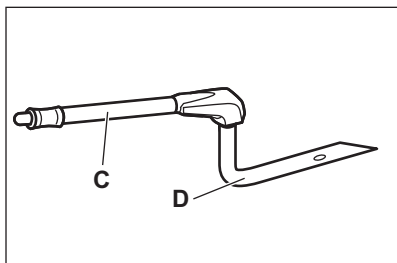
**Recipiente di vetro (A)**



**Coperchio (B)**

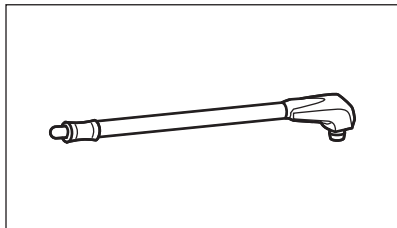


**Iniettore e tubicino dell'iniettore**

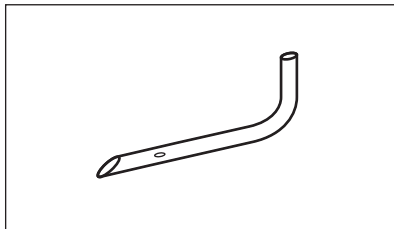


"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per la cottura a vapore diretto.

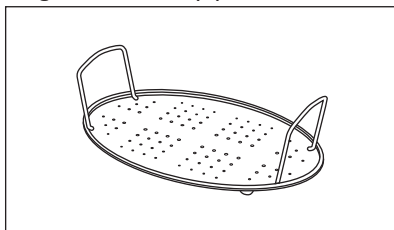
**Tubicino dell'iniettore (C)**



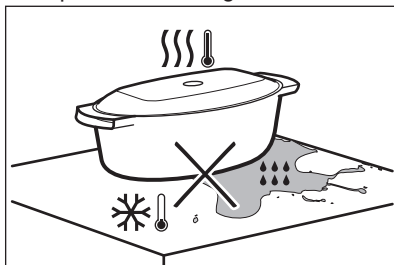
**Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)**



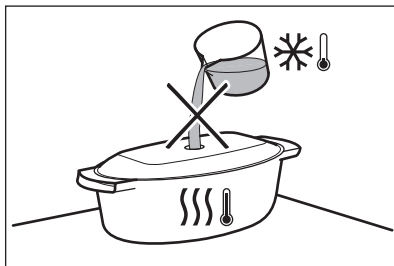
**Griglia in acciaio (E)**



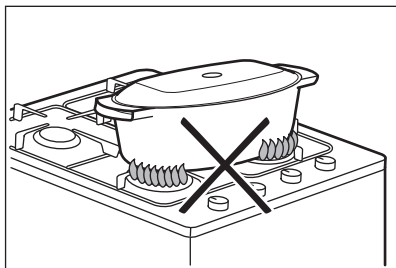
- Non poggiare una teglia calda su superfici fredde/bagnate.



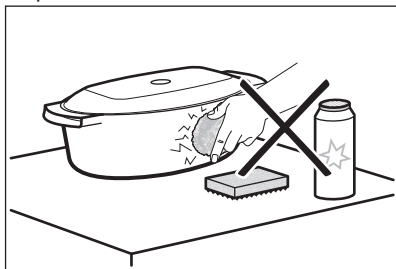
- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.



- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.



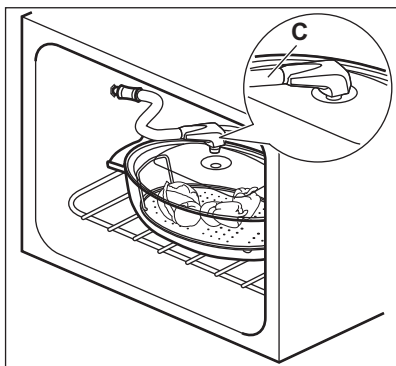
- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.



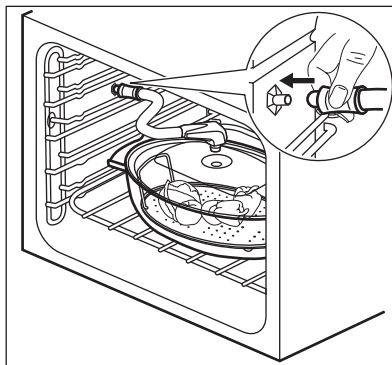
### 8.3 Cottura a vapore in teglia dietetica

Sistemare il cibo nella griglia in acciaio all'interno della teglia e posizionare il coperchio.

1. Introdurre il tubicino dell'iniettore nell'apposito foro sulla teglia dietetica.



2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso.
3. Inserire l'altra estremità del tubicino dell'iniettore nel foro di entrata vapore.



Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.

4. Impostare la funzione di cottura a vapore.

### 8.4 Cottura a vapore diretto

Sistemare il cibo sulla griglia in acciaio all'interno della teglia. Aggiungere dell'acqua.



#### ATTENZIONE!

Non utilizzare il coperchio.



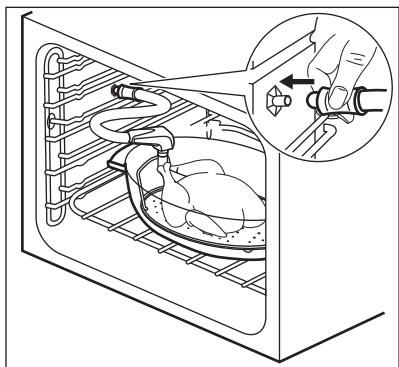
#### AVVERTENZA!

Fare attenzione se si usa l'iniettore con il forno in funzione. Indossare sempre guanti da forno per toccare l'iniettore a forno caldo. Rimuovere sempre l'iniettore dal forno se non si utilizza una funzione vapore.



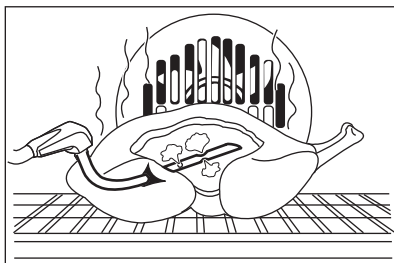
Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

1. Inserire l'iniettore (D) nel tubicino corrispondente (C). Inserire l'altra estremità nel foro di entrata vapore.



2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso. Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.
3. Impostare la funzione di cottura a vapore.

Nel caso di cotture di polli, anatre, tacchini, capretti o pesci grossi, inserire l'iniettore (D) direttamente nella parte vuota delle carni. Assicurarsi di non ostruire i fori.



Per informazioni più dettagliate sulle modalità di cottura a vapore, consultare le relative tabelle di cottura nel capitolo "Consigli e suggerimenti utili".

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva il forno non può essere acceso accidentalmente.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Premere e tenere premuto  e  $^{\circ}\text{C}$  contemporaneamente per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico.

SAFE e  vengono visualizzate sul display. L'oblò è bloccato.



Il simbolo  si accende sul display anche quando è operativa la funzione Pirolisi.

Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### 9.2 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare la funzione Blocco funzione quando il forno è in funzione.

Quando il Blocco funzione è attivo, non sarà possibile modificare per sbaglio le

impostazioni temperatura e ora di un forno in funzione.

1. Selezionare una funzione forno e impostarla in base alle proprie preferenze.
2. Tenere premuti contemporaneamente  e  $^{\circ}\text{C}$  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Loc viene visualizzato sul display per 5 secondi.



Loc compare sul display quando viene girata la manopola della temperatura o quando si preme qualsiasi pulsante con la funzione di blocco attiva.

Quando si ruota la manopola delle funzioni del forno, il forno smette di funzionare.

Quando si spegne il forno mentre la funzione Blocco Tasti è attiva, il Blocco funzione si disattiva automaticamente passando a Sicurezza bambini. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

 Se la funzione di pulizia per pirolisi è attiva, la porta si blocca e  si accende sul display.

Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 2.

### 9.3 Spia del calore residuo

Quando viene spento il forno, il display mostra l'indicatore di calore residuo  se la temperatura nel forno è superiore ai 40 °C. Ruotare la manopola della temperatura verso sinistra o verso destra per controllare la temperatura del forno.

### 9.4 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione cottura e non si modifica la temperatura del forno.

| Température (°C) | Spegnimento (ore) |
|------------------|-------------------|
| 30 - 115         | 12.5              |
| 120 - 195        | 8.5               |
| 200 - 245        | 5.5               |

| Température (°C) | Spegnimento (ore) |
|------------------|-------------------|
| 250 - massimo    | 1.5               |

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione il forno.

 Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Fine.

### 9.5 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende 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.

### 9.6 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## 10. 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.

### 10.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercare una simile.

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il

cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

#### **Cottura di dolci**

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

#### **Cottura di carni e pesce**

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura

arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

#### **Tempi di cottura**

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

### **10.2 Lato interno della porta**

#### **Nella parte interna del forno si trova:**

- i numeri delle posizioni della griglia.
- Informazioni sulle funzioni forno, posizioni della griglia e temperature consigliate per alcune pietanze.

### **10.3 Tabella per la cottura al forno ed arrosto**

#### **Torte**

| <b>Alimenti</b>                         | <b>Cottura Tradizionale</b> |                                | <b>Cottura Ventilata</b> |                                | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Remarques</b>                                      |
|-----------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|
|                                         | <b>Température (°C)</b>     | <b>Posizione della griglia</b> | <b>Température (°C)</b>  | <b>Posizione della griglia</b> |                     |                                                       |
| Pietanze frullate                       | 170                         | 2                              | 160                      | 3 (2 e 4)                      | 45 - 60             | In uno stampo per dolci                               |
| Impasto per pasta frolla                | 170                         | 2                              | 160                      | 3 (2 e 4)                      | 20 - 30             | In uno stampo per dolci                               |
| Torta di ricotta                        | 170                         | 1                              | 165                      | 2                              | 80 - 100            | In uno stampo per dolci da 26 cm                      |
| Torta di mele (Apple pie) <sup>1)</sup> | 170                         | 2                              | 160                      | 2 (sinistra e destra)          | 80 - 100            | In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo |
| Strudel                                 | 175                         | 3                              | 150                      | 2                              | 60 - 80             | In una lamiera dolci                                  |

| Alimenti                                               | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques                        |
|--------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|----------------------------------|
|                                                        | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |                                  |
| Crostata                                               | 170                  | 2                       | 165               | 2 (sinistra e destra)   | 30 - 40      | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Torta con lievito in polvere                           | 170                  | 2                       | 150               | 2                       | 40 - 50      | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita <sup>1)</sup> | 160                  | 2                       | 150               | 2                       | 90 - 120     | In uno stampo per dolci da 20 cm |
| Plum cake <sup>1)</sup>                                | 175                  | 1                       | 160               | 2                       | 50 - 60      | In uno stampo per il pane        |
| Pasticcini - un livello <sup>1)</sup>                  | 170                  | 3                       | 150 - 160         | 3                       | 20 - 30      | In una lamiera dolci             |
| Pasticcini - due livelli <sup>1)</sup>                 | -                    | -                       | 140 - 150         | 2 e 4                   | 25 - 35      | In una lamiera dolci             |
| Pasticcini - tre livelli <sup>1)</sup>                 | -                    | -                       | 140 - 150         | 1, 3 e 5                | 30 - 45      | In una lamiera dolci             |
| Biscotti/ strisce di pasta - un livello                | 140                  | 3                       | 140 - 150         | 3                       | 25 - 45      | In una lamiera dolci             |
| Biscotti/ strisce di pasta - due livelli               | -                    | -                       | 140 - 150         | 2 e 4                   | 35 - 40      | In una lamiera dolci             |
| Biscotti/ strisce di pasta - tre livelli               | -                    | -                       | 140 - 150         | 1, 3 e 5                | 35 - 45      | In una lamiera dolci             |

| Alimenti                             | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques                        |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|----------------------------------|
|                                      | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |                                  |
| Meringhe - un livello                | 120                  | 3                       | 120               | 3                       | 80 - 100     | In una lamiera dolci             |
| Meringhe - due livelli <sup>1)</sup> | -                    | -                       | 120               | 2 e 4                   | 80 - 100     | In una lamiera dolci             |
| Panini dolci <sup>1)</sup>           | 190                  | 3                       | 190               | 3                       | 12 - 20      | In una lamiera dolci             |
| Eclair - un livello                  | 190                  | 3                       | 170               | 3                       | 25 - 35      | In una lamiera dolci             |
| Eclair - due livelli                 | -                    | -                       | 170               | 2 e 4                   | 35 - 45      | In una lamiera dolci             |
| Crostatine                           | 180                  | 2                       | 170               | 2                       | 45 - 70      | In uno stampo per dolci da 20 cm |
| Torta di frutta farcita              | 160                  | 1                       | 150               | 2                       | 110 - 120    | In uno stampo per dolci da 24 cm |
| Pan di Spagna <sup>1)</sup>          | 170                  | 1                       | 160               | 2 (sinistra e destra)   | 30 - 50      | In uno stampo per dolci da 20 cm |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

### Pane e pizza

| Alimenti                  | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques                      |
|---------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|--------------------------------|
|                           | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |                                |
| Pane bianco <sup>1)</sup> | 190                  | 1                       | 190               | 1                       | 60 - 70      | 1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g |

| Alimenti                | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques                              |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|----------------------------------------|
|                         | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |                                        |
| Pane di segale          | 190                  | 1                       | 180               | 1                       | 30 - 45      | In uno stampo per il pane              |
| Panini <sup>1)</sup>    | 190                  | 2                       | 180               | 2 (2 e 4)               | 25 - 40      | 6 - 8 panini in una lamiera dolci      |
| Pizza <sup>1)</sup>     | 230 - 250            | 1                       | 230 - 250         | 1                       | 10 - 20      | In una lamiera dolci o in una leccarda |
| Focaccine <sup>1)</sup> | 200                  | 3                       | 190               | 3                       | 10 - 20      | In una lamiera dolci                   |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

## Flan

| Alimenti                 | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques     |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|---------------|
|                          | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |               |
| Flan di pasta            | 200                  | 2                       | 180               | 2                       | 40 - 50      | In uno stampo |
| Flan di verdure          | 200                  | 2                       | 175               | 2                       | 45 - 60      | In uno stampo |
| Quiche <sup>1)</sup>     | 180                  | 1                       | 180               | 1                       | 50 - 60      | In uno stampo |
| Lasagne <sup>1)</sup>    | 180 - 190            | 2                       | 180 - 190         | 2                       | 25 - 40      | In uno stampo |
| Cannelloni <sup>1)</sup> | 180 - 190            | 2                       | 180 - 190         | 2                       | 25 - 40      | In uno stampo |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**Carne**

| Alimenti                       | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques            |
|--------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|----------------------|
|                                | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |                      |
| Manzo                          | 200                  | 2                       | 190               | 2                       | 50 - 70      | Su un ripiano a filo |
| Maiale                         | 180                  | 2                       | 180               | 2                       | 90 - 120     | Su un ripiano a filo |
| Vitello                        | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 90 - 120     | Su un ripiano a filo |
| Roastbeef inglese, al sangue   | 210                  | 2                       | 200               | 2                       | 50 - 60      | Su un ripiano a filo |
| Roastbeef inglese, cott. media | 210                  | 2                       | 200               | 2                       | 60 - 70      | Su un ripiano a filo |
| Roastbeef inglese, ben cotto   | 210                  | 2                       | 200               | 2                       | 70 - 75      | Su un ripiano a filo |
| Spalla di maiale               | 180                  | 2                       | 170               | 2                       | 120 - 150    | Con cotica           |
| Stinco di maiale               | 180                  | 2                       | 160               | 2                       | 100 - 120    | 2 pezzi              |
| Agnello                        | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 110 - 130    | Cosciotto            |
| Pollo                          | 220                  | 2                       | 200               | 2                       | 70 - 85      | Intero               |
| Tacchino                       | 180                  | 2                       | 160               | 2                       | 210 - 240    | Intero               |
| Anatra                         | 175                  | 2                       | 220               | 2                       | 120 - 150    | Intera               |
| Oca                            | 175                  | 2                       | 160               | 1                       | 150 - 200    | Intera               |
| Coniglio                       | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 60 - 80      | Tagliato a pezzi     |
| Lepre                          | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 150 - 200    | Tagliata a pezzi     |
| Fagiano                        | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 90 - 120     | Intero               |

**Pesce**

| Alimenti          | Cottura Tradizionale |                         | Cottura Ventilata |                         | Tempo (min.) | Remarques     |
|-------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|---------------|
|                   | Température (°C)     | Posizione della griglia | Température (°C)  | Posizione della griglia |              |               |
| Trota/<br>Orata   | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 40 - 55      | 3 - 4 pesci   |
| Tonno/<br>Salmone | 190                  | 2                       | 175               | 2                       | 35 - 60      | 4 - 6 filetti |

**10.4 Doppio Grill Ventilato**

Usare la prima o la seconda posizione griglia.

**Manzo**

Preriscaldare il forno.

Per calcolare il tempo di cottura arrosto, moltiplicare il tempo dato nella seguente tabella per i centimetri di spessore del filetto.

| Alimenti                         | Température (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------------|------------------|--------------|
| Roastbeef o filetto al sangue    | 190 - 200        | 5 - 6        |
| Roastbeef o filetto, cott. media | 180 - 190        | 6 - 8        |
| Roastbeef o filetto, ben cotto   | 170 - 180        | 8 - 10       |

**Maiale**

| Alimenti                         | Température (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------------|------------------|--------------|
| Spalla, noce, coscia, 1 - 1,5 kg | 160 - 180        | 90 - 120     |
| Costoletta, costina, 1 - 1.5 kg  | 170 - 180        | 60 - 90      |
| Polpettone, 0,75 kg - 1 kg       | 160 - 170        | 50 - 60      |

| Alimenti                                     | Température (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------------------------|------------------|--------------|
| Stinco di maiale (pre-cotto), 0,75 kg - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120     |

**Vitello**

| Alimenti                      | Température (°C) | Tempo (min.) |
|-------------------------------|------------------|--------------|
| Arrosto di vitello, 1 kg      | 160 - 180        | 90 - 120     |
| Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150    |

**Agnello**

| Alimenti                                          | Température (°C) | Tempo (min.) |
|---------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Cosciotto di agnello, agnello arrosto, 1 - 1.5 kg | 150 - 170        | 100 - 120    |
| Sella di agnello, 1 - 1,5 kg                      | 160 - 180        | 40 - 60      |

**Pollame**

| <b>Alimenti</b>                             | <b>Température (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> |
|---------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Porzioni di pollame, 0.2 - 0.25 kg ciascuno | 200 - 220               | 30 - 50             |
| Mezzo pollo, 0.4 - 0.5 ciascuno             | 190 - 210               | 35 - 50             |
| Pollo, pollame, 1 - 1,5 kg                  | 190 - 210               | 50 - 70             |
| Anatra, 1,5 - 2 kg                          | 180 - 200               | 80 - 100            |
| Oca, 3,5 - 5 kg                             | 160 - 180               | 120 - 180           |
| Tacchino, 2.5 - 3.5 kg                      | 160 - 180               | 120 - 150           |

| <b>Alimenti</b>    | <b>Température (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> |
|--------------------|-------------------------|---------------------|
| Tacchino, 4 - 6 kg | 140 - 160               | 150 - 240           |

**Pesce al vapore**

| <b>Alimenti</b>          | <b>Température (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> |
|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| Pesce intero, 1 - 1,5 kg | 210 - 220               | 40 - 60             |

**10.5 Cottura Ecoventilata**

Per risultati ottimali attenersi ai tempi di cottura elencati nella seguente tabella.



Durante la cottura, aprire la porta dell'apparecchiatura soltanto quando necessario.

| <b>Alimenti</b>  | <b>Température (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posizione della griglia</b> |
|------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Pasta gratinata  | 190 - 200               | 45 - 55             | 2                              |
| Patate gratinate | 160 - 170               | 60 - 75             | 2                              |
| Moussaka         | 180 - 200               | 75 - 90             | 2                              |
| Lasagne          | 160 - 170               | 55 - 70             | 2                              |
| Cannelloni       | 170 - 190               | 65 - 75             | 2                              |
| Budino di pane   | 150 - 160               | 75 - 90             | 2                              |
| Budino di riso   | 170 - 190               | 45 - 60             | 2                              |
| Torta alle mele  | 150 - 160               | 75 - 85             | 2                              |
| Pane bianco      | 180 - 190               | 50 - 60             | 2                              |

## 10.6 Scongelamento

| Alimenti | Quantità (kg) | Tempo di scongelamento (min.) | Tempo di scongelamento ulteriore (min.) | Remarques                                                                                 |
|----------|---------------|-------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo    | 1.0           | 100 - 140                     | 20 - 30                                 | Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo. |
| Carne    | 1.0           | 100 - 140                     | 20 - 30                                 | Girare a metà tempo.                                                                      |
| Carne    | 0.5           | 90 - 120                      | 20 - 30                                 | Girare a metà tempo.                                                                      |
| Trota    | 1.50          | 25 - 35                       | 10 - 15                                 | -                                                                                         |
| Fragole  | 3.0           | 30 - 40                       | 10 - 20                                 | -                                                                                         |
| Burro    | 2.5           | 30 - 40                       | 10 - 15                                 | -                                                                                         |
| Panna    | 2 x 2,0       | 80 - 100                      | 10 - 15                                 | È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.                  |
| Dolce    | 1.4           | 60                            | 60                                      | -                                                                                         |

## 10.7 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               | Température (°C) | Tempo (h) | 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       |
| Champignons            | 50 - 60          | 6 - 8     | 3                       | 1 / 4       |
| Erbe                   | 40 - 50          | 2 - 3     | 3                       | 1 / 4       |

**Frutta**

| Alimenti      | Température (°C) | Tempo (h) | 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       |

**10.8 Cottura ventilata + Vapore****Torte e dolci**

| Alimenti                                | Température (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Remarques                        |
|-----------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------------|
| Torta di mele (Apple pie) <sup>1)</sup> | 160              | 60 - 80      | 2                       | In uno stampo per dolci da 20 cm |
| Torte                                   | 175              | 30 - 40      | 2                       | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Torta alla frutta                       | 160              | 80 - 90      | 2                       | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Torta con lievito in polvere            | 160              | 35 - 45      | 2                       | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Panettone <sup>1)</sup>                 | 150 - 160        | 70 - 100     | 2                       | In uno stampo per dolci da 20 cm |
| Plum cake <sup>1)</sup>                 | 160              | 40 - 50      | 2                       | In uno stampo per il pane        |
| Pasticcini                              | 150 - 160        | 25 - 30      | 3 (2 e 4)               | In una lamiera dolci             |
| Biscotti                                | 150              | 20 - 35      | 3 (2 e 4)               | In una lamiera dolci             |
| Panini dolci <sup>1)</sup>              | 180 - 200        | 12 - 20      | 2                       | In una lamiera dolci             |
| Brioche <sup>1)</sup>                   | 180              | 15 - 20      | 3 (2 e 4)               | In una lamiera dolci             |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**Flan**

Preparare nello stampo per le torte.

| Alimenti         | Température (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Verdure ripiene  | 170 - 180        | 30 - 40      | 1                       |
| Lasagne          | 170 - 180        | 40 - 50      | 2                       |
| Patate gratinate | 160 - 170        | 50 - 60      | 1 (2 e 4)               |

**Carne**

Usare il secondo livello griglia.

Usare un ripiano a filo.

| Alimenti                              | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|---------------------------------------|------------------|--------------|
| Arrosto di maiale, 1 kg               | 180              | 90 - 110     |
| Vitello, 1 kg                         | 180              | 90 - 110     |
| Arrosto di manzo - al sangue 1 kg     | 210              | 45 - 50      |
| Arrosto di manzo - cottura media 1 kg | 200              | 55 - 65      |
| Roastbeef, ben cotto, 1 kg            | 190              | 65 - 75      |

Usare il secondo livello griglia.

| Alimenti                   | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------|------------------|--------------|
| Agnello, coscia, 1 kg      | 175              | 110 - 130    |
| Pollo, intero, 1 kg        | 200              | 55 - 65      |
| Tacchino, intero, 4 kg     | 170              | 180 - 240    |
| Anatra, intera, 2 - 2.5 kg | 170 - 180        | 120 - 150    |

| Alimenti           | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--------------------|------------------|--------------|
| Coniglio, in pezzi | 170 - 180        | 60 - 90      |

Usare il primo livello griglia.

| Alimenti          | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|-------------------|------------------|--------------|
| Oca, intera, 3 kg | 160 - 170        | 150 - 200    |

**Pesce**

Usare il secondo livello griglia.

| Alimenti                     | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------|------------------|--------------|
| Trota, 3 - 4 pesce, 1.5 kg   | 180              | 25 - 35      |
| Tonno, 4 - 6 filetti, 1.2 kg | 175              | 35 - 50      |
| Fermo                        | 200              | 20 - 30      |

**Riscaldare al vapore**

Riscaldare il piatto.

Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Usare il secondo livello griglia.

| Alimenti                                   | Tem-<br>pé-<br>ra-<br>ture<br>(°C) | Tem<br>po<br>(min<br>) |
|--------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Sformati/Gratinati                         | 130                                | 15 -<br>25             |
| Pasta e salsa                              | 130                                | 10 -<br>15             |
| Contorni (ad es. riso, pa-<br>tate, pasta) | 130                                | 10 -<br>15             |
| Pietanze uniche                            | 130                                | 10 -<br>15             |

| Alimenti | Tem-<br>pé-<br>ra-<br>ture<br>(°C) | Tem<br>po<br>(min<br>) |
|----------|------------------------------------|------------------------|
| Carne    | 130                                | 10 -<br>15             |
| Verdure  | 130                                | 10 -<br>15             |

## 10.9 Cottura nella teglia dietetica

Utilizzare la funzione Cottura ventilata + Vapore.

### Verdure

| Alimenti             | Température (°C) | Tempo (min.) | Posizione della<br>griglia |
|----------------------|------------------|--------------|----------------------------|
| Fioretti di broccoli | 130              | 20 - 25      | 2                          |
| Melanzane            | 130              | 15 - 20      | 2                          |
| Cime di cavolfiore   | 130              | 25 - 30      | 2                          |
| Pomodori             | 130              | 15           | 2                          |
| Asparagi bianchi     | 130              | 25 - 35      | 2                          |
| Asparagi verdi       | 130              | 35 - 45      | 2                          |
| Zucchine a fettine   | 130              | 20 - 25      | 2                          |
| Carote               | 130              | 35 - 40      | 2                          |
| Finocchio            | 130              | 30 - 35      | 2                          |
| Cavolo rapa          | 130              | 25 - 30      | 2                          |
| Peperoni (falde)     | 130              | 20 - 25      | 2                          |
| Sedano a listarelle  | 130              | 30 - 35      | 2                          |

### Carne

| Alimenti                                        | Température (°C) | Tempo (min.) | Posizione della<br>griglia |
|-------------------------------------------------|------------------|--------------|----------------------------|
| Prosciutto cotto                                | 130              | 55 - 65      | 2                          |
| Petto di pollo al va-<br>pore                   | 130              | 25 - 35      | 2                          |
| Costoletta (lombo<br>affumicato di maia-<br>le) | 130              | 80 - 100     | 2                          |

**Pesce**

| Alimenti           | Température (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Trota              | 130              | 25 - 30      | 2                       |
| Trancio di salmone | 130              | 25 - 30      | 2                       |

**Contorni**

| Alimenti                  | Température (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Riso                      | 130              | 35 - 40      | 2                       |
| Patate non pelate medie   | 130              | 50 - 60      | 2                       |
| Patate bollite, in quarti | 130              | 35 - 45      | 2                       |
| Polenta                   | 130              | 40 - 45      | 2                       |

**10.10 Informazioni per gli istituti di prova**

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

| Alimenti      | Funzione                              | Accessori      | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Remarques                                                |
|---------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------|------------------|--------------|----------------------------------------------------------|
| Torta piccola | Cottura tradizionale                  | Lamiera dolci  | 3                       | 170              | 20 - 30      | Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.               |
| Torta piccola | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Lamiera dolci  | 3                       | 150 - 160        | 20 - 35      | Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.               |
| Torta piccola | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Lamiera dolci  | 2 e 4                   | 150 - 160        | 20 - 35      | Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.               |
| Torta di mele | Cottura tradizionale                  | Ripiano a filo | 2                       | 180              | 70 - 90      | Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale. |

| Alimenti                                  | Funzione                              | Accessori      | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.)                                             | Remarques                                                                                                            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torta di mele                             | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2                       | 160              | 70 - 90                                                  | Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.                                                             |
| Torta con lievito in polvere senza grassi | Cottura tradizionale                  | Ripiano a filo | 2                       | 170              | 40 - 50                                                  | Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.                           |
| Torta con lievito in polvere senza grassi | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2                       | 160              | 40 - 50                                                  | Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.                           |
| Torta con lievito in polvere senza grassi | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2 e 4                   | 160              | 40 - 60                                                  | Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Posizionare in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti. |
| Frollini al burro                         | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Lamiera dolci  | 3                       | 140 - 150        | 20 - 40                                                  | -                                                                                                                    |
| Frollini al burro                         | Cottura Ventilata / Cottura ventilata | Lamiera dolci  | 2 e 4                   | 140 - 150        | 25 - 45                                                  | -                                                                                                                    |
| Frollini al burro                         | Cottura tradizionale                  | Lamiera dolci  | 3                       | 140 - 150        | 25 - 45                                                  | -                                                                                                                    |
| Toast 4 - 6 pezzi                         | Grill                                 | Ripiano a filo | 4                       | max.             | 2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato | Preriscaldare il forno per 3 minuti.                                                                                 |

| Alimenti                              | Funzione | Accessori                    | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Remarques                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|----------|------------------------------|-------------------------|------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burger di manzo<br>6 pezzi,<br>0,6 kg | Grill    | Su ripiano a filo e leccarda | 4                       | max.             | 20 - 30      | Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti.<br>Preriscaldare il forno per 3 minuti. |

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

### 11.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

### 11.3 Rimozione dei supporti ripiano

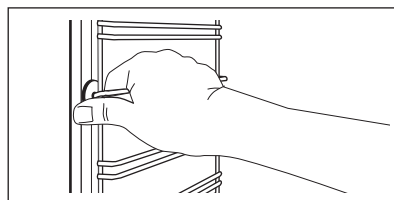
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



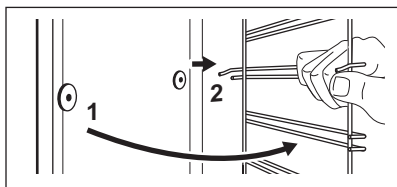
### ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

## 11.4 Pirolisi



### ATTENZIONE!

Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.



Non avviare la pulizia per Pirolisi se la porta del forno non è completamente chiusa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C3".



### AVVERTENZA!

Il forno si surriscalda.  
Pericolo di ustione.



### ATTENZIONE!

Qualora vi siano altre apparecchiature installate nello stesso mobiletto, non usarle quando la funzione Pirolisi è in funzione. Potrebbero danneggiare l'apparecchiatura.

1. Asciugare la cavità con un panno morbido e umido.
2. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
3. Impostare la funzione Pirolisi. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", "Funzioni del forno".
4. Quando  lampeggia, ruotare la manopola della temperatura per impostare la durata della pirolisi.

| Option | Descrizione                               |
|--------|-------------------------------------------|
| P1     | Leggera pulizia. Durata: 2 ore.           |
| P2     | Pulizia normale. Durata: 2 ore e 30 min.. |

Dopo 2 secondi si avvia la pirolisi. È possibile usare la funzione FINE per ritardare l'avvio del processo di pulizia. Durante la funzione pirolisi la lampadina del forno è spenta.

5. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la porta si blocca. Sul display appaiono  e le barre dell'indicatore di calore finché non si sblocca la porta. Per disattivare la funzione pirolisi prima del termine, portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.
6. Terminata la pirolisi, il display visualizza l'ora del giorno. La porta del forno rimane bloccata.
7. Quando il forno si è raffreddato, la porta si sblocca automaticamente.

## 11.5 Promemoria pulizia

Per ricordarvi che è necessario eseguire la pulizia per Pirolisi, PYR lampeggia sul display per 10 secondi ogni volta che si attiva e disattiva il forno.



### Il promemoria pulizia si spegne:

- terminata la funzione pirolisi.
- premendo  e  contemporaneamente mentre PYR lampeggia sul display.

## 11.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua



### AVVERTENZA!

Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.



Durante la procedura di pulizia, dell'acqua potrebbe fuoriuscire dal foro di entrata vapore nella cavità del forno. Sistemare una leccarda sul livello del ripiano direttamente al di sotto del foro di entrata vapore per evitare che l'acqua fluisca sul fondo della cavità del forno.

Dopo qualche istante è possibile notare dei residui di calcare all'interno del forno. Per evitarlo, pulire le parti del forno che generano vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

### Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - tipo consigliato. Riduce la quantità delle procedure di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.
- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni del forno ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

**TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)**

| Deposito di calcio | Durezza dell'acqua |                  | Classificazione acqua | Avviare il processo di decalcificazione ogni |
|--------------------|--------------------|------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
|                    | (Gradi francesi)   | (Gradi tedeschi) |                       |                                              |
| 0 - 60 mg/l        | 0 - 6              | 0 - 3            | Dolce o morbida       | 75 cicli - 2,5 mesi                          |
| 60 - 120 mg/l      | 6 - 12             | 3 - 7            | Durezza media         | 50 cicli - 2 mesi                            |
| 120 - 180 mg/l     | 12 - 18            | 8 - 10           | Dura o calcarea       | 40 cicli - 1,5 mesi                          |
| oltre 180 mg/l     | oltre 18           | oltre 10         | Molto dura            | 30 cicli - 1 mese                            |

1. Riempire il serbatoio con 850 ml d'acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegner il forno e attendere per circa 60 minuti.
2. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Spegner il forno dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.
3. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegner il forno dopo 10 minuti.

Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo

quotidiano". Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detergenti simili.

## 11.7 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno è dotata di quattro pannelli in vetro. È possibile rimuovere la

porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli.



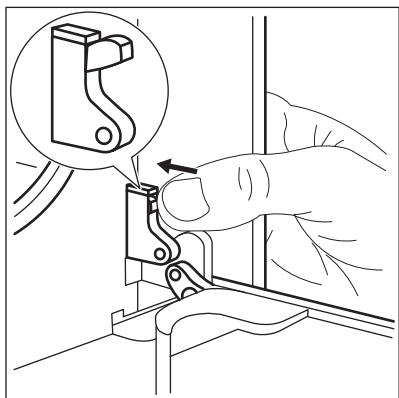
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



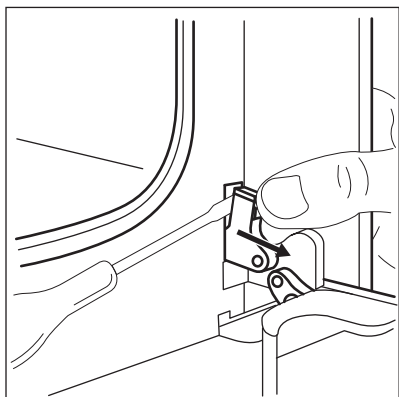
### ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

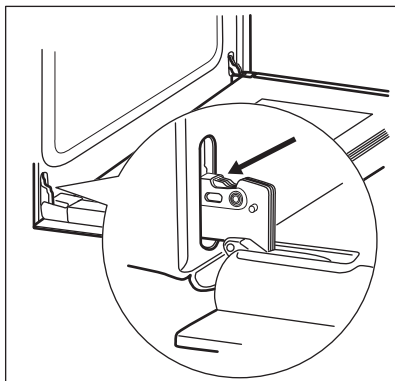
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Spingere il componente di serraggio fino a farlo rientrare.



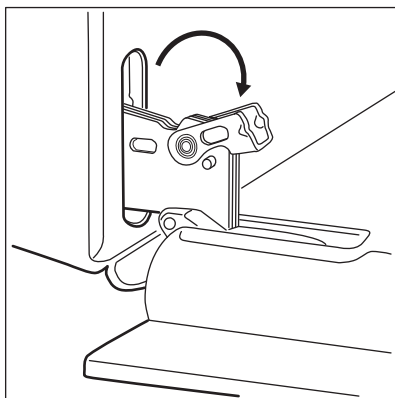
3. Tenere il componente con una mano. Utilizzare un cacciavite con l'altra mano per sollevare e girare la leva della cerniera sul lato destro.



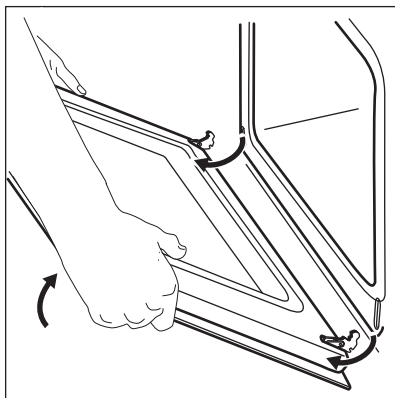
4. Localizzare la cerniera sul lato sinistro della porta.



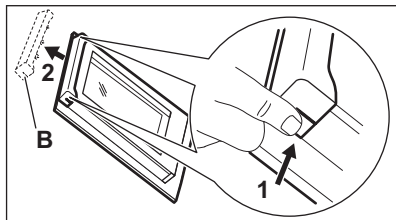
5. Sollevare e ruotare la leva sul lato sinistro.



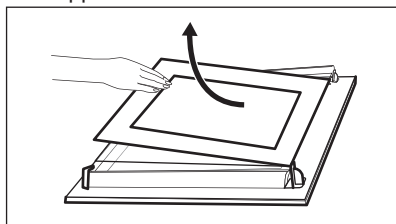
6. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



7. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
8. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.

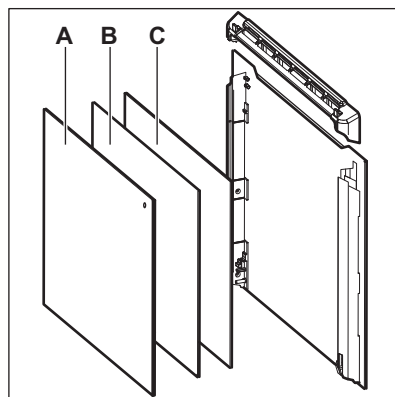


9. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
10. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

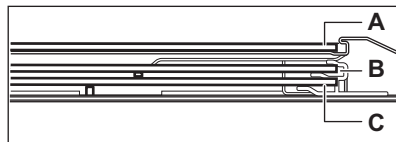


11. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione. Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A, B e C) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



## 11.8 Sostituzione della lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno si raffreddi.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.



### ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

## Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

| Problema                                                                          | Possibile causa                                                                                                      | Rimedio                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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".                                                                                            |
| 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.                                                                                                                                      |
| 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 "C3".                                                           | La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa. | Chiudere completamente la porta.                                                                                                                            |

| Problema                                                                                                                               | Possibile causa                                                                                                                      | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il display indica "F102".                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>La porta non è stata completamente chiusa.</li> <li>La chiusura porta è difettosa.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere completamente la porta.</li> <li>Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul> |
| Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.                                                                      | Si è verificato un guasto elettrico.                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>                                    |
| È presente dell'acqua all'interno del forno.                                                                                           | Il serbatoio contiene un'eccessiva quantità di acqua.                                                                                | Spegnere il forno e asciugare l'acqua con un panno o una spugna.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| L'indicatore "Serbatoio d'acqua pieno"  è spento.     | Il serbatoio non contiene acqua.                                                                                                     | Riempire d'acqua il serbatoio finché si accende la spia. Se dell'acqua inizia a fuoriuscire dal forno e la spia resta spenta, il guasto richiede l'intervento del tecnico.                                                                                                                                        |
| L'indicatore "Serbatoio d'acqua vuoto"  è acceso.   | Il serbatoio non contiene acqua.                                                                                                     | Riempire il serbatoio. Se la spia rimane accesa, richiedere l'intervento di un tecnico.                                                                                                                                                                                                                           |
| La cottura a vapore non funziona.                                                                                                      | Del calcare ostruisce il foro.                                                                                                       | Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.                                                                                                                                                                                                                                          |
| La cottura a vapore non funziona.                                                                                                      | Il serbatoio non contiene acqua.                                                                                                     | Riempire il serbatoio dell'acqua.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore. | Sono presenti depositi di calcare nel forno.                                                                                         | Pulire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".                                                                                                                                                                                                                  |

| Problema                                                                               | Possibile causa            | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo". | La modalità demo è attiva. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare il forno.</li> <li>2. Premere e tenere premuti contemporaneamente   .</li> <li>3. La prima cifra sul display e la spia <b>Demo</b> iniziano a lampeggiare.</li> <li>4. Inserire il codice 2468 ruotando la manopola della temperatura verso destra o verso sinistra per modificare i valori; quindi premere  per confermare.</li> <li>5. La cifra successiva inizia a lampeggiare.</li> <li>6. La modalità <b>Demo</b> si disattiva quando si conferma l'ultima cifra e il codice è corretto.</li> </ol> |

## 12.2 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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

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

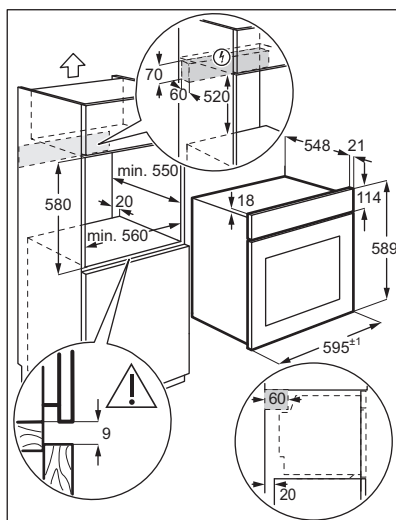
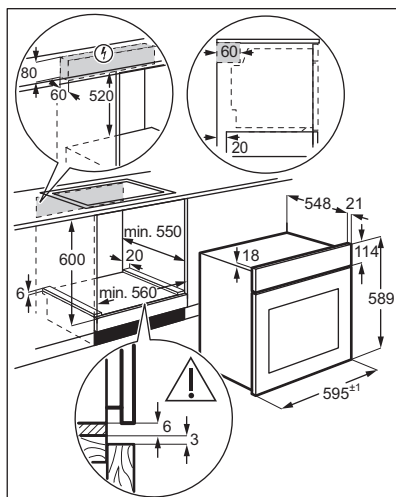
## 13. INSTALLAZIONE



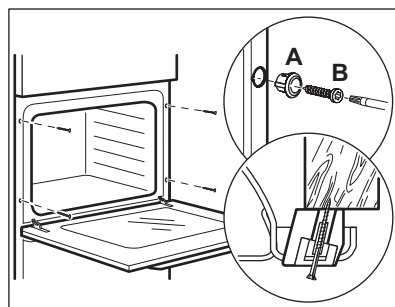
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Incasso



### 13.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



### 13.3 Installazione dell'impianto elettrico

**i** Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

### 13.4 Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1.380      | 3 x 0.75                            |
| massimo 2.300      | 3 x 1                               |
| massimo 3.680      | 3 x 1.5                             |

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

|                                                                        |                 |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nome fornitore                                                         | Electrolux      |
| Identificativo modello                                                 | EOC6610TAX      |
| Indice di efficienza energetica                                        | 81.2            |
| Classe di efficienza energetica                                        | A+              |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale    | 0.93 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                                                                 | 72 l            |
| Tipo di forno                                                          | Forno a incasso |
| Massa                                                                  | 34.3 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



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

#### Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

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.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

#### 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 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. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

#### **Cottura con lampada spenta**

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

#### **Cottura Ecoventilata**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

## 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.

