

EVE8P21X
KVEBP21X



IT Forno

Istruzioni per l'uso

Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico



Registra il tuo prodotto per accedere al
manuale digitale e a tanti altri contenuti esclusivi.
Scopri di più su electrolux.com/register



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.....	11
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	17
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	18
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	19
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	23
12. PULIZIA E CURA.....	39
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	41
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	43

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e 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.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

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.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito,

l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Lo scolorimento dello smalto 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.



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.



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 dall'apparecchio. 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 detersivi neutri. Non usare prodotti

2.4 Manutenzione e pulizia

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.

2.5 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.

2.6 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.

2.7 Assistenza Tecnica

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

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

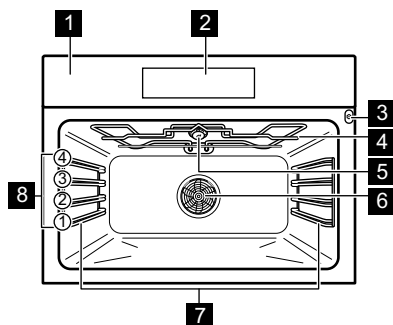
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

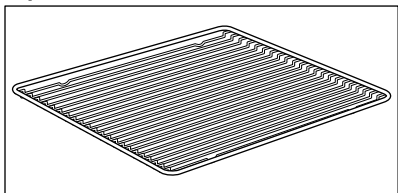
3.1 Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Presa per la termosonda
- 4** Elemento riscaldante
- 5** Luce
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, smontabile
- 8** Posizioni dei ripiani

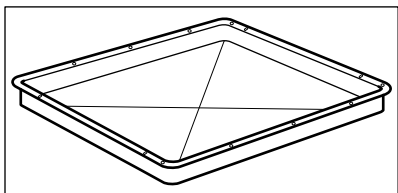
3.2 Accessori

Ripiano a filo



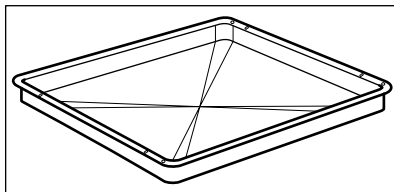
Per pentole, torte in stampo, arrosti.

Lamiera dolci



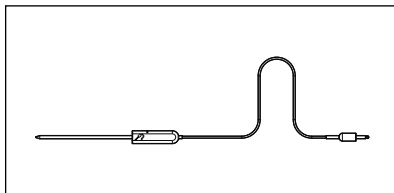
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



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

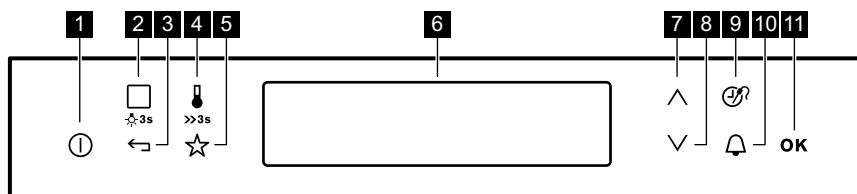
Sensore alimenti



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

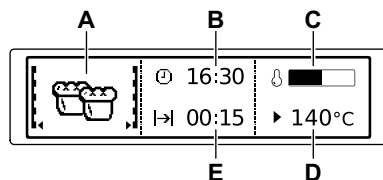


I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1 	ACCESO / SPENTO	Per attivare e disattivare il forno.
2 	Funzioni Cottura o Cottura Guidata	Sfiorare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Cottura Guidata. Sfiorare nuovamente il tasto sensore per passare da un menu all'altro: Funzioni Cottura, Cottura Guidata. Per attivare o disattivare la luce forno, premere il tasto per 3 secondi.
3 	Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
4 	Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Sfiorare il tasto sensore per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione: Riscaldamento Rapido.
5 	Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
6 -	Display	Visualizza le impostazioni reali dell'apparecchiatura.
7 	Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8 	Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
9 	Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, sfiorare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Favoriti, Pronto Da Servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della sonda.

Tasto sensore	Funzione	Commento
10 	Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
11 	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.

4.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	Funzione
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario Fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente  e  per azzerare l'ora.
	Calcolo	Il forno calcola il tempo di cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento Rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto Da Servire	La funzione è attiva.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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 Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere $\wedge$ o $\vee$ per impostare il valore.
2. Premere OK per confermare.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Premere $\vee$ o $\wedge$ per impostare l'opzione del menù.
3. Premere OK per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con $\leftarrow$.

6.2 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni Cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Pulizia	Pulizia per pirolisi.
 Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
 Cottura Guidata	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Sottomenu per: Impostazioni Base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza Ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Riscaldamento Rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto Da Servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga Cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto Display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità Display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume Segnale Acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Toni Allarme/ Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Promemoria Pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni Di Fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.3 Funzioni Cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cottura Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patate fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ecoventilata	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura Ecoventilata. 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. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.



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

6.4 Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione
  Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/ Conserve	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione Pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
  Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Scongellamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.

6.5 Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare

Piatto	
Pesce	Pesce, arrosto
	Bastoncini Di Pesce
	Filetto di pesce surgelato
	Pesce int., piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
Salmon	Pesce intero, grigliato 
	-

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Cosce Di Pollo	-
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Pollo, 2 metà

Categoria cibo: Carne

Piatto	
Manzo	Carne 
	Polpettone

Piatto	
Roastbeef	Al Sangue
	Al Sangue 
	Medio
	Medio 
	Ben Cotto
Manzo Alla Scandina	Ben Cotto 
	Al Sangue 
	Medio 
Maiale	Ben Cotto 
	Costolette Di Maiale
	Stinco di maiale precotto
	Coscia Di Maiale
	Lombo di maiale
	Coppa
Vitello	Spalla Di Maiale
	Stinco Di Vitello
	Lombo di vitello
Agnello	Arrosti di vitello 
	Cosciotto di agnello
	Sella di agnello
	Coscia agnello, cott. media

Piatto	
Selvaggina	Lepre
	• Cosce di lepre
	• Sella di lepre
	Capriolo
	• Coscia di capriolo
	• Sella di capriolo
	Arrosti di selvaggina 
	Lombo di selvaggina 

Categoria cibo: Pietanze Al Forno

Piatto	
Lasagne/Cannelloni surgelati	-
Verdure gratinate	-
Dolci	-

Categoria cibo: Pizza/Quiche

Piatto	
Pizza	Pizza sottile
	Pizza, farc. extra
	Pizza surgelata
	Pizza Americana surgelata
	Pizza fredda
	Pizzette surgelate
Baguettes gratinate	-
Crostata Flambé	-
Tortino svizzero, salato	-
Quiche Lorraine	-
Torta Speziata	-

Categoria cibo: Torte/Pasticceria

Piatto	
Ciambella	-
Torta di mele, ricoperta	-
Torta Con Lievito In Polvere	-
Crostata Di Mele	-
Torta Al Formaggio, Stampo	-
Brioche	-
Torta Margherita	-
Crostata	-
Tortino svizzero, dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffins	-
Pasticceria	-
Strisce Di Pasta	-
Bigné	-
Pasticcini Di Sfoglia	-
Eclair	-
Macarons	-
Biscotti Di Pasta Frolla	-
Dolce Di Natale	-
Strudel di mele surgelato	-
Torta su lamiera dolci	Pasta Morbida Pasta Lievitata
Torta Al Formaggio, Teglia	-
Brownies	-
Rotolo Con Marmellata	-

Piatto	
Torta Lievitata	-
Torta Friabile	-
Torte Con Zuccheri	-
Base Per Flan	Pasta Frolla
	Base Per Flan Torte Lievitate
Flan Di Frutta	Pasta Frolla, Flan Di Frutta
	Flan Di Frutta Torte Lievitate
	Pasta Lievitata

Categoria cibo: Pane/Panini

Piatto	
Panini	Panini surgelati
Ciabatta	-
Pane	Corona Di Pane
	Pan Briosches
	Pane Non Lievitato

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Croquette	-
Croquette	-
Sformato Di Patate	-



Quando è necessario modificare il peso o la temperatura interna del piatto, utilizzare $\wedge$ o $\vee$ per impostare i nuovi valori.

6.6 Impostazione di una funzione cottura

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Funzioni Cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.

6.7 Indicatore riscaldamento

Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

6.8 Riscaldamento Rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



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

Per accendere la funzione, tenere premuto  per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna. Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

6.9 Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e OK per avviare.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
 Orario Fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario Fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

7.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario Fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario Fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente. Le funzioni: Durata e Orario Fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere OK per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

7.3 Pronto Da Servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto Da Servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni Base.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto Da Servire.
5. Premere OK per confermare. Al termine della funzione, viene emesso un segnale. La funzione resta attiva anche se si modifica la funzione cottura.

7.4 Prolunga Cottura

La funzione: Prolunga Cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico. Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere OK.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette online



Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici indicati per questo forno sul nostro sito web. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

8.2 Ricette con Programma Automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

9.1 Sensore alimenti

Il sensore misura la temperatura all'interno della pietanza. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata l'apparecchiatura si disattiva.

Le due temperature da impostare sono:

- la temperatura del forno (minimo 120 °C),
- la temperatura interna della pietanza.



ATTENZIONE!

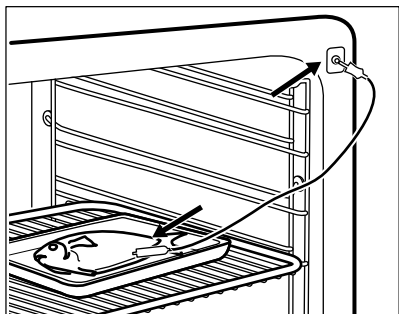
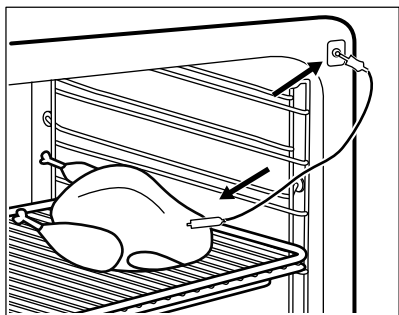
Usare solo il sensore del cibo fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

1. Accendere il forno
2. Inserire la punta del sensore degli alimenti al centro della carne o del pesce, ove possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 del sensore degli alimenti siano all'interno della pietanza.
3. Mettere la spina del sensore degli alimenti nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il sensore degli alimenti non può essere usato per piatti liquidi.
- In fase di cottura il sensore degli alimenti deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

4. Premere $\wedge$ o $\vee$ in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
 5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
 6. Per modificare la temperatura interna, premere P .
- Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si disattiva automaticamente.
7. Sfiocare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
 8. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

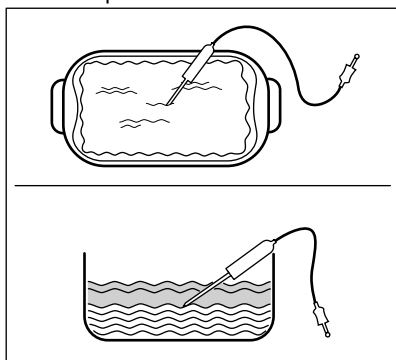


AVVERTENZA!

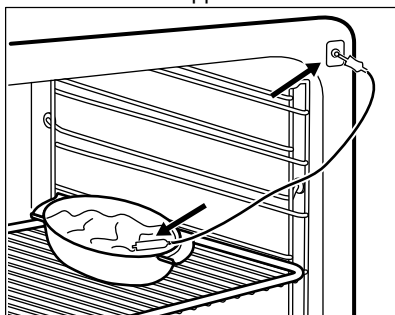
Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore degli alimenti si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

Categoria cibo: stufato

1. Accendere il forno
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore degli alimenti esattamente al centro della pentola. Il sensore degli alimenti dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone del sensore degli alimenti. La punta del sensore degli alimenti non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Coprire il sensore del sensore degli alimenti con gli ingredienti restanti.
5. Mettere la spina del sensore degli alimenti nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

6. Premere $\wedge$ o $\vee$ in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
7. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
8. Per modificare la temperatura interna, premere ON .

Quando il piatto raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Il forno si disattiva automaticamente.

9. Sfiurare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
10. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.



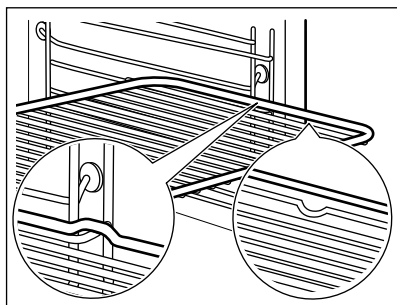
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore degli alimenti si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

9.2 Inserimento degli accessori

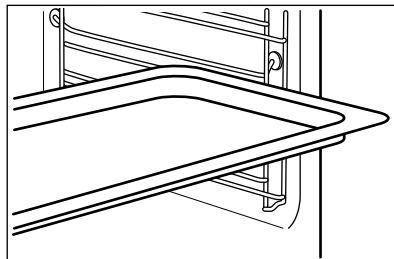
Ripiano a filo:

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



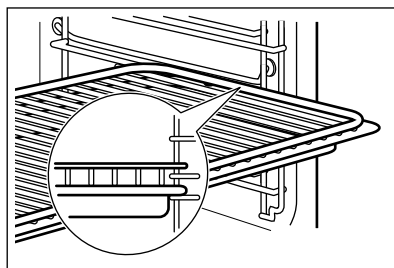
Lamiera dolci/ Leccarda:

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 antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.

3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
 4. Premere OK per confermare.
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
 5. Premere OK per confermare.
 6. Inserire il nome del programma.
La prima lettera lampeggia.
 7. Premere  o  per cambiare lettera.
 8. Premere OK.
La lettera successiva lampeggia.
 9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
 10. Tenere premuto OK per salvare.
Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere  o  e premere OK per sovrascrivere un programma esistente.
- È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
 2. Selezionare il menù: Favoriti.
 3. Premere OK per confermare.
 4. Selezionare il nome del programma preferito.
 5. Premere OK per confermare.
- Premere  per andare direttamente al menu: Favoriti.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.



Se la funzione Pirolisi funziona, la porta si blocca automaticamente.
Compare un messaggio sul display quando si preme un simbolo.

1. Premere  per accendere il display.
 2. Premere  e  contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.
- Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Blocco Tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.

1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco Tasti.
4. Premere OK per confermare.



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

Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi OK per confermare.



Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere OK per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ①) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menù: Impostazioni Base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

10.5 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

Température (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	1.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce Forno, Sensore alimenti, Durata, Orario Fine.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
 - se il forno viene spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

10.7 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.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

11.1 Consigli di cottura

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, cercarne una simile.

11.2 Lato interno della porta

Nella parte interna del forno si trova:

- i numeri delle posizioni della griglia.

- Informazioni sulle funzioni cottura, posizioni della griglia e temperature consigliate per alcune pietanze.

11.3 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Scaldavivande

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Scaldapiatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70 °C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Usare il primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Usare il primo livello griglia.

11.4 Panificare

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. Non serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.
- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

11.5 Consigli per cuocere al forno

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

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

11.6 Cottura su un solo livello

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torta alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura Ventilata	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura convenzionale	160	35 - 50	1
Base per flan – pasta frolla ¹⁾	Cottura Ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	70 - 90	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta al formaggio, lamiera dolci ²⁾	Cottura convenzionale	160 - 170	70 - 90	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

Torte/dolci/pane su lamiere per dolci

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia / corona di pane	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	1
Dolce di Natale ¹⁾	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	1
Pane (di segale) ¹⁾	Cottura convenzionale			1
primo		230	20	
poi		160 - 180	30 - 60	
Bigné/eclair ¹⁾	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	2
Rotolo con marmellata ¹⁾	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	2
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	2
Torta alle mandorle al burro/torta allo zucchero ¹⁾	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	2
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ²⁾	Cottura Ventilata	150 - 160	35 - 55	2
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ²⁾	Cottura convenzionale	170	35 - 55	2
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	2

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con quark, panna, crema) ¹⁾	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	20 - 35	2
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta ¹⁾	Cottura convenzionale	160	20 - 30	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	2
Dolci con albume montato a neve, meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	2
Pasticcini di pasta sfoglia ¹⁾	Cottura Ventilata	170 - 180	20 - 30	2
Panini ¹⁾	Cottura Ventilata	160	10 - 25	2
Panini ¹⁾	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Pasticcini ¹⁾	Cottura Ventilata	160	20 - 35	2
Small cakes /Pasticcini ¹⁾	Cottura convenzionale	170	20 - 35	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.7 Sfornati e gratinati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate ¹⁾	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura Ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60	1
Sfornati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure farcite	Cottura Ventilata	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.8 Cottura Ecoventilata

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 60	1
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Budino di pane	190 - 200	55 - 70	1
Budino di riso	180 - 200	55 - 70	1
Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80	1
Pane bianco	200 - 210	55 - 70	1

11.9 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiera dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bigné/éclair ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pasta frolla	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Torte/pasticcini/pane su lamiera dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 4
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscotti di pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.10 Cottura Ventilata Delicata

Utilizzare la funzione per preparare pezzi di carne e pesce magri e teneri. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrosti di maiale grassi. Sarà possibile usare la Sensore alimenti per garantire che la carne abbia la temperatura corretta all'interno.

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno

continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

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

Alimenti	Quantità (kg)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filetto di manzo	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Arrostito di vitello	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Bistecche	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.11 Cottura Pizza

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (molto guarnita) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (torta salata)	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta salata di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato ¹⁾	230 - 250	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

11.12 Cottura arrosto

Usare articoli resistenti al calore, che possono essere messi in forno.

Arrostire i tagli di grandi dimensioni direttamente sul vassoio o sulla griglia sopra al vassoio.

Onde evitare che il sugo di cottura o il grasso possano bruciarsi, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua nel recipiente di cottura.

La carne con cotenna può essere arrostita nella teglia senza coperchio.

Girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).

Per tenere la carne più succulenta:

- arrostiti le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostiti.
- arrostiti grandi tranci di carne e pesce (1 kg o più).
- gli arrostiti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura.

11.13 Tabelle di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	Cottura convenzionale	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue ¹⁾	Doppio Grill Ventilato	per cm di altezza	190 - 200	5 - 6 per cm di spessore	1
Arrosto di manzo o filetto: medio	Doppio Grill Ventilato	per cm di altezza	180 - 190	6 - 8 per cm di spessore	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	Doppio Grill Ventilato	per cm di altezza	170 - 180	8 - 10 per cm di spessore	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Braciola, costoletta	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	Doppio Grill Ventilato	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (pre-cotto)	Doppio Grill Ventilato	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vitello

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	Doppio Grill Ventilato	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Stinco di Vitello	Doppio Grill Ventilato	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Agnello

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Sella di agnello	Doppio Grill Ventilato	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Selvaggina

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella di lepre, cosce di lepre 1)	Cottura convenzionale	fino a 1 kg	230	30 - 40	1
Sella di capriolo	Cottura convenzionale	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	Cottura convenzionale	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Preriscaldare il forno.

Pollame

Alimenti	Funzione	Quantità	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pollo, pollo novello	Doppio Grill Ventilato	200 - 250 g ciascuno	200 - 220	30 - 50	1

Alimenti	Funzio- ne	Quantità	Tempé- rature (°C)	Tempo (min.)	Posizione della gri- glia
Mezzo pollo	Doppio Grill Ven- tilato	400 - 500 g ciascuno	190 - 210	35 - 50	1
Pollo in pezzi	Doppio Grill Ven- tilato	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	Doppio Grill Ven- tilato	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Pesce al vapore

Alimenti	Funzio- ne	Quantità	Tempé- rature (°C)	Tempo (min.)	Posizione della gri- glia
Pesce intero fino ad 1 kg	Cottura conven- zionale	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

11.14 Grill

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

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



ATTENZIONE!

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

Grill

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura al grill (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef, cott. media	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filetto di man- zo, cott. media	230	20 - 30	20 - 30	1
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura al grill (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Pesce intero, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.15 Cibi Congelati

- Estrarre gli alimenti dalle confezioni. Mettere la pietanza su un piatto.

- Non coprire con un piatto o con una ciotola. Potrebbe prolungare il tempo di scongelamento.

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

Pasti pronti congelati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Patatine fritte ¹⁾ (300 - 600 g)	Cottura convenzionale o Doppio Grill Ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	2

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Baguette	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Torta alla frutta	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2

1) Girare le patate 2 o 3 volte durante la cottura.

11.16 Scongellamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.

- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Dolce	1,4 kg	60	60	-

11.17 Marmellate/Conserve

Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.

Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.

Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.

Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.

Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere

il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

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

Frutta con noccioli

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

Verdure

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lasciare riposare nel forno spento.

11.18 Asciugatura

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia
Fagioli	60 - 70	6 - 8	2
Peperoni	60 - 70	5 - 6	2
Verdure per mine-strone	60 - 70	5 - 6	2
Funghi	50 - 60	6 - 8	2
Erbe	40 - 50	2 - 3	2
Prugne	60 - 70	8 - 10	2

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia
Albicocche	60 - 70	8 - 10	2
Mele a fette	60 - 70	6 - 8	2
Pere	60 - 70	6 - 9	2

11.19 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane Bianco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane Di Segale	180 - 200	50 - 70	2
Pane nero	180 - 200	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	2

11.20 Sensore alimenti tabella

Manzo	Temperatura interna (°C)		
	Al Sangue	Medio	Ben cotto
Roast beef	45	60	70
Lombata	45	60	70

Manzo	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Arrosto	80	83	86

Maiale	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Prosciutto, Arrosto	80	84	88
Arista (sella), Lombo di maiale affumicato, Lombo affumicato al vapore	75	78	82

Vitello	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Arrosto di vitello	75	80	85
Stinco di Vitello	85	88	90

Castrato/Agnello	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Cosciotto di castrato	80	85	88
Lombo di castrato	75	80	85
Cosciotto di agnello, Arrosto di agnello	65	70	75

Selvaggina	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Lombata di coniglio Sella di capriolo	65	70	75
Coscia di lepre, Lepre intera, Cosciotto di cervo	70	75	80

Pollame	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Pollo (intero / metà / petto)	80	83	86
Anatra (intera / metà), Tacchino (intero / petto)	75	80	85
Anatra (petto)	60	65	70

Pesce (salmone, trota, lucio-perca)	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Pesce (intero / grande / cotto al vapore), Pesce (intero / grande / arrosto)	60	64	68

Casseroles - Verdure pre-cotte	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Casseroles di zucchine, Casseroles di broccoli, Casseroles di finocchi	85	88	91

Casseruole - Piatto piccante	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Cannelloni, Lasagne, Pasta al forno	85	88	91

Casseruole - Dolci	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Casseruola di pane bianco con / senza frutta, Casseruola di porridge di ri- so con / senza frutta, Casseruola di spaghetti dolci	80	85	90

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 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. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

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.

Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

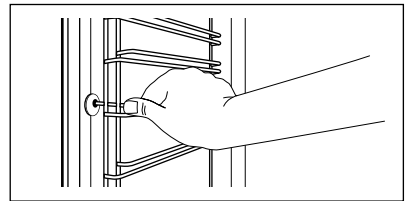
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



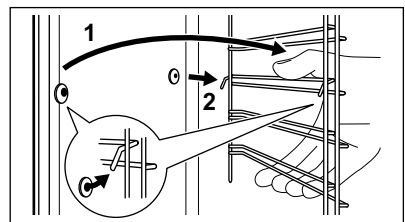
ATTENZIONE!

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.

12.3 Pulizia



ATTENZIONE!

Rimuovere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.



La procedura di pulizia per pirolisi non può essere avviata:

- se non è stata rimossa la spina della termosonda dalla presa.
- se la porta del forno non è stata completamente chiusa.

Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.



ATTENZIONE!

Se sono presenti altre apparecchiature installate all'interno dello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione: Pulizia. Potrebbero causare danni al forno.

1. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
2. Accendere l'apparecchiatura e selezionare dal menù principale la funzione: Pulizia. Premere **OK** per confermare.
3. Impostare la durata della procedura di pulizia:

Opzione	Descrizione
Leggero	1 h per un livello di sporcizia ridotto
Normale	1 h 30 min per un livello di sporcizia normale

Intenso

2 h 30 min
per un livello
di sporcizia
elevato

4. Premere **OK** per confermare.



Quando la pulizia per pirolisi inizia, la porta del forno è bloccata e la luce è spenta.



Per arrestare la pulizia per pirolisi anticipatamente, disattivare il forno.



AVVERTENZA!

Una volta terminata la funzione, il forno è molto caldo. Lasciare raffreddare. Pericolo di ustione.



Una volta terminata la funzione, la porta rimane bloccata per la fase di raffreddamento. Alcune funzioni del forno non sono disponibili durante la fase di raffreddamento.

12.4 Rimozione e installazione della porta

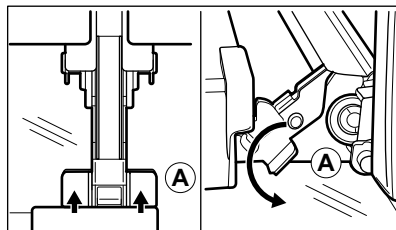
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



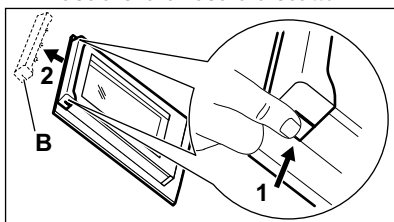
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

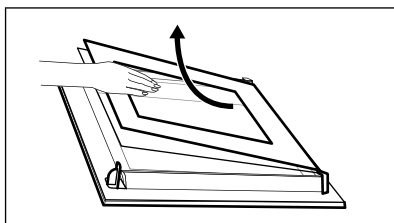
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.
6. 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.



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



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza

opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



AVVERTENZA!

Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.

12.5 Sostituzione della lampadina



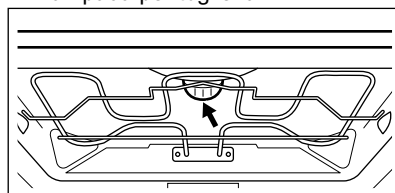
AVVERTENZA!

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.

Lampadina superiore

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.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 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.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display indica "F111".	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirli in modo corretto nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attiva.	Fare riferimento a "Impostazioni base" nel capitolo "Utilizzo quotidiano".

13.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore 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.)	

14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	Electrolux	
Identificativo modello	EVE8P21X KVEBP21X	
Indice di efficienza energetica	80.8	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.89 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.59 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	43 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	EVE8P21X	31.6 kg
	KVEBP21X	31.6 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.

electrolux.com/shop



867352500-A-482018

