



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	16
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	17
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	18
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	23
12. PULIZIA E CURA.....	38
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	42
14. INSTALLAZIONE.....	44
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	45

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.

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

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.



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 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere

l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza autorizzato.
- 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 abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.6 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade

speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

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

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

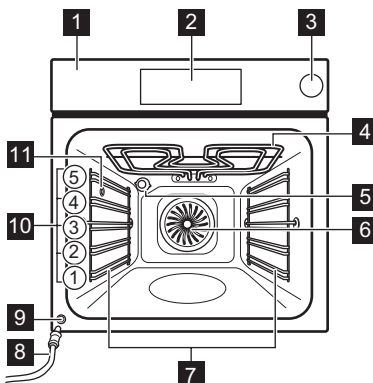
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

2.8 Assistenza Tecnica

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Elemento riscaldante
- 5 Luce
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, smontabile
- 8 Tubo di scarico
- 9 Valvola di scarico dell'acqua
- 10 Posizioni dei ripiani
- 11 Foro di entrata vapore

3.2 Accessori

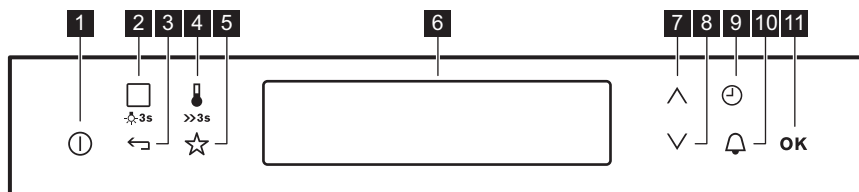
- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Piastra da forno in alluminio**

Per la cottura di torte e biscotti.








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




4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

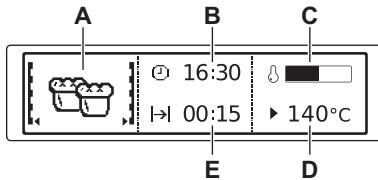


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1 	ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2 	Funzioni Cottura oppure Cottura Guidata	Sfiorare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menù: Cottura Guidata. Sfiorare nuovamente il tasto sensore per passare da un menù 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 menù. Per visualizzare il menù principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
4 	Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno dell'apparecchiatura. 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 attuali 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.










Tasto sensore	Funzione	Commento
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.
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	Le funzione è attiva.
	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 \blacktriangle per azzerare l'ora.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	Indicatore 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.

Simbolo	Funzione	
	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 dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

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

5.2 Primo collegamento

Una volta collegata l'apparecchiatura 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.

5.3 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta.

1. Impostare la funzione: Cottura ecoventilata — e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione: Cottura Ventilata (v) e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menù

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 menù

Menù principale








Sim-bolo	Voce menù	Applicazione
	Funzioni Cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
	Cottura Guidata	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
	Impostazioni Base	Usato per configurare altre impostazioni.
	Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni cottura aggiuntive.



Sottomenù per: Impostazioni Base

Sim-bolo	Sottomenù	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.
	Toni Allarme/Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.




Simbolo	Sottomenù	Descrizione
	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 riscaldamento	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura ecoventilata.
 Cottura ventilata + vapore	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.
 Cottura Pizza	Per la cottura al vapore di una pizza, quiche o torta.
 Cottura ecoventilata	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cottura Ecoventilata	Per cucinare cibi cotti in teglie o su una posizione della griglia. Per risparmiare energia durante il processo di cottura. Questa funzione va usata in conformità con le tabelle di cottura per ottenere i risultati di cottura desiderati. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura. Questa funzione è stata usata per definire la classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura.

Funzione riscaldamento	Applicazione	
	Eco grill	Quando viene usata questa funzione in fase di cottura sarà possibile ottimizzare il consumo energetico. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura con la funzione cottura equivalente (Turbo Grilling).
	Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
	Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio Grill Ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
	Rigenera A Vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.

6.4 Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione	
	Pane	Per cuocere il pane.
	Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.
	Lievitazione Pasta	Per controllare la lievitazione dell'impasto prima della cottura.
	Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
	Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.

Funzione cottura	Applicazione
 Asciugatura	Per essiccare frutta in fette (ad es. mele, prugne, pesche) e verdure (ad es. pomodori, zucchine, funghi).
 	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongelamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

6.5 Per attivare una funzione cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
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.

6.6 Cottura a vapore



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



AVVERTENZA!

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. Preparare il cibo nella pentola appropriata.
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
3. Riempire la vaschetta con 900 ml di acqua.
La riserva d'acqua dura all'incirca 55 - 60 minuti.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
5. Accendere l'apparecchiatura.
6. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.

7. Se necessario, impostare la funzione Durata  o Orario Fine .



Quando il serbatoio acqua è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

8. Disattivare l'apparecchiatura.
9. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.



AVVERTENZA!

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

6.7 Indicatore Serbatoio dell'acqua


Sul display compare: Acqua insufficiente e quando il serbatoio deve essere riempito, viene emesso un segnale acustico.

Per maggiori informazioni, vedere "Cottura a vapore".

6.8 Indicatore del Serbatoio dell'acqua pieno

Quando il display mostra: Serbatoio dell'acqua pieno, è possibile utilizzare la cottura a vapore.

Quando il serbatoio è pieno viene emesso un segnale acustico.

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

6.9 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

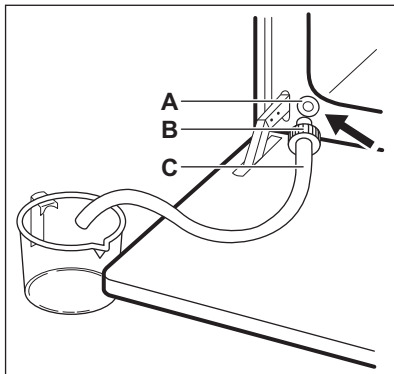


ATTENZIONE!

Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che l'apparecchiatura si sia raffreddata.

Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto di 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.



Il serbatoio potrebbe ancora contenere dell'acqua anche se il display mostra: Acqua insufficiente. 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.



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

6.10 Indicatore riscaldamento


Quando si attiva 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 scompare.

6.11 Indicatore Riscaldamento Rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



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







Per attivare la funzione, tenere premuto  per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

6.12 Calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, 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 dispositivo. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e OK per avviare.
	Durata	Permette di impostare la durata di un'operazione (max 23 ore e 59 min.).
	Orario Fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.






Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario Fine, l'apparecchiatura spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato.

L'apparecchiatura 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 disattiva automaticamente. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario Fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora.

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. L'apparecchiatura si disattiva. 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.

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni Base.

1. Accendere l'apparecchiatura.
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 acustico.



La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni 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.

1. Terminato il 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



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

8.2 Cottura Guidata con Programma Automatico

Quest'apparecchiatura ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere l'apparecchiatura.

2. Selezionare il menù: Cottura Guidata. 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.



Quando utilizzare la funzione: Manuale, l'apparecchiatura utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

8.3 Cottura Guidata con Peso Automatico

Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per poter usare la funzione bisogna inserire il peso del cibo.

1. Accendere il forno

2. Selezionare il menù: Cottura Guidata. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare la funzione: Peso Automatico. Premere **OK** per confermare.
5. Sfiurare **^** o **v** per impostare il peso del cibo. Premere **OK** per confermare.

Il programma automatico si avvia.

6. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere **^** o **v** per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi per disattivare il segnale.

i Con alcuni programmi è necessario girare il cibo dopo 30 minuti. Il display mostra un promemoria.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



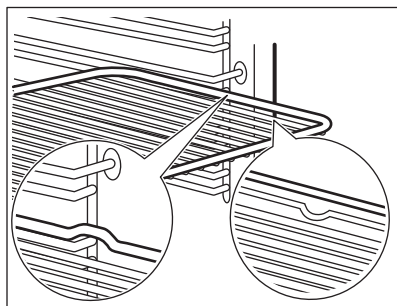
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento degli accessori

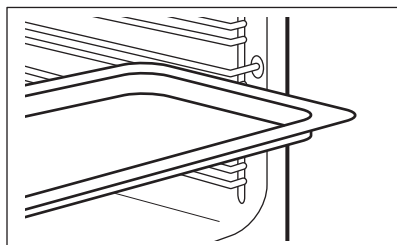
Ripiano a filo:

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



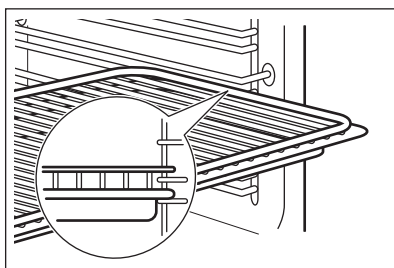
Leccarda:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo e leccarda insieme:

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



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

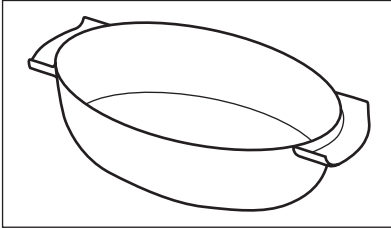
9.2 Accessori per la cottura a vapore

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

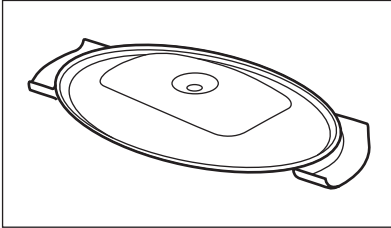
Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

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.

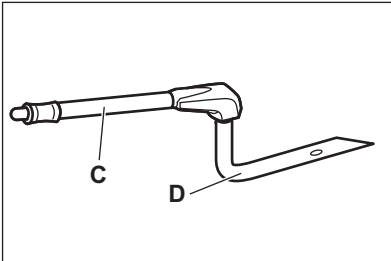
Recipiente di vetro (A)



Coperchio (B)

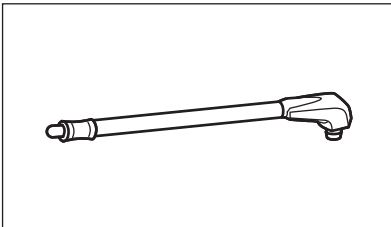


Iniettore e tubicino dell'iniettore

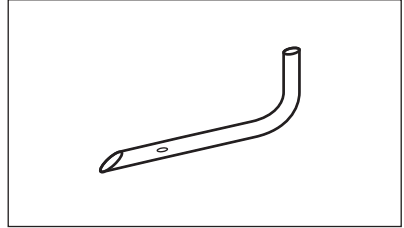


"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per la cottura a vapore diretto.

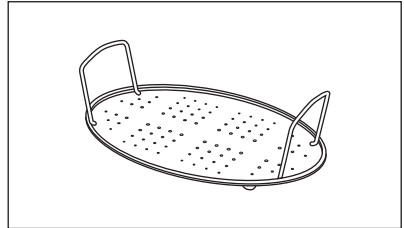
Tubicino dell'iniettore (C)



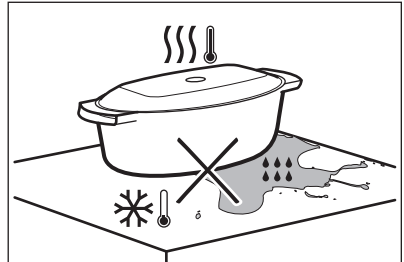
Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)



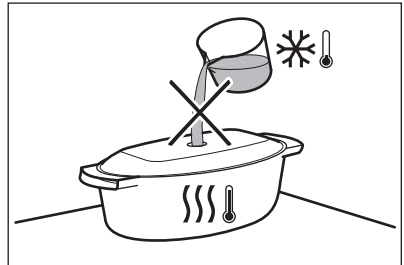
Griglia in acciaio (E)



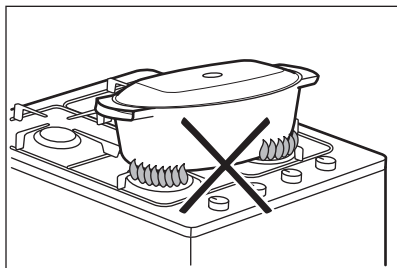
- Non poggiare una teglia calda su superfici fredde/bagnate.



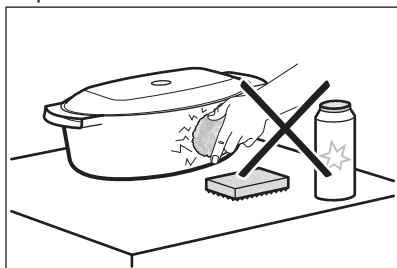
- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.



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



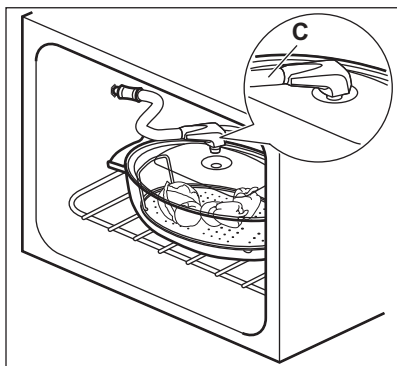
- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.



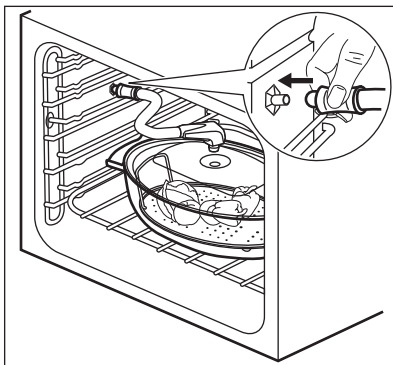
9.3 Cottura a vapore in teglia dietetica

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.

9.4 Cottura a vapore diretto

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



ATTENZIONE!

Non utilizzare il coperchio.



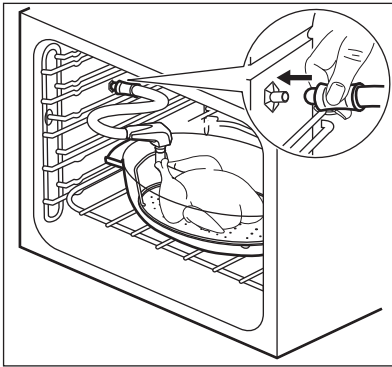
AVVERTENZA!

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.



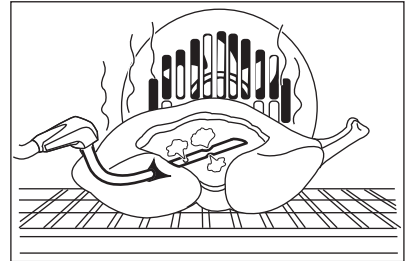
Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

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".

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. Sfiore ⌚ ripetutamente fino a che 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. Sfiore \vee o \wedge 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, sfiorare \vee o \wedge 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 \star per andare direttamente al menù: Favoriti.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini



Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.




1. Sfiore  per attivare il display.
2. Sfiore contemporaneamente  e  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 solo quando l'apparecchiatura è in funzione.



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

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


 Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

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 l'apparecchiatura.
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  per confermare.

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


Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale acustico.

-  • Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni Base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

10.5 Spegnimento automatico

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

Temperatura (°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, Orario Fine, Durata.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - quando l'apparecchiatura è attiva.
 - se si sfiora un 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 l'apparecchiatura è spenta 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 attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il

forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10.8 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi 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.

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 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata 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. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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 il forno.

11.5 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

Torte

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
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 ¹⁾	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
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 ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pasticcini - un nivel- lo ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In una la- miera dol- ci
Pasticcini - due nivel- li ¹⁾	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	In una la- miera dol- ci
Pasticcini - tre nivel- li ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	In una la- miera dol- ci
Biscotti/ strisce di pasta - un livello	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In una la- miera dol- ci
Biscotti/ strisce di pasta - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	In una la- miera dol- ci
Biscotti/ strisce di pasta - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	In una la- miera dol- ci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una la- miera dol- ci
Meringhe - due nivel- li ¹⁾	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una la- miera dol- ci
Panini dol- ci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In una la- miera dol- ci
Pasticcini - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una la- miera dol- ci
Pasticcini - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una la- miera dol- ci

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
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 ¹⁾	170	1	160	2 (sinistra e destra)	30 - 50	In uno stampo per dolci da 20 cm

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pane e pizza

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pane bianco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini ¹⁾	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Flan

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Flan di pa- sta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Carne

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ri- piano a fi- lo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ri- piano a fi- lo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, cott. me- dia	210	2	200	2	60 - 70	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ri- piano a fi- lo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica

Alimenti	Cottura ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
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 ecoventilata		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

11.6 Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Alimenti	Quantità		Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della gri- glia
	Parti	Quantità (kg)		1° lato	2° lato	
Bistecche di filetto	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bistecche di manzo	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4

Alimenti	Quantità		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Parti	Quantità (kg)		1° lato	2° lato	
Salsiccia	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Braciola di maiale	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (tagliato in 2)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Petto di pollo	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Filetto di pesce	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Panini tostati	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Doppio Grill Ventilato

Manzo

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef o filetto, cott. media ¹⁾	per cm di spessore	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Roastbeef o filetto, cott. media ¹⁾	per cm di spessore	180 - 190	6 - 8	1 o 2
Roastbeef o filetto, ben cotto ¹⁾	per cm di spessore	170 - 180	8 - 10	1 o 2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Braciola, costoletta	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 o 2

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 o 2
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 o 2

Vitello

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

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 o 2
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

Pollame

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

Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 KG	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 o 2

11.8 Cottura Ecoventilata



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

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	190 - 200	30 - 40	2
Patate gratinate	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Budino di pane	170 - 190	45 - 60	2
Budino di riso	170 - 190	40 - 50	2
Torta alle mele	150 - 160	45 - 60	2
Pane bianco	180 - 190	45 - 55	2

11.9 Cottura Ventilata Delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi.

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. Selezionare la funzione: Cottura Ventilata Delicata.

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filetto di manzo	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Bistecche	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.10 Scongellamento

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
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	-

11.11 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 lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

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

Frutta con noccioli

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

Verdure

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

11.12 Asciugatura

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

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

Verdure

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

Frutta

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

11.13 Cottura ventilata + vapore

Torte e dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Torta di mele (Apple pie) ¹⁾	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 ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake ¹⁾	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 ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	In una lamiera dolci
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci

¹⁾ Preiscaldare il forno per 10 minuti.

Flan

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

Carne

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Arrosto di maiale	1.0	180	90 - 110	2	Su un ripiano a filo
Vitello	1.0	180	90 - 110	2	Su un ripiano a filo
Roastbeef, al sangue	1.0	210	45 - 50	2	Su un ripiano a filo
Roastbeef, cott. media	1.0	200	55 - 65	2	Su un ripiano a filo
Roastbeef, ben cotto	1.0	190	65 - 75	2	Su un ripiano a filo
Agnello	1.0	175	110 - 130	2	Cosciotto
Pollo	1.0	200	55 - 65	2	Intero
Tacchino	4.0	170	180 - 240	2	Intero
Anatra	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Intero
Oca	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Intero
Coniglio	-	170 - 180	60 - 90	2	Tagliata a pezzi

Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Trota	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 pesci
Tonno	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filetti
Fermo	-	200	20 - 30	2	-

11.14 Cottura nella teglia dietetica

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata + vapore.

Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Fioretti di broccoli	130	20 - 25	2
Melanzane	130	15 - 20	2
Cime di cavolfiore	130	25 - 30	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Prosciutto cotto	130	55 - 65	2
Petto di pollo al vapore	130	25 - 35	2
Costoletta (lombo affumicato di maiale)	130	80 - 100	2

Pesce

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

Contorni

Alimenti	Temperatura (°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	35 - 45	2

11.15 Cottura Pizza



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Pizza (sottile)	200 - 220	15 - 25	1	In una lamiera dolci
Pizza (molto guarnita)	200 - 220	20 - 30	1	In una lamiera dolci
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	In una lamiera dolci
Torta alle mele	150 - 170	50 - 70	1	In uno stampo per dolci da 20 cm
Crostata	170 - 190	35 - 50	1	In uno stampo per dolci da 26 cm
Crostata di cipolle	200 - 220	20 - 30	2	In una lamiera dolci

11.16 Rigenera A Vapore



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sformati/Gratinati	130	15 - 25	2
Pasta e salsa	130	10 - 15	2
Contorni (ad es. riso, patate, pasta)	130	10 - 15	2
Pietanze uniche	130	10 - 15	2
Carne	130	10 - 15	2
Verdure	130	10 - 15	2

11.17 Pane



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Pane bianco	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 forme, da 500 g ciascuna
Panini	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 e 4)	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pane di se-gale	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 forme, da 500 g ciascuna
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	In una lamiera dolci

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

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

12.2 Apparecchiature 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.

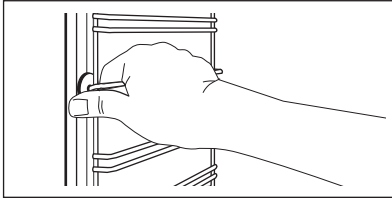
12.3 Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

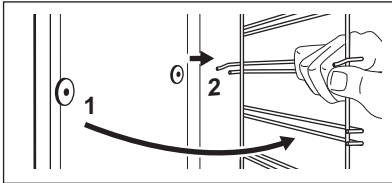
12.4 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere 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 i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.5 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** - consigliata dal produttore in quanto riduce la frequenza dei cicli 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 dell'apparecchiatura 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). Spegnerne il forno e attendere circa 60 minuti.
2. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Spegnerne 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. Spegnerne dopo 10 minuti.

Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio.

Fare riferimento alla sezione "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 detersivi simili.

12.6 Pulizia della porta del forno

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.



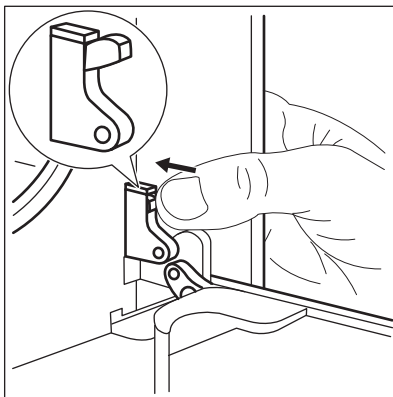
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



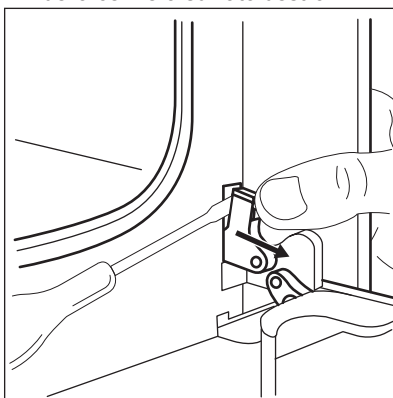
ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

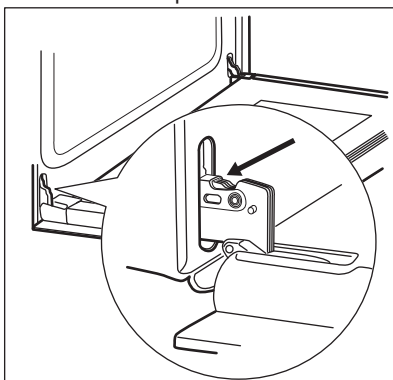
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Spingere il componente di serraggio fino a farlo rientrare.



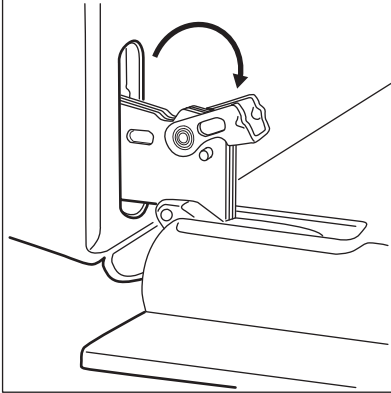
3. Tenere il componente con una mano. Utilizzare un cacciavite con l'altra mano per sollevare e girare la leva della cerniera sul lato destro.



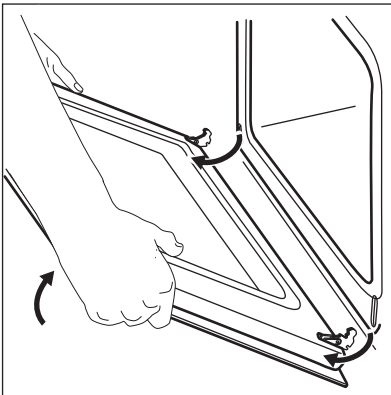
4. Individuare la cerniera sul lato sinistro della porta.



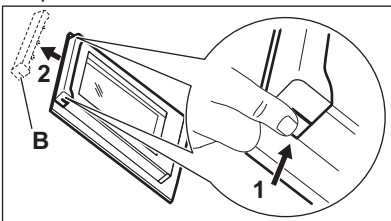
5. Alzare e ruotare la leva sulla cerniera sinistra.



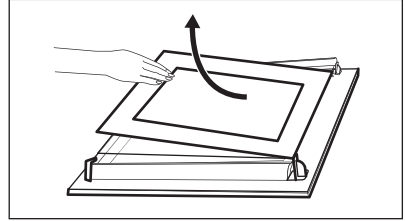
6. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



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



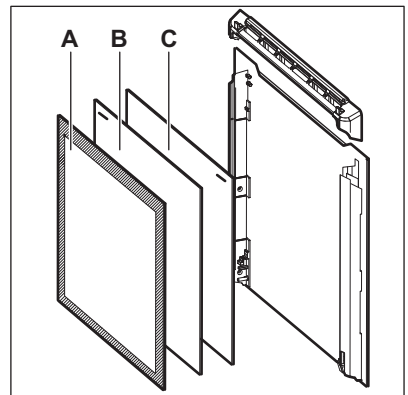
9. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
10. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



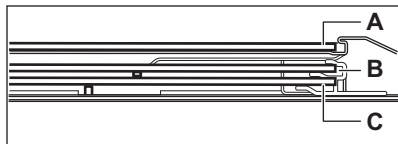
11. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

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 reinserire i pannelli in vetro (A, B e C) seguendo la sequenza corretta. Il primo pannello (A) presenta una serigrafia stampata. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli in vetro (A), nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.



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



12.7 Sostituzione della lampadina

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



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

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

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

Lampadina posteriore

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

Problema	Causa possibile	Solution
Il forno non si scalda.	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.
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.
La cottura a vapore non funziona.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
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".
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
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 forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attivata.	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 della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

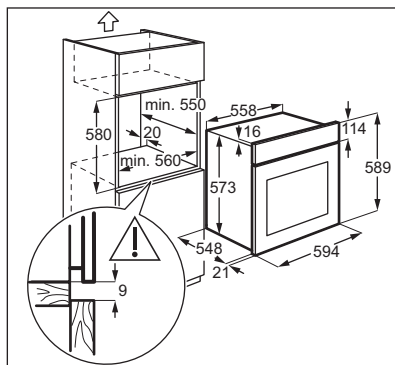
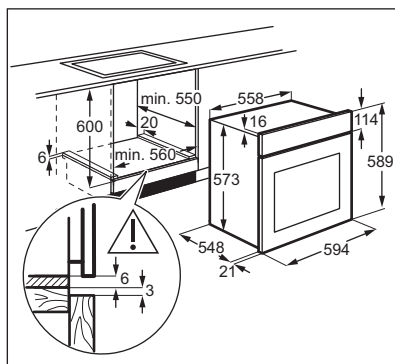
Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)
Numero Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. INSTALLAZIONE

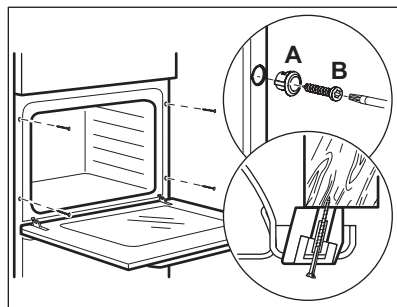


AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 Incasso



14.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



14.3 Installazione dell'impianto elettrico



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.

14.4 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 ²)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
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).

15. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOB6840BAX
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	35.0 kg

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

15.2 Risparmio energetico



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

Suggerimenti generali

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e

mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

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

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Se viene attivato un programma con selezione Durata o Orario Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, gli elementi riscaldanti si disattivano automaticamente il 10% più rapidamente in alcune funzioni del forno.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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


Cottura Ecoventilata


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

Quando si vede Cottura Ecoventilata, lampada si disattiva automaticamente dopo 30 secondi.

Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio energetico previsto.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

www.electrolux.com/shop



8673404 12-A-392016

