



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	21
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	22
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	22
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	25
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	27
12. PULIZIA E CURA.....	47
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	51
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	54

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

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

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire 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 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 detersivo di alcun tipo.

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

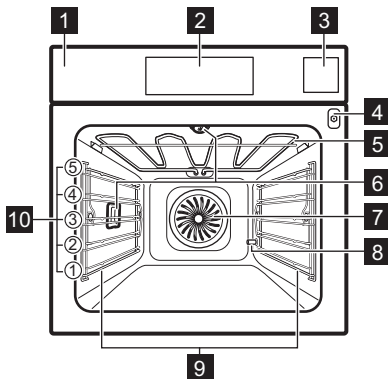


AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

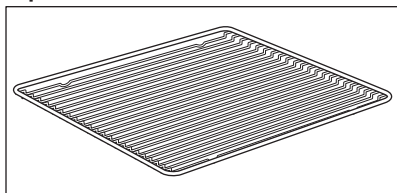
3.1 Panoramica



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

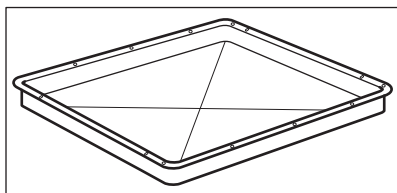
3.2 Accessori

Ripiano a filo



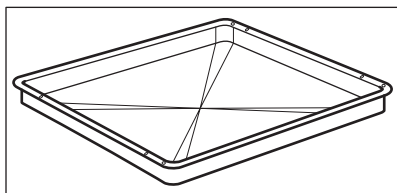
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



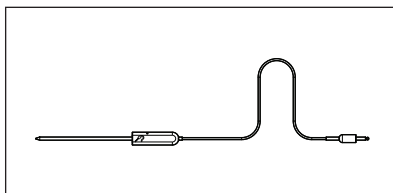
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



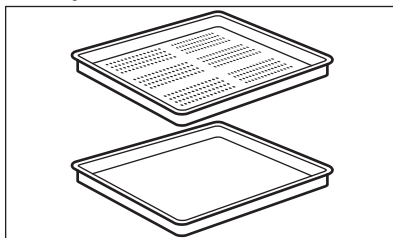
Per cuocere al forno, arrostitire o come recipiente per raccogliere i grassi.

Sensore alimenti



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

Set vapore

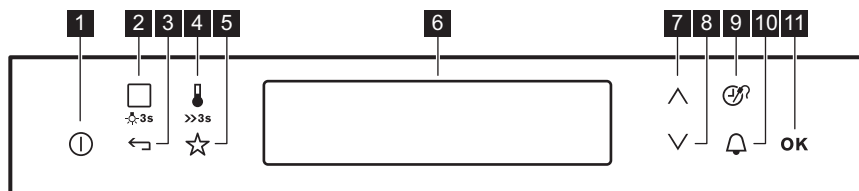


Contenitore con e senza fori.










Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.

4. PANNELLO DEI COMANDI

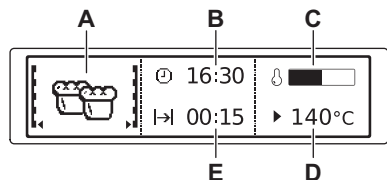
4.1 Programmatore elettronico



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	Sfiare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Cottura Guidata. Sfiare 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. Sfiare 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 termosonda.
10		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
11	OK	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
	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 \vee e \wedge 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.

5.3 Impostazione della durezza dell'acqua

La seguente tabella spiega la gamma di durezza dell'acqua (dH) con il relativo deposito di calcio e la qualità dell'acqua.

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

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

1. Prendere i 4 nastri colorati cangianti fornito con il kit vapore nel forno.
2. Mettere tutte le zone reagenti del nastro in acqua per circa 1 secondo. Non mettere il nastro sotto l'acqua corrente.
3. Scuotere il nastro ed eliminare l'acqua in eccesso.
4. Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
I colori delle zone reagenti continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di 1 minuto dopo il test.

5. Impostare la durezza dell'acqua: menu: Impostazioni Base.

Nastro per test	Durezza dell'acqua
	1
	2
	3
	4

È possibile modificare la durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni Base / Durezza dell'acqua.

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.
 Pulizia	Contiene un elenco di programmi di pulizia.
 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.






Sottomenù 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.
 Durezza dell'acqua	Per impostare il livello della durezza dell'acqua (1 - 4).
 Promemoria Pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.


Voce simbolo / menu	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 Sottomenu per: Pulizia


Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Svuotamento Serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
	Pulizia A Vapore Plus	Procedura per rimuovere lo sporco difficile con l'ausilio di un detergente per forno.
	Pulizia A Vapore	Procedura per la pulizia dell'apparecchiatura nel caso di sporco leggero e non bruciato diverse volte.
	Decalcificazione	Procedura per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
	Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.

6.4 Funzioni Cottura


Funzione cottura	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 convenzionale.

Funzione cottura	Applicazione
 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 arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitire 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 Eco-ventilata	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura Ecoventilata.</p> <p>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.</p>


Funzione cottura	Applicazione
 Umidità Bassa	Per la cottura di pane e arrostiti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.
 Umidità Elevata	Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per far sbollire pesce, royal custard e terrine.
 Cottura a vapore	Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.

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

6.5 Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/ Conserven	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.

Funzione cottura	Applicazione
 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.
 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.
 Scongellamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

Funzione cottura	Applicazione
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.





6.6 Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare








Piatto	
Pesce	Pesce, arrosto
	Bastoncini Di Pesce
	Filetti sottili
	Filetti spessi
	Filetto di pesce surgelato
	Pesce intero piccolo
	Pesce intero, vapore
	Pesce int., piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
Salmone	Filetto di salmone
	Salmone Intero
Gamberi	Gamberi, freschi
	Gamberi surgelati
Cozze	-






Categoria cibo: Pollame




Piatto	
Cosce Di Pollo	-
Cosce Di Pollo 	-

Piatto	
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Petto di pollo al vapore
Anatra intera 	Pollo, 2 metà
	Pollo intero 
	-
Oca intera 	-
Tacchino intero 	-

Categoria cibo: Carne

Piatto	
Manzo	Manzo Bollito
	Carne 
	Polpettone
Roastbeef	Al Sangue
	Al Sangue 
	Medio
	Medio 
	Ben Cotto
Manzo Alla Scandina	Ben Cotto 
	Al Sangue 
	Medio 
	Ben Cotto 

Piatto	
Maiale	Piccole Salsicce
	Costolette Di Maiale
	Stinco di maiale precotto
	Coscia Di Maiale
	Lombo di maiale
	Lombo di maiale 
	Lombo di maiale affumicato
	Lombo di maiale al vapore
	Coppa
	Spalla Di Maiale
	Arrosto di maiale 
	Prosciutto Cotto
	Vitello
Lombo di vitello	
Arrosto di vitello 	
Agnello	Cosciotto di agnello
	Arrosto di agnello 
	Sella di agnello
	Coscia agnello, cott. media
	Coscia agnello, cott. media 

Piatto	
Selvaggina	Lepre <ul style="list-style-type: none"> • Cosce di lepre • Sella di lepre • Sella di lepre 
	Capriolo <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di capriolo • Sella di capriolo
	Arrosto di selvaggina 
	Lombo di selvaggina 

Categoria cibo: Pietanze Al Forno

Piatto	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni surgelati	-
Pasta	-
Patate Gratinat	-
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	-

Piatto	
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	-

Piatto	
Torta su lamiera dolci	Pasta Morbida
	Pasta Lievitata
Torta Al Formaggio, Teglia	-
Brownies	-
Rotolo Con Marmellata	-
Torta Lievitata	-
Torta Friabile	-
Torte Con Zucchero	-
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
	Panini precotti
	Panini surgelati
Ciabatta	-
Baguette	Baguette precotte
	Baguette surgelate

Piatto	
Pane	Corona Di Pane
	Pane Bianco
	Pan Briosches
	Pane Nero
	Pane Di Segale
	Pane Integrale
	Pane Non Lievitato
	Pane/Panini surgelati

Categoria cibo: Verdure

Piatto	
Cime Di Rapa	-
Broccoletti interi	-
Cime Di Cavolfiore	-
Cavolfiore intero	-
Carote	-
Zucchine A Fettine	-
Asparagi verdi	-
Asparagi bianchi	-
Peperoni In Falde	-
Spinaci, freschi	-
Anelli Di Porro	-
Fagiolini	-
Funghi A Fettine	-
Pomodori Pelati	-
Cavoletti Di Bruxelles	-
Sedano a cubetti	-
Piselli	-
Melanzane	-
Finocchio	-
Carciofi	-

Piatto	
Barbabietola Ros- sa	-
Scorzonera Ispani- ca	-
Cavolo Rapa A Li- starelle	-
Fagioli Bianchi	-
Cavolo Verza	-

Categoria cibo: Creme E Timballi

Piatto	
Crema Pasticcera Cotta	-
Flan Al Caramello	-
Timballi	-
Uova	Uova alla coque
	Uova bazzotte
	Uova sode
	Uova cotte

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte spesse	-
Patatine fritte, sur- gelate	-
Croquette	-
Croquette	-
Sformato Di Patate	-
Patate bollite, in quarti	-
Patate Bollite	-
Patate al cartoccio	-
Gnocchi Di Patata	-

Piatto	
Canederli	-
Canederli lievitati salati	-
Canederli dolci lievitati	-
Riso	-
Tagliatelle fresche	-
Polenta	-



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

6.7 Impostazione di una funzione cottura

1. Accendere il forno.
2. Premere **OK** per confermare.
3. Impostare la temperatura.
4. Premere **OK** per confermare.

6.8 Cottura a vapore

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



AVVERTENZA!

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

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti. Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo.

C'è il rischio di perdite di acqua, sovrafflusso e danni all'arredamento.

3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione: Durata \rightarrow | oppure: Orario Fine \rightarrow |.

Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale.

Quando l'acqua nella vaschetta sta per finire, si attiva un segnale acustico e la vaschetta deve essere nuovamente riempita per continuare la cottura a vapore come descritto in precedenza.

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

7. Spegner il forno.
8. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare la vaschetta dell'acqua.

Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento Serbatoio.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione.

9. Dopo la Cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando il forno è freddo.


Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta. Per velocizzare l'asciugatura è possibile chiudere la porta e riscaldare il forno con la funzione: Cottura Ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.


6.9 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.

6.10 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.

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






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.

 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.

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.

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.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Sensore della termosonda

La termosonda misura la temperatura all'interno della pietanza. Quando la

pietanza raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

Le due temperature da impostare sono:

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



ATTENZIONE!

Usare solo il sensore della temperatura interna in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

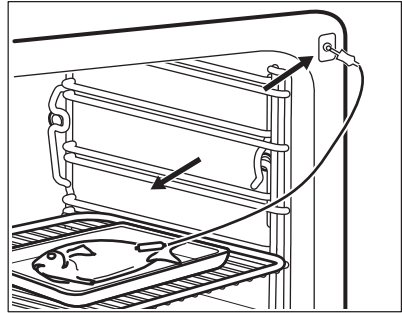
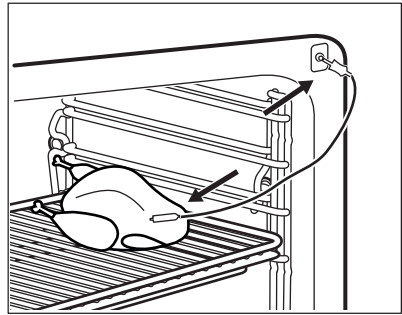
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- La termosonda non può essere usata per piatti liquidi.
- In fase di cottura la termosonda deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli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



Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento impostata e dalla temperatura.

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

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



Il display mostra il simbolo della termosonda.

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 \mathcal{B} .

Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si disattiva automaticamente.

7. Sforare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
8. Togliere dalla presa la termosonda e il piatto dall'apparecchiatura.



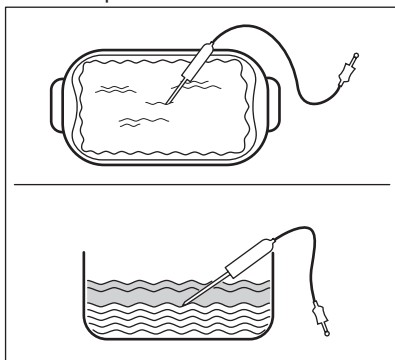
AVVERTENZA!

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

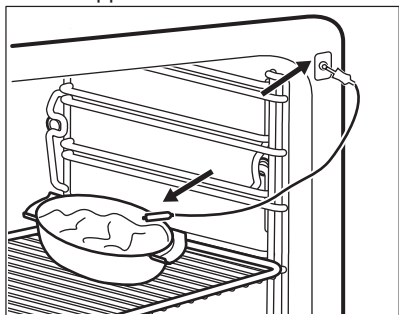
Categoria cibo: stufato

1. Accendere il forno

2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore della termosonda esattamente al centro della pentola. Il sensore della termosonda 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 della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



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



Il display mostra il simbolo della termosonda.

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 Ⓢ .

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

9. Sffiorare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
10. Togliere dalla presa la termosonda e il piatto dall'apparecchiatura.



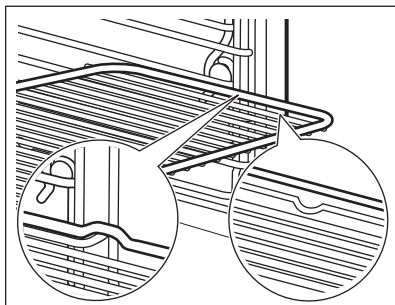
AVVERTENZA!

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

9.2 Inserimento degli accessori

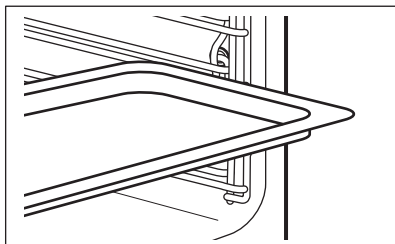
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che



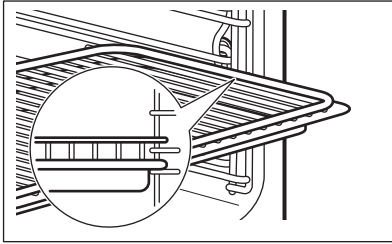
Lamiera dolci/ Leccarda:

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 \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, premere ∇ 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.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

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




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.
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 ) 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 - 230	5.5

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 arrostitire 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 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.

11.3 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Prestare attenzione in fase di apertura della porta del forno quando la funzione è accesa. Può fuoriuscire vapore.

Sterilizzazione

Questa funzione consente di sterilizzare i contenitori (ad es. biberon).

Mettere i contenitori puliti capovolti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia.

Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 minuti.

Cuocere

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di alimenti, freschi o congelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino e uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola volta. Cucinare insieme piatti con tempi di cottura simili. Usare la quantità di acqua più elevata quando su cucinano più piatti insieme.

Usare il secondo livello griglia.

Impostare la temperatura su 99 °C a meno che la seguente tabella non consigli un'impostazione diversa.

Verdure

Alimenti	Tempo (min.)
Pomodori pelati	10
Cime di rapa ¹⁾	13 - 15
Verdure, sbollentate	15
Funghi a fettine	15 - 20
Peperoni (falde)	15 - 20

Alimenti	Tempo (min.)
Spinaci, freschi	15 - 20
Asparagi verdi	15 - 25
Melanzane	15 - 25
Zucchine a fettine	15 - 25
Zucca, cubetti	15 - 25
Pomodori	15 - 25
Fagioli, sbollentati	20 - 25
Cime di valerianella	20 - 25
Cavolo verza	20 - 25
Sedano a cubetti	20 - 30
Anelli di porro	20 - 30
Piselli	20 - 30
Piselli bianchi (peperoni kaiser)	20 - 30
Patate dolci	20 - 30
Asparagi bianchi	25 - 35
Cavoletti di Bruxelles	25 - 35
Carote	25 - 35
Cime di cavolfiore	25 - 35
Finocchio	25 - 35
Cavolo rapa a listarelle	25 - 35
Fagioli bianchi	25 - 35
Broccoletti interi	30 - 40
Mais dolce	30 - 40
Scorzonera ispanica	35 - 45
Cavolfiore intero	35 - 45
Fagiolini	35 - 45
Cavolo bianco o rosso, a listarelle	40 - 45
Carciofi	50 - 60

Alimenti	Tempo (min.)
Fagioli secchi, precedentemente messi a mollo (proporzione acqua/fagioli 2:1)	55 - 65
Crauti	60 - 90
Barbabietola Rossa	70 - 90

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Contorni

Alimenti	Tempo (min.)
Couscous (proporzione acqua/couscous 1:1)	15 - 20
Tagliatelle fresche	15 - 25
Pudding di semolino (proporzione latte/semolino 3,5:1)	20 - 25
Lenticchie rosse (proporzione acqua/lenticchie 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (proporzione acqua/bulgur 1:1)	25 - 35
Canederli dolci lievitati	25 - 35
Riso fragrante (proporzione acqua/riso fragrante 1:1)	30 - 35
Patate bollite, in quarti	35 - 45
Canederli	35 - 45
Gnocchi di patata	35 - 45
Riso (proporzione acqua/riso 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (proporzione liquido 3:1)	40 - 50
Pudding di riso (proporzione latte/riso 2,5:1)	40 - 55
Patate non pelate medie	45 - 55

Alimenti	Tempo (min.)
Lenticchie marroni e verdi (proporzione acqua/lenticchie 2:1)	55 - 60

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

Frutta

Alimenti	Tempo (min.)
Fette di mela	10 - 15

Alimenti	Tempo (min.)
Frutti di bosco caldi	10 - 15
Cioccolato fuso	10 - 20
Composta di frutta	20 - 25

Pesce

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Filetto di platessa	80	15
Gamberi, freschi	85	20 - 25
Cozze	99	20 - 30
Tranci di salmone	85	20 - 30
Trota 0,25 kg	85	20 - 30
Gamberi surgelati	85	30 - 40
Trota salmonata 1 kg	85	40 - 45

carne

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Piccole Salsicce	80	15 - 20
Salsiccia di vitello bavarese (salsiccia bianca)	80	20 - 30
Salsiccia viennese	80	20 - 30
Petto di pollo al vapore	90	25 - 35
Prosciutto cotto 1 kg	99	55 - 65
Pollo al vapore 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Costoletta (lombo affumicato di maiale), al vapore	90	70 - 90
Vitello / lonza di maiale 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (bollito di punta di manzo)	99	110 - 120

Uova

Alimenti	Tempo (min.)
Uova alla coque	10 - 11
Uova sode media- mente bollite	12 - 13
Uova sode	18 - 21

11.4 Doppio Grill Ventilato e Cottura a vapore combinati

Sarà possibile combinare queste funzioni per cucinare carne, verdura e contorni contemporaneamente.

- Impostare la funzione: Doppio Grill Ventilato per arrostitire la carne.
- Aggiungere le verdure preparate e i contorni.
- Lasciare raffreddare il forno fino ad una temperatura di circa 90 °C. Sarà possibile aprire la porta del forno, mettendola sulla prima posizione, per circa 15 minuti.
- Impostare la funzione: Cottura a vapore. Cucinare tutti i piatti insieme fino a che non saranno pronti.

Alimenti	Doppio Grill Ventilato (primo passaggio: cuocere la carne)			Cottura a vapore (secondo passaggio: aggiungere le verdure)		
	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef 1 kg Cavoletti di Bruxelles, polenta	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 verdure: 3
Arrosto di maiale 1 kg Patate, verdure, sugo per arrosto	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verdure: 3
Arrosto di vitello 1 kg Riso, verdure	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verdure: 3

11.5 Umidità Elevata

Usare il secondo livello griglia.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Crema/flan, porzioni piccole	90	35 - 45

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Uova strapazzate	90 - 110	15 - 30
Timballi	90	40 - 50
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo fino a 0,35 kg	90	20 - 30

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino a 1 kg	90	30 - 40
Gnocchi al forno	120 - 130	40 - 50

11.6 Umidità Bassa

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

11.7 Rigenera A Vapore

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

11.8 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.

11.9 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.
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.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
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.

11.10 Cottura su un solo livello

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan – pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	3
Dolci di Natale	Cottura convenzionale	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Primi 20 minuti: 2. Quindi, passare a:	Cottura convenzionale	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bigné/éclair	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rotolo dolce	Cottura convenzionale	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Flan di frutta	Cottura convenzionale	180	35 - 55	3
Torte lievitate guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Preriscaldare il forno.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta brisé / pan di Spagna	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 25	3
Meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura Ventilata	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Panini	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Preriscaldare il forno.

11.11 Sformati 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	170 - 190	15 - 35	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura Ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure farcite	Cottura Ventilata	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.12 Cottura Ecoventilata

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55	3
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budino di pane	190 - 200	55 - 70	3
Budino di riso	170 - 190	45 - 60	3
Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pane bianco	190 - 200	55 - 70	3

11.13 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

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

1) Preriscaldare il forno.

Biscotti

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti con pasta brisé / pan di Spagna	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Preriscaldare il forno.

11.14 Cottura croccante con Cottura Pizza

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (spessa)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Flan svizzero	170 - 190	45 - 55	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pierogi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

11.15 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:

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

11.16 Cottura arrosto

Manzo

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Carne brasata	1 - 1.5	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	spessore 1 cm	Doppio Grill Ventilato	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Arrosto di manzo o filetto: medio	spessore 1 cm	Doppio Grill Ventilato	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	spessore 1 cm	Doppio Grill Ventilato	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Spalla/Coppa/ Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Braciola/costoletta	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	170 - 190	30 - 60
Polpettone	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120

Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello	1	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120
Stinco di Vitello	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello/Arrosto di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	100 - 120
Sella di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	40 - 60

Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Sella/Cosciotto di lepre	1	Doppio Grill Ventilato	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame	0.2 - 0.25	Doppio Grill Ventilato	200 - 220	30 - 50

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Mezzo pollo	0.4 - 0.5	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	40 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	Doppio Grill Ventilato	140 - 160	150 - 240

Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	30 - 50

11.17 Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Inserire la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.

Grill

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 0,5-1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.18 Cibi Congelati

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	190 - 210	15 - 25	3
Patatine fritte spesse	190 - 210	20 - 30	3
Croquette	190 - 210	20 - 40	3
Sformato Di Patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali Di Pollo	180 - 200	40 - 50	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	3
Patatine fritte ¹⁾ (300 - 600 g)	Cottura convenzionale o Doppio Grill Ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Flan di frutta	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

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

11.19 Cottura Ventilata Delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce

dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi. È possibile usare la termosonda

per assicurare che la carne raggiunga la temperatura interna corretta (vedere la tabella della termosonda).

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



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

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

Impostare la temperatura su 120 °C.

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Filetto di manzo, 1 - 1.5 kg	90 - 150	3
Vitello di arrosto, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1

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	-

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bistecche, 0.2 - 0.3 kg	20 - 40	3

11.20 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 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.

11.21 Asciugatura

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

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

Verdure

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

Frutta

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

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	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

11.22 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

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

11.23 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

11.24 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011.

Cottura su un livello. Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1

Cottura su un livello. Biscotti

Usare il terzo livello griglia.

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Tradizionale	160 ¹⁾	20 - 30

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 ¹⁾	20 - 35
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Tradizionale	170 ¹⁾	20 - 30

1) Preriscaldare il forno.

Cottura multilivello. Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
				2 posizioni	3 posizioni
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Preriscaldare il forno.

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Durate la cottura al grill usare l'impostazione massima della temperatura.

Alimenti	Funzione	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Toast	Grill	1 - 3	5
Bistecca di manzo	Grill	24 - 30 ¹⁾	4

1) Girare a metà tempo.

11.25 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Alimenti	Contenitore (Gastro-norm)	Quantità (g)	Posizione della griglia	Temperature (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 forato	300	3	99	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 forato	2 x 300	2 e 4	99	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 forato	max.	3	99	15 - 18	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Piselli surgelati	2 x 1/2 forato	2 x 1.300	2 e 4	99	Fino a quando la temperatura nella zona più fredda non raggiunge gli 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

¹⁾ Preriscaldare il forno per 5 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore 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 Prodotti consigliati per la pulizia

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

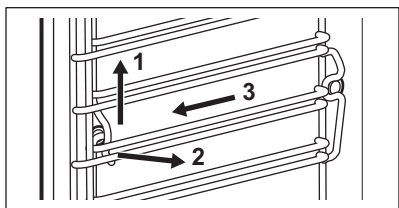
È possibile acquistare i nostri prodotti su www.electrolux.com/shop e presso i migliori rivenditori.

12.3 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno sia raffreddato. Pericolo di ustione.

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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



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

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.4 Pulizia A Vapore

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

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

Le funzioni di pulizia a vapore aiutano la pulizia a vapore della cavità del forno.

Prima di avviare una procedura di pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

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

1. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml) finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

2. Scegliere la funzione Pulizia a vapore nel menù: Pulizia.

Pulizia A Vapore - la durata della funzione è di circa 30 minuti.

- a) Attivare la funzione.
- b) Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.
- c) Premere un tasto sensore per arrestare il segnale.

Pulizia A Vapore Plus - La funzione dura all'incirca 75 minuti.

- a) Vaporizzare un detergente idoneo in maniera uniforme nella cavità del forno sia sulle parti smaltate che in acciaio.
- b) Attivare la funzione. La prima parte del programma si conclude dopo circa 50 minuti.
- c) Premere OK.

i Seguire le istruzioni sul display per completare la pulizia.

- d) Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua calda o detersivi per il forno.
 - e) Premere OK. Viene avviata la fase finale della procedura. La fase dura all'incirca 25 minuti.
3. Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua tiepida.

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

12.5 Promemoria Pulizia

Quando viene visualizzato il promemoria è necessaria la pulizia. Utilizzare la funzione Pulizia A Vapore Plus.

È possibile attivare/disattivare la funzione: Promemoria Pulizia nel menù: Impostazioni Base.

12.6 Sistema di generazione del vapore - Decalcificazione

Quando il generatore del vapore è in funzione, al suo interno si accumula calcare (dato che l'acqua contiene calcio). Ciò può avere un effetto negativo sulla qualità del vapore, sulle prestazioni del serbatoio acqua e sulla qualità del cibo. Al fine di evitare l'accumulo di calcare, pulire il circuito di generazione del vapore.

Rimuovere tutti gli accessori.


Selezionare la funzione dal menu: Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura.

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.
2. Premere OK.
3. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
4. Premere OK.
5. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
6. Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
7. Premere OK.

Viene attivata la prima fase della procedura: Decalcificazione.


 Questa fase dura circa 1 ora e 40 minuti.

8. Al termine della prima fase, svuotare la leccarda e posizionarla nuovamente sulla prima posizione della griglia.
9. Premere OK.
10. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso


un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

11. Premere OK.

Viene attivata la seconda fase della procedura: Decalcificazione. Questa sciaccherà il circuito di generazione vapore.

 La fase dura all'incirca 35 minuti.

Rimuovere la leccarda al termine della procedura.

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


Se il forno è umido o bagnato, asciugarlo con un panno asciutto. Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

12.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare: Decalcificazione. Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne l'apparecchiatura.

Il promemoria più debole ricorda e consiglia di eseguire il ciclo di decalcificazione.

Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione.

 Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura una volta attivo il promemoria più forte, non sarà possibile utilizzare le funzioni vapore. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

12.8 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo

Rimuovere tutti gli accessori.

Selezionare la funzione dal menu:
Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà
attraverso la procedura.

La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
2. Premere OK.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
4. Premere OK.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.9 Svuotamento Serbatoio

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione di pulizia rimuove l'acqua residua dalla relativa vaschetta.

Utilizzare la funzione dopo la cottura a vapore.

Selezionare la funzione dal menù:
Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà
attraverso la procedura.

La funzione dura all'incirca 6 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
2. Premere OK.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.10 Rimozione e installazione della porta

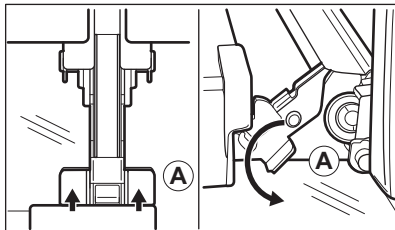
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



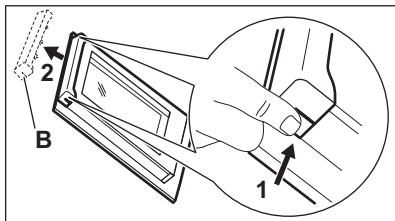
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

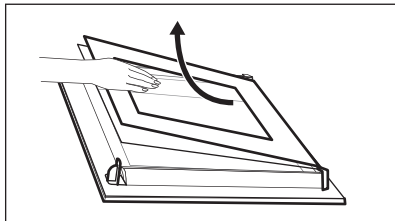
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



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.

12.11 Sostituzione della lampadina



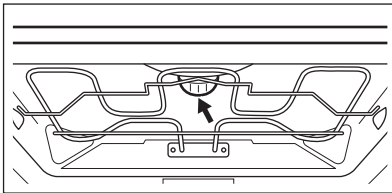
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

Lampadina laterale

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

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).

Problema	Possibile causa	Rimedio
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.	Inserirla in modo corretto nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
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".
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Eseguire nuovamente la procedura.

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

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	KOBBS21X
Indice di efficienza energetica	81.0
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.68 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	38.5 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.

www.electrolux.com/shop



867352843-A-482018

