



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso

Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico

Consulta il manuale digitale, i video di
prodotto e richiedi eventuale supporto.
Scopri di più su electrolux.com/getstarted



Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	15
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	16
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	18
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	23
12. PULIZIA E CURA.....	48
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	54
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	56

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, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per 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 l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

⚠ Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.

ℹ Informazioni e consigli generali

🌿 Informazioni ambientali

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 dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura 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. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- 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.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- 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.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

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 o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o 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.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.
- 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.



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

2.3 Uso dell'apparecchiatura



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

dopo aver terminato la fase di cottura.

- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta 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 detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore



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.

2.6 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 lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento



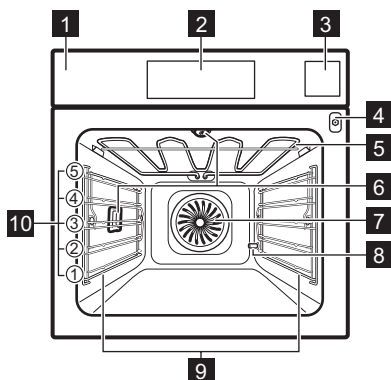
AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

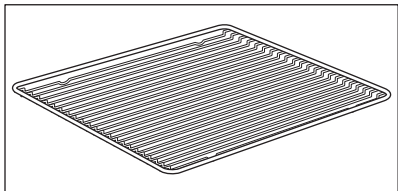
3.1 Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventilatore
- 8 Uscita tubo decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, smontabile
- 10 Posizioni dei ripiani

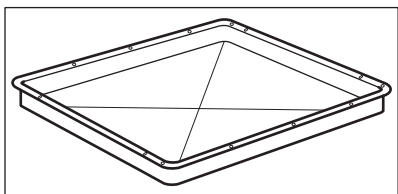
3.2 Accessori

Griglia



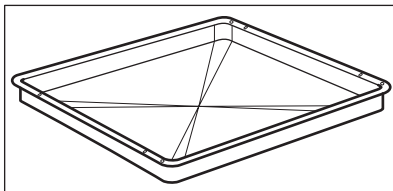
Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.

Lamiera dolci



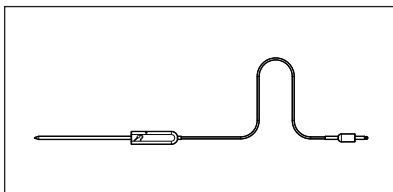
Per la cottura di torte e biscotti.

leccarda



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

Termosonda











Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

4. PANNELLO DEI COMANDI

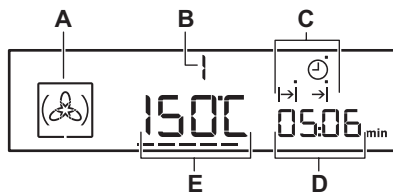
4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1 	ACCESO / SPEN- TO	Accensione e spegnimento del forno.
2 	Opzioni	Per impostare una funzione di riscaldamento, una funzione di pulizia o un programma automatico.
3 	Lampadina del for- no	Accensione e spegnimento della lampada forno.
4 	Temperatura	Per impostare o controllare la temperatura.
5 	Programma I miei preferiti	Per registrare il proprio programma preferito. Consente di accedere direttamente ai propri programmi preferiti, anche a forno spento.
6 -	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
7 	Su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menu.
8 	Giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menu.
9 	Orologio	Per impostare le funzioni dell'orologio.
10 	Contaminuti	Per impostare il Contaminuti.
11 	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.

4.2 Display



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

Altre spie del display:

Simbolo	Nome	Descrizione
	Programma automatico	È possibile scegliere un programma automatico.
	Favoriti	La funzione preferiti è in funzione.
h / min	ore/min.	È attiva una funzione orologio.
---	Indicatore di riscaldamento/ calore residuo	Mostra la versione del software del forno.
	Temperatura	È possibile esaminare o modificare la temperatura.
	Sensore della termosonda	La termosonda si trova nel suo alloggiamento.
	Contaminuti	La funzione contaminuti è in funzione.
	Indicatore cassetto dell'acqua	Mostra il livello dell'acqua.

4.3 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva la funzione di riscaldamento, compare ---. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

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 Impostazione della durezza dell'acqua

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

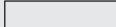
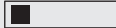

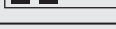
La seguente tabella spiega la gamma di durezza dell'acqua (dH) con il relativo deposito di calcio e la qualità dell'acqua.

Durezza dell'acqua		Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Morbido
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moderatamente 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.

Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

Nastro per test	Durezza dell'Acqua
	1
	2
	3
	4

È possibile modificare la durezza dell'acqua nel menu impostazioni.









6. UTILIZZO QUOTIDIANO












AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su un massimo di tre ripiani contemporaneamente e per asciugare gli alimenti. Impostare la temperatura 20 - 40 °C inferiore a per Cottura convenzionale .
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza al forno. Per abbrustolire in modo intensivo ed avere un fondo croccante.
 Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi congelati	Per preparare piatti pronti (ad esempio patatine fritte, fette di patate o involtini primavera) croccanti.
 Turbo Grill	Per tostare grandi pezzi di carne o pollame con le ossa in una posizione del ripiano. Per fare gratin e abbrustolire.
 Grill	Per grigliare pezzi sottili e tostare il pane.
 Griglia rapida	Per grigliare in grandi quantità pezzi sottili di cibo e per tostare il pane.

Funzione forno	Applicazione
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Scongela-mento	Per scongelare gli alimenti (verdure e frutta). Il tempo di sbrinamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti congelati.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è stata progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura nella cavità può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con un risultato di tipo professionale in termini di freschezza, colore e brillantezza della crosta.

Funzione forno	Applicazione
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento degli alimenti con vapore impedisce l'asciugatura della superficie. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, consentendo di recuperare il gusto e l'aroma del cibo appena preparato. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare gli alimenti direttamente su una piastra. È possibile riscaldare più di una piastra contemporaneamente, utilizzando diverse posizioni dei ripiani.
 Umidità bassa	Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.
 Umidità alta	Per piatti con un alto contenuto di umidità, crema royale e terrine, e per cuocere il pesce in camicia.
 Cottura a vapore	Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.

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


6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU





66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

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 lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

 Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

6.3 Come impostare: Funzioni cottura


1. Accendere il forno con . Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione di riscaldamento.
2. Premere  o  per impostare una funzione di cottura.
3. Premere  oppure il forno parte automaticamente dopo 5 secondi. Se si attiva il forno e non si imposta una funzione di riscaldamento o un programma, il forno si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

6.4 Come impostare: Temperatura

Premere  o  per modificare la temperatura secondo diverse fasi: 5 °C. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale e l'indicatore di riscaldamento rapido scompare.

6.5 Esecuzione del controllo: Temperatura

Sarà possibile controllare la temperatura attuale nel forno quando la funzione o il programma sono operativi.


1. Premere .
Il display indica la temperatura all'interno del forno.
2. Premere **OK** oppure il display mostra nuovamente la temperatura impostata dopo 5 secondi.

6.6 Come impostare: riscaldamento rapido

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

Il Riscaldamento rapido funziona solo per alcune funzioni di riscaldamento. Se il suono Guasto è attivato nel menu impostazioni, viene emesso un segnale se il Riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare il Riscaldamento rapido premere e tenere premuto  per più di 3 secondi.
Se il Riscaldamento rapido viene acceso il display mostra le barre lampeggianti.

6.7 Come impostare: 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 la vaschetta fino al livello massimo (circa 950 ml) con acqua fredda finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti.
Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. Vi è il rischio di fuoriuscita e danni ai mobili.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere 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. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.






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.





7. FUNZIONI DEL TIMER



7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzione orologio	Applicazione
 Imposta ora	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è acceso.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 Orario fine	Per impostare quando il forno si spegne.
 Ritardo di tempo	Per combinare le funzioni Durata e Orario fine.
 Contaminuti	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare il Contaminuti in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.
00:00 Timer per il Conto alla rovescia	Per impostare il conto alla rovescia, che mostra la durata di funzionamento del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il Timer per il Conto alla rovescia non è acceso se Durata e Orario fine sono impostati. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno.



7.2 Come impostare: Imposta ora






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

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



Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

7.3 Come impostare: Durata

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

3. Premere  o  per impostare i minuti di Durata.
4. Premere **OK** oppure il Durata si avvia automaticamente dopo 5 secondi.
5. Premere  o  per impostare le ore per Durata.
6. Premere **OK** oppure il Durata si avvia automaticamente dopo 5 secondi. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne.
7. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
8. Spegnerne il forno.

7.4 Come impostare: Orario fine

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

3. Premere \wedge o \vee per impostare Orario fine e premere OK. Impostare come prima cosa i minuti e le ore. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra $\rightarrow|$ lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.
4. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
5. Spegnerne il forno.


7.5 Come impostare: Ritardo di tempo

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente ⌚ fino a che $\rightarrow|$ non inizia a lampeggiare.
3. Premere \wedge o \vee per impostare i minuti per Durata.
4. Premere OK.
5. Premere \wedge o \vee per impostare le ore per Durata.
6. Premere OK.

Sul display lampeggia $\rightarrow|$.

7. Premere \wedge o \vee per impostare Orario fine e premere OK. Impostare come prima cosa i minuti e le ore. Il forno si accende automaticamente, funziona per la Durata impostata e si ferma all'orario di Orario fine impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra $\rightarrow|$ lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.
8. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

9. Spegnerne il forno.

 Quando la funzione di Ritardo di tempo ritardata è attiva, il display mostra un simbolo della funzione di riscladamento, $\rightarrow|$ con un punto e $\rightarrow|$. Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/ calore residuo.

7.6 Come impostare: Contaminuti

1. Premere 🔔 . Sul display lampeggia 🔔 e "00".
2. Premere 🔔 per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
3. Premere \wedge o \vee per impostare Contaminuti e 🔔 per confermare.
4. Premere OK oppure il Contaminuti si avvia automaticamente dopo 5 secondi.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti e il display mostra, lampeggiante, 00:00 e 🔔 .

5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

7.7 Come impostare: Timer per il Conto alla rovescia

1. Per ripristinare il Timer per il Conto alla rovescia premere ripetutamente \vee e \wedge contemporaneamente.
2. Quando sul display compare "00:00", Timer per il Conto alla rovescia inizia nuovamente a contare.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Sono disponibili 9 programmi automatici. Utilizzare un programma automatico o una ricetta quando non si ha esperienza

in cucina. Il display mostra i tempi di cottura predefiniti per tutti i programmi automatici.

8.1 Elenco dei programmi automatici

	Programma
1	VERDURE
2	PATATE GRATINATE
3	PANE BIANCO
4	PESCE AL VAPORE (TROTA)
5	ROASTBEEF
6	POLLO INTERO
7	PIZZA
8	MUFFINS
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Istruzioni d'uso: programmi automatici

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .
Il display mostra il numero del programma automatico (1 - 9).
3. Sfiore \wedge o \vee per scegliere il programma automatico.
4. Sfiore OK o attendere cinque secondi finché l'apparecchiatura non si attiva automaticamente.
5. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. Il simbolo \mapsto lampeggia.
6. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

8.3 Istruzioni d'uso: programmi automatici con inserimento del peso

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .

3. Sfiore \wedge o \vee per impostare il peso automatico.
Il display visualizza il tempo di cottura, il simbolo della durata \mapsto , un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).
4. Sfiore OK o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.
L'apparecchiatura si accende.
5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con \wedge o \vee .
Sfiore OK.
6. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. \mapsto lampeggia.
7. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

8.4 Come impostare: programmi automatici con Termosonda

La temperatura interna del cibo è predefinita e fissa nei programmi con termosonda. Il programma termina quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura interna impostata.

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

Il display mostra il tempo di cottura, \mapsto e .

5. Sfiore OK o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.
Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. \mapsto lampeggia.
6. Toccare qualsiasi tasto sensore o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 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.

Per i migliori risultati di cottura:

- 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 utili".




Il forno calcola il tempo di cottura indicativo, che potrebbe variare.



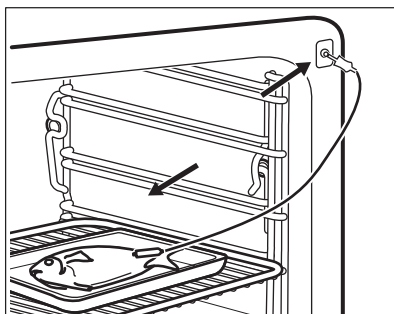
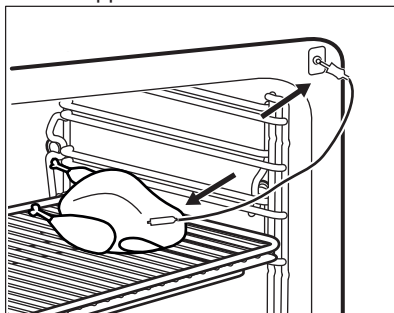
Quando si mette nella presa la termosonda, si cancellano le impostazioni per le funzioni dell'orologio.


Categorie cibo: carne, pollame e pesce




1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Inserire la punta della termosonda (con  sulla maniglia) 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.




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

4. Sforare  o  per impostare la temperatura interna.
5. Premere  o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.

i Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia . Se il display mostra  ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna, usare  ed  o  per impostare un nuovo valore.


6. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento ----.

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

Continuare a sfiorare  per vedere le tre altre temperature:

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

Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il

valore della temperatura interna  lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.

7. Sfiurare il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
8. Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.

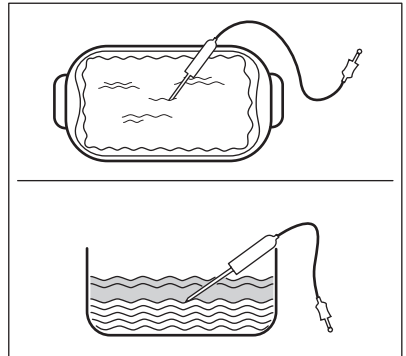


AVVERTENZA!

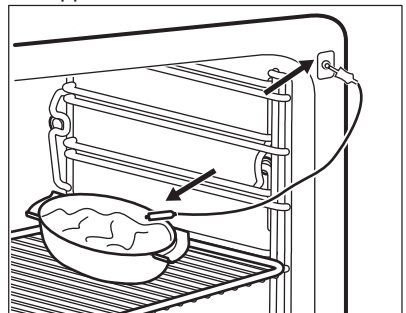
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.


Categoria cibo: stufato

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore della termosonda nella parte centrale 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.



Sul display lampeggia  e la temperatura interna predefinita. La

temperatura è di 60 °C per il primo utilizzo e durante ogni utilizzo successivo è il valore impostato per ultimo.

6. Sfiocare \wedge o \vee per impostare la temperatura interna.
7. Premere **OK** o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.



Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia

. Se il display mostra

ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna,

usare \downarrow ed \wedge o \vee per impostare un nuovo valore.

8. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento $----$.

Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.

9. Sfiocare il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
10. Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

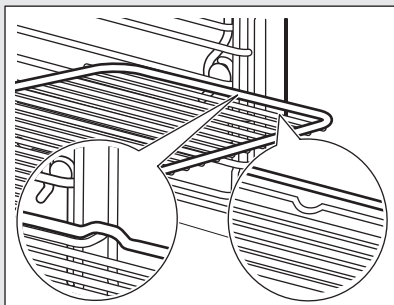
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

9.2 Inserimento degli accessori

Una piccola rientranza nella parte superiore aumenta la sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano impedisce lo scivolamento delle pentole del ripiano.

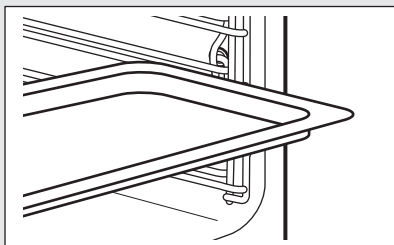
Griglia:

Spingere il ripiano tra le barre di guida del supporto del ripiano.

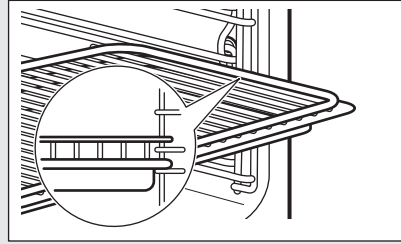


Lamiera dolci /Leccarda:

Spingere Lamiera dolci /Leccarda tra le barre di guida del supporto del ripiano.



Griglia, Lamiera dolci /Leccarda:
Spingere Leccarda /Leccarda tra le barre di guida del supporto del ripiano e il ripiano metallico sulle barre di guida superiori.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

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

1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.
 2. Premere ☆ per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
 3. Disattivare l'apparecchiatura.
- **Per attivare la funzione** sfiorare ☆. L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.

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

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

10.2 Usare il Blocco bambini

Il Blocco bambini impedisce l'azionamento accidentale del forno.

1. Premere e tenere premuto ① per 3 secondi per spegnere il forno.
2. Premere e tenere premuto ② e ✓ contemporaneamente per 2 secondi. Il segnale acustico viene emesso.

Sul display viene visualizzato **SAFE**. Per disattivare la funzione Blocco bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Utilizzo del Blocco Tasti

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

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

1. Per attivare la funzione accendere il forno.
2. Attivare una funzione o un'impostazione del forno.
3. Tenere premuti contemporaneamente ② e ✓ per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Il blocco compare sul display. Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 3.








i È possibile spegnere il forno quando il Blocco funzione è attivo. Quando si spegne il forno il Blocco funzione si disattiva.

10.4 Uso del menu impostazioni

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



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

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

1. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display mostra SET1 e lampeggia il numero "1".
 2. Premere  o  per configurare l'impostazione.
 3. Premere OK.
 4. Premere  o  per modificare il valore dell'impostazione.
 5. Premere OK.
- Per uscire dal menù Impostazioni, premere  o premere e tenere premuto .

10.5 Spegnimento di sicurezza

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

 (°C)	 (ore)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

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

Termosonda, Durata, Ritardo di tempo, Orario fine, Cottura lenta.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - quando l'apparecchiatura è attiva.
 - se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
 - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

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

11.1 Consigli di cottura



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

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo.

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

11.2 Cottura a vapore

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno quando la funzione è attiva. Può essere rilasciato vapore.

Sterilizzazione

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

Posizionare i contenitori puliti capovolti al centro del ripiano nella posizione del primo ripiano.

Riempire il cassetto fino al livello massimo e impostare il tempo a 40 minuti.

Cottura

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di alimenti, freschi o congelati. È possibile utilizzarla per cuocere, riscaldare, sbrinare, affogare o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino e uova.

Sarà possibile preparare un pasto che comprende pochi piatti durante una singola sessione di cottura. Per garantire che tutti i piatti siano pronti contemporaneamente, iniziare con il cibo con il tempo di cottura più lungo quindi aggiungere i piatti rimanenti al momento opportuno, come specificato nelle tabelle di cottura

Esempio: Il tempo totale di questa sessione di cottura è 40 min. Come prima cosa inserire Patate bollite, in quarti, dopo 20 min aggiungere Tranci di salmone e Cime di rapa dopo 30 min.











(min.)




Patate bollite, in quarti	40
Tranci di salmone	20
Cime di rapa	10




Utilizzare la quantità maggiore di acqua necessaria quando si cuoce più di un piatto contemporaneamente.




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.





 VERDURE	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
8 - 10	Cime di rapa, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati
10 - 15	Spinaci, freschi
10 - 15	Zucchine a fettine
15	Verdure, sbollentate
15 - 20	Funghi, fettine
15 - 20	Peperoni, listelli
15 - 25	Broccoletti interi
15 - 25	Asparagi verdi
15 - 25	Melanzane
15 - 25	Zucca, cubetti
15 - 25	Pomodori
20 - 25	Fagioli, sbollentati
20 - 25	Cime di valerianella
20 - 25	Cavolo verza
20 - 30	Sedano a cubetti
20 - 30	Porro, anelli
20 - 30	Piselli
20 - 30	Taccole / Peperoni Kaiser
20 - 30	Patate dolci
20 - 30	Finocchio
20 - 30	Carote
25 - 35	Asparagi bianchi
25 - 35	Cavoletti di Bruxelles
25 - 35	Cime di cavolfiore





 VERDURE	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
25 - 35	Cavolo rapa a listarelle
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce
35 - 45	Scorzonera ispanica
35 - 45	Cavolfiore intero
35 - 45	Fagiolini
40 - 45	Cavolo bianco o rosso, a listarelle
50 - 60	Carciofi
55 - 65	Fagioli essiccati, in ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1
60 - 90	Crauti
70 - 90	Barbabietola rossa
 PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche
20 - 25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1





 PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
20 - 30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1
25 - 35	Canederli dolci lievitati
30 - 35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30 - 40	Patate bollite, in quarti
35 - 45	Canederli
35 - 45	Gnocchi di patata
35 - 45	Riso, rapporto acqua/riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso.
40 - 50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40 - 55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45 - 55	Patate non pelate medie
55 - 60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1

 FRUTTA	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
10 - 15	Fette di mela
10 - 15	Frutti di bosco caldi
10 - 20	Cioccolato fuso
20 - 25	Composta di frutta

 PESCE		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Filetto di pesce sottile	75 - 80
20 - 25	Gamberi freschi	75 - 85
20 - 30	Cozze	100
20 - 30	Tranci di salmone	85
20 - 30	Trota, 0,25 kg	85
30 - 40	Gamberi surgelati	75 - 85
40 - 45	Trota blu, 1 kg	85

 TRITA-		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Piccole Salsicce	80
20 - 30	Salsiccia di vitello bavarese / Salsiccia bianca	80
20 - 30	Salsiccia viennese	80
25 - 35	Petto di pollo al vapore	90
55 - 65	Prosciutto cotto, 1 kg	99
60 - 70	Pollo, al vapore, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, al vapore	90
80 - 90	Vitello / Carré, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

 UOVA		
 Impostare la temperatura su 99 °C.		
 (min.)		
10 - 11	Uova alla coque	








 UOVA		
 Impostare la temperatura su 99 °C.		
 (min.)		
12 - 13	Uova sode mediamente bollite	
18 - 21	Uova sode	

11.3 Combinazione delle funzioni: Turbo Grill + Cottura a vapore

È possibile combinare queste funzioni per cuocere carne, verdure e piatti di contorno in una sola volta.



1. Impostare la funzione: Turbo Grill , per arrostitire la carne.
2. Aggiungere le verdure e i piatti di contorno preparati.
3. Diminuire la temperatura del forno a circa 90°C. È possibile aprire lo sportello del forno alla prima posizione per circa 15 minuti.
4. Impostare la funzione: Cottura a vapore. Cuocere tutti i piatti insieme finché non sono pronti.

Utilizzare la posizione del primo ripiano per la carne e la posizione del terzo ripiano per le verdure.

	 Turbo Grill	 Cottura a vapore		
	Primo passaggio: cottura della carne	Secondo passaggio: aggiungere le verdure		
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Roast beef, 1 kg / Cavoletti di Bruxelles, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Arrosto di maiale, 1 kg / Patate / Verdure, con sughetto	180	60 - 70	99	30 - 40
Arrosto di vitello, 1 kg / Riso / Verdure	180	50 - 60	99	30 - 40




11.4 Umidità alta




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	 (°C)	 (min.)
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Uova strapazzate	90 - 110	15 - 30
Pesce piccolo, fino a 0.35 kg	90	20 - 30
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce intero, fino a 1 kg	90	30 - 40
Crema pasticceria / Flan, in piattini	90	35 - 45
Gnocchi	120 - 130	40 - 50
Soufflé	90	40 - 50





11.5 Umidità bassa

Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

	 (°C)	 (min.)
Baguette pronte da mettere in forno, 40 - 50 g	200	20 - 30
Panini pronti da mettere in forno	200	20 - 30
Baguette pronte da mettere in forno, surgelate, 40 - 50 g	200	25 - 35
Polpettone di carne, crudo, 0,5 kg	180	30 - 40
Panini, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Pasta al forno	190	40 - 50
Pane, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55





	 (°C)	 (min.)
Pollo, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Gratin di patate	160 - 170	50 - 60
Lonza di maiale, affumicata, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anatra, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Arrostito di vitello, 1 kg	180	80 - 90
Arrostito di maiale, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oca, 3 kg, utilizzare la prima posizione del ripiano	170	130 - 170

11.6 Rigenera a vapore

 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.	
 Impostare la temperatura su 110 °C.	
	 (min.)
Piatti unici	10 - 15

11.8 Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Remedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.

 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.	
 Impostare la temperatura su 110 °C.	
	 (min.)
Pasta	10 - 15
Riso	10 - 15
Gnocchi	15 - 25

11.7 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.







È possibile estendere i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.







Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.








I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

11.9 Cottura su un solo livello ripiano

 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - impasto per torte lievitate	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1

 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1

 TORTE / DOLCI / PANE		
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.		
 Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.		
 Usare la piastra di cottura.		
	 (°C)	 (min.)
Dolce secco con granelli di zucchero	150 - 160	20 - 40
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	150	35 - 55

 TORTE / DOLCI / PANE		
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.		
 Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.		
 Usare la piastra di cottura.		
	 (°C)	 (min.)
Flan di frutta fatte con pasta frolla	160 - 170	40 - 80



TORTE / DOLCI / PANE



Preriscaldare il forno vuoto.



Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.



Usare la piastra di cottura.








(°C)








(min.)



Rotolo con marmelata	180 - 200	10 - 20	3
Pane di segale:	prima: 230	20	1
	poi: 160 - 180	30 - 60	
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	190 - 210	20 - 30	3
Bigné / Eclair	190 - 210	20 - 35	3
Treccia / Corona di pane	170 - 190	30 - 40	3
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	170	35 - 55	3
Ciambelle lievitate guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

 BISCOTTI			
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	10 - 25
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25

11.10 Sformati e gratinati

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60
Dolci al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60

11.11 Cottura multilivello

Usare le piastre.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.



TORTE/DOLCI



(°C)



(min.)



2 posizioni

Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4



BISCOTTI / TORTE PICCOLE / PASTA / ROLL



(°C)








(min.)



2 posizioni

3 posizioni

Panini	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 BISCOTTI / TORTE PICCOLE / PASTA / ROLL				
	 (°C)	 (min.)		
			2 posizioni	3 posizioni
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti fatti con bianco d'uovo / Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Arrostire grandi pezzi di carne direttamente nel vassoio o sulla griglia posta sopra il vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.







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







Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).







Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostimento.







11.13 Cottura arrosto



















Utilizzare la posizione del primo ripiano.







 MANZO				
			 (°C)	 (min.)
			Arrosto misto	1 - 1,5 kg
Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6







 MANZO				
			 (°C)	 (min.)
Roastbeef o filetto, cottura media, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10

 MAIALE				
 Utilizzare la funzione: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Spalla / Coppa / Coscia	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Polpettone di carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	






 VITELLO				
 Utilizzare la funzione: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120	
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







 AGNELLO				
 Utilizzare la funzione: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Coscia d'agnello / Arrostto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	
 SELVAGGINA				
 Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Sella / Coscia di le- pre, preriscaldare il forno vuoto	fino a 1	230	30 - 40	
Sella di cervo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Coscia di capriolo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	
 POLLAME				
 Utilizzare la funzione: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Pollame, porzioni	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50	
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50	
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	







 POLLAME			
 Utilizzare la funzione: Turbo Grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Turchia	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turchia	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 PESCE (STUFATO)			
 Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Pesce intero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.14 Cottura croccante con: Funzione Pizza

 IMPOSTAZIONE		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Torte	180 - 200	40 - 55
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60

 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, sottile, utilizzare una leccarda	210 - 230	15 - 25
Pizza, spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	210 - 230	10 - 20








 IMPOSTAZIONE		
	Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.	
	Utilizzare la posizione del secondo ripiano.	
	 (°C)	 (min.)
Torta di pasta frolla	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25

11.15 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.





 GRILL				
	Utilizzare la funzione: Grill			
	 (°C)	 (min.) 1° lato	 (min.) 2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lonza di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4





 GRILL RAPIDO		
 Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.		
 Utilizzare la funzione: Griglia rapida		
 Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.		
	 (min.)	 (min.)
	1° lato	2° lato
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10
Salsicce	10 - 12	6 - 8
Bistecche	7 - 10	6 - 8
Toast condito	6 - 8	-

11.16 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.






 PANE		
	 (°C)	 (min.)
Pane bianco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45

 PANE		
	 (°C)	 (min.)
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di se- gale	170 - 190	50 - 70
Pane inte- grale	170 - 190	50 - 70
Pane inte- grale	170 - 190	40 - 60
Panini	190 - 210	20 - 35






11.17 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è adatta a pollame, arrostiti di maiale molto grassi e brasati. Termosonda la temperatura non deve superare i 65 °C.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Sistemare la carne in una leccarda, o direttamente sul ripiano a filo. Collocare un vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso. Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.
3. Usare Termosonda.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Bistecche	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1,5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1,5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1,5	120 - 150	1

11.18 Cibi congelati

 SBRINAMENTO			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte tagliate spesse	200 - 220	25 - 35	3
Patate a spicchi / Crocchette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Cheesecake cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.



Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.




I vasi non devono toccarsi tra loro.




Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTTA MORBIDA	 (min) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura	35 - 45

 DRUPA	 (min) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cottura restanti a 100°C
Pesche / Mele cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 VERDURE	 (min) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cottura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20




11.20 Essiccazione - Cottura ventilata

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'essiccazione.



Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.



 VERDURE	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbette	40 - 50	2 - 3



Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.



 FRUTTA	 (ore)
Prugne	8 - 10
Albicocche	8 - 10



 FRUTTA	 (ore)
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9



11.21 Termosonda



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



 MANZO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Polpettone di carne	80	83	86



 MAIALE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Prosciutto / Arrosto	80	84	88
Braciola di sella / Lonza di maiale, affumicata / Lonza di maiale, al vapore	75	78	82



 VITELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Arrosto di vitello	75	80	85
Stinco di vitello	85	88	90



 MONTONE/AGNELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Coscia di montone	80	85	88



 MONTONE/AGNELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75



 SELVAGGINA	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sella di lepre / Sella di cervo	65	70	75
Coscia di lepre / Lepre, intera / Cosciotto di cervo	70	75	80

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

 PESCE (SALMONE, TROTA, LUCIOPERCA)	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Pesce, intero / grande / cotto al vapore / Pesce, intero / grande / arrosto	60	64	68

 STUFATI - VERDURE PRECOTTE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Casseruola di zucchine / Casseruola di broccoli / Casseruola di finocchi	85	88	91

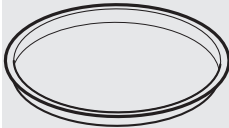
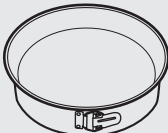

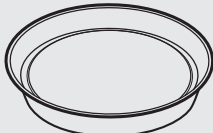
 STUFATI - SAPORITI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno	85	88	91

 STUFATI - DOLCI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Casseruola di pane bianco con / senza frutta / Casseruola di porridge di riso con / senza frutta / Casseruola di spaghetti dolci	80	85	90

11.22 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.




Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore




			
Teglia da pizza	Piatto di cottura	Ciotoline	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.23 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.







Utilizzare la posizione del terzo ripiano.







	 (°C)	 (min.)
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55
Gratin di patate	180 - 200	70 - 85







	 (°C)	 (min.)
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budino di pane	190 - 200	55 - 70
Budino di riso	170 - 190	45 - 60
Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80
Pane bianco	190 - 200	55 - 70

11.24 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

 COTTURA SU UN LIVELLO Cottura in stampi				
		 (°C)	 (min)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1

 COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti				
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.				
		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40	
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30	

 COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti				
		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	35 - 50	1 / 4

**GRILL**

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Bistecca di manzo, girare il
piatto a metà tempo

Grill

24 - 30

4

**GRILL RAPIDO**

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



Utilizzare la posizione del quarto ripiano.



(min)

1° lato

2° lato

Hamburgers

8 - 10

6 - 8

Toast

1 - 3








1 - 3

11.25 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC
60350-1.

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Usare la piastra.

 Impostare la temperatura su 99 °C.					
	 Contenitore (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Broccoli, pre-scaldare il forno vuoto	1 x 1/2 forato	0,3	3	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli, pre-scaldare il forno vuoto	2 x 1/2 forato	2 x 0,3	2 e 4	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli, pre-scaldare il forno vuoto	1 x 1/2 forato	max.	3	15 - 18	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Piselli, surgelati	2 x 1/2 forato	2 x 1,3	2 e 4	Fino a quando la temperatura nella zona più fredda non raggiunge gli 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Prodotti consigliati per la pulizia

Non usare spugne abrasive o detersivi 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 Come togliere: Supporti ripiano

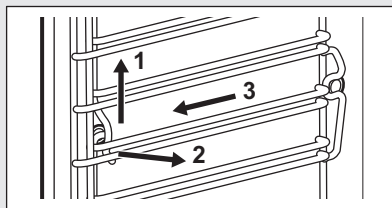
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Fase 1 Spegner il forno e attendere che sia freddo.

Fase 2 Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

Fase 3 Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.

Fase 4 Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.4 Sottomenù per: Pulizia

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

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

12.5 Come impostare: funzione di pulizia

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore finché sul display non compare S1. In alcuni modelli è anche possibile scegliere S2, S3, S4.
3. Sfiore \wedge o \vee per impostare una funzione di pulizia.
4. Sfiore OK per confermare.

12.6 Istruzioni d'uso: Svuotamento serbatoio - S1

Rimuovere tutti gli accessori.

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

La funzione dura all'incirca 6 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

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

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.7 Pulizia a vapore - S2

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

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

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



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



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

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

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

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

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

Al termine della pulizia, tenere la porta dell'apparecchiatura aperta per circa 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura si asciughi. Lasciare che l'apparecchiatura si asciughi completamente con la porta aperta. Per velocizzare l'asciugatura sarà possibile chiudere la porta e riscaldare l'apparecchiatura con Cottura ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti. Per ottenere il massimo dalla funzione di pulizia, pulire manualmente l'apparecchiatura al termine della stessa. Ripetere la procedura una seconda volta per un grado di sporco elevato.

12.8 Istruzioni d'uso: promemoria pulizia

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

Questa funzione può essere attivata/disattivata dal menù impostazioni.

12.9 Istruzioni d'uso: decalcificazione - S3

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

Selezionare la funzione dal menu:

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Rimuovere tutti gli accessori.
2. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Se necessario

attivare la funzione Svuotamento serbatoio - S1.

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

Rimuovere il vassoio al termine della procedura.



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

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

12.10 Istruzioni d'uso: promemoria trattamento anticalcare

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

- Il promemoria più debole ricorda e consiglia di eseguire il ciclo di decalcificazione.
- Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura una volta attivo il

promemoria più forte, non sarà possibile utilizzare le funzioni vapore. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

12.11 Istruzioni d'uso: risciacquo - S4

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

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

Rimuovere il vassoio al termine della procedura.

12.12 Come rimuovere e installare? 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.

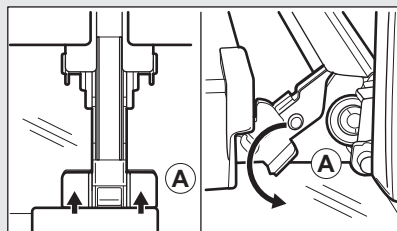


ATTENZIONE!

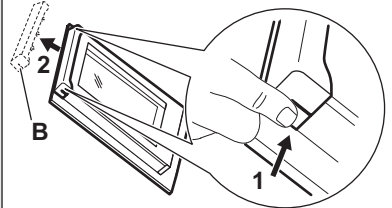
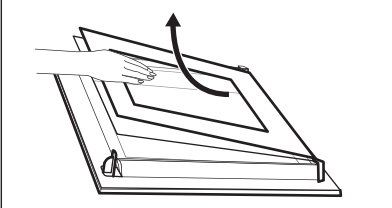
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

Fase 1 Aprire completamente la porta.

Fase 2 Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



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

<p>Fase 4 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.</p>	
<p>Fase 5 Rimuovere la copertura tirandola in avanti</p>	
<p>Fase 6 Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.</p>	
<p>Fase 7 Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.</p>	
<p>Fase 8 Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.</p>	
<p>Fase 9 Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.</p>	

12.13 Sostituzione della lampadina



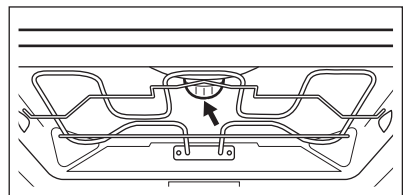
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo.
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.



13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Fare riferimento al capitolo "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il display non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente  e  per attivare nuovamente il display.
La termosonda non funziona.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C2".	Si desidera avviare la funzione Scongelamento, ma non è stata tolta la spina della termosonda dalla presa.	Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro elettrico, quindi riattivarlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
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 dell'alimentazione elettrica.	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.

Problema	Causa possibile	Rimedio
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.
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

13.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore 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 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOB7S01X 944184894
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	39.0 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
 Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.
 Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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.

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.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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 spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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 ventilata umida



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.


Disattivazione del display

Sarà possibile spegnere il display.

Premere e tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente. Per accenderlo, ripetere questa operazione.

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



867352847-A-072020

