

EB3GL7KCN
EB3GL7KSP



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
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.....	17
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
12. PULIZIA E CURA.....	41
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	43
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	44
15. GARANZIA.....	45

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, 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.

 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 che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** 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.

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)	381 (381) mm
Larghezza del mobiletto	550 mm
Profondità del mobiletto	550 (580) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	378 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	375 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	549 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	520 mm
Profondità dell'apparecchiatura	568 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	547 mm
Profondità con oblò aperto	820 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	2500 mm
Viti di montaggio	4x12 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 prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura 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.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio

finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

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.
- 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:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- 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



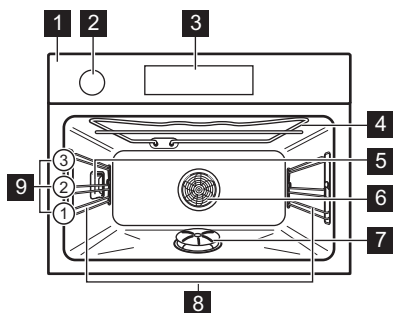
AVVERTENZA!

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

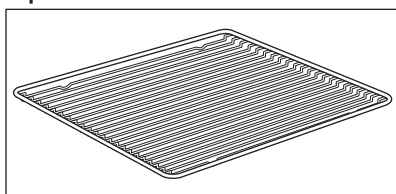
3.1 Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Vaschetta dell'acqua
- 3** Display
- 4** Elemento riscaldante
- 5** Luce
- 6** Ventola
- 7** Serbatoio acqua con coperchio
- 8** Supporto ripiano, smontabile
- 9** Posizioni dei ripiani

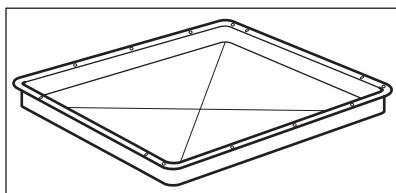
3.2 Accessori

Ripiano a filo



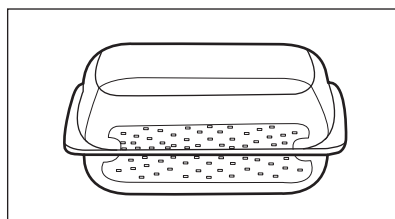
Per pentole, torte in stampo, arrosti.

Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

Piatti in vetro con 2 inserti forati

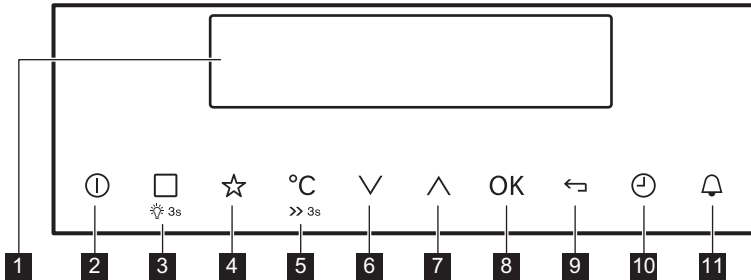


Spugna










Per rimuovere l'acqua restante dal serbatoio.


4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

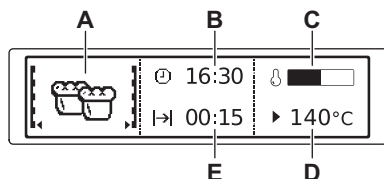


I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display Visualizza le impostazioni reali dell'apparecchiatura.
2	 ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura.
3	 Funzioni Cottura o Ricette	Premere il tasto sensore per scegliere il menu: Ricette o Funzioni Cottura. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce quando l'apparecchiatura è spenta.
4	 Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
5	 Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno.
6	 Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7	 Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8	 OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.
9	 Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, premere il tasto sensore per 3 secondi.
10	 Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Favoriti, Pronto Da Servire, Set + Go.










Tasto sensore	Funzione	Commento
11 	Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



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

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	Funzione
	Contaminuti	Le funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario Fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente ∇ e \blacktriangle per azzerare l'ora.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto Da Servire	La funzione è attiva.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

5.2 Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna

impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu





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






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






6.2 Sommario dei menu










Menù principale

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



Voce simbolo / menu	Applicazione
 Pulizia A Vapore	Pulizia dell'apparecchiatura con vapore.
 Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.

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.
 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.



Voce simbolo / menu	Descrizione
 Contrasto Display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità Display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume Segnale Acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
 Toni Allarme/ Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 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 A Vapore

Voce menu	Descrizione
 Pulizia A Vapore	Pulizia dell'apparecchiatura con vapore.
 Decalcificazione	Pulizia del generatore di vapore.






6.4 Funzioni Cottura




Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilavo	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="182 244 328 300">Cottura ventilata umida</p>	<p data-bbox="350 180 576 1337">Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. 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>
 <p data-bbox="182 1409 328 1433">Umidità Bassa</p>	<p data-bbox="350 1345 576 1492">Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.</p>

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="636 244 787 300">Umidità Elevata</p>	<p data-bbox="804 180 1033 308">Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per far sbollire pesce, royal custard e terrine.</p>
 <p data-bbox="636 371 787 427">Cottura a vapore</p>	<p data-bbox="804 316 1033 432">Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.</p>

6.5 Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="636 647 787 679">Mantieni caldo</p>	<p data-bbox="804 584 1033 679">Per tenere le pietanze in caldo.</p>
 <p data-bbox="636 751 787 807">Riscaldamento piatti</p>	<p data-bbox="804 687 1033 815">Per preriscaldare i piatti da servire.</p>
 <p data-bbox="636 887 787 943">Marmellate/Conserven</p>	<p data-bbox="804 823 1033 951">Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).</p>
 <p data-bbox="636 1015 787 1070">Lievitazione Pasta</p>	<p data-bbox="804 959 1033 1110">Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.</p>
 <p data-bbox="636 1182 787 1214">Cottura lenta</p>	<p data-bbox="804 1118 1033 1214">Per preparare arrosti teneri e succosi.</p>
 <p data-bbox="636 1286 787 1318">Cottura Pane</p>	<p data-bbox="804 1222 1033 1430">Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.</p>

Funzione cottura	Applicazione
 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 usata per riscaldare gli alimenti direttamente su un vassoio. Potete riscaldare più di un vassoio alla volta, usando diverse posizioni del ripiano.
 Scongelamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.

6.6 Impostazione di una funzione cottura

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

6.7 Impostazione funzione vapore

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



AVVERTENZA!

Non versare acqua direttamente all'interno del serbatoio acqua. 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 dell'acqua con 700 ml d'acqua. La riserva d'acqua dura all'incirca 30 minuti.
 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 il generatore di vapore è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

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

7. Spegner il forno.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

8. 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.

Quando il forno si raffredda, eliminare l'acqua residua dal generatore di vapore con la spugna. Se necessario, pulire il serbatoio acqua con dell'aceto.

6.8 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.

6.9 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con il forno spento. 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.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.

5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.


7.3 Pronto Da Servire

Condizioni per la funzione:

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

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


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



1. Accendere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto Da Servire.

5. Premere OK per confermare. Al termine della funzione, viene emesso un segnale. La funzione resta attiva anche se si modifica la funzione cottura.

7.4 Prolunga Cottura

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

 Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico.

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



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

8.2 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.



Quando utilizzare la funzione: Manuale, il forno utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

8.3 Ricette con Peso Automatico

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

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere OK per confermare.

3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
 4. Selezionare la funzione: Peso Automatico. Premere **OK** per confermare.
 5. Premere **^** o **v** per impostare il peso del cibo. Premere **OK** per confermare.
- Il programma automatico si avvia.
6. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere **^** o **v** per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo per arrestare il segnale.



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

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento degli accessori

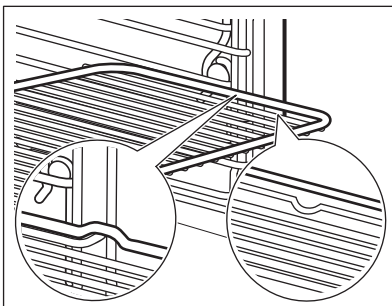


ATTENZIONE!

Non usare la lamiera dolci o la leccarda con la funzione Cottura solo vapore.

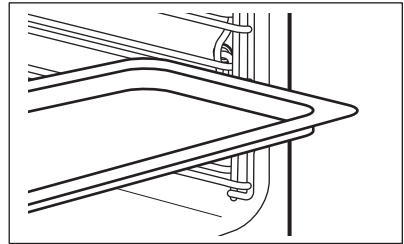
Ripiano a filo:

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



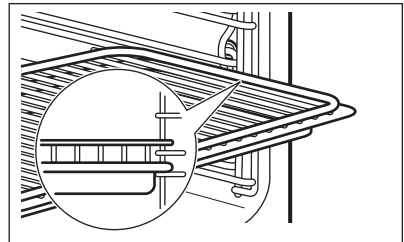
Lamiera dolci:

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolciinsieme:

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










Tutti gli accessori hanno degli incavi sulla parte inferiore delle estremità di destra e di sinistra al fine di aumentare la sicurezza. Accertarsi sempre che gli incavi siano posizionati nella parte posteriore del forno. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

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


Salvare un programma

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

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.




Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere **OK** per confermare.

Premere  per andare direttamente al menù: Favoriti.

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

Temperatura (°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, 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.

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 arrostito 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

Mantieni caldo

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

Riscaldamento piatti

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.

Lievitazione Pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Usare il primo livello griglia.

Impostare funzione: Lievitazione Pasta e il tempo di cottura..

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 SousVide

Questa funzione utilizza temperature inferiori rispetto alla cottura normale.

SousVide Consigli

Usare cibi freschi e di alta qualità. Pulire sempre gli alimenti prima della cottura. Attenzione all'uso di uova crude.

Le basse temperature sono adatte solo per i tipi di alimenti che possono essere mangiati crudi.

Non cucinare gli alimenti a lungo quando si usano temperature inferiori ai 60 °C.

Bollire gli ingredienti che contengono alcol prima di metterli sottovuoto.

Mettere i sacchetti sottovuoto sul lato della griglia, di fianco.

Il cibo cotto può essere conservato in frigorifero per 2 - 3 giorni. Raffreddare rapidamente gli alimenti (usando un bagno di ghiaccio).

Non utilizzare questa funzione sottovuoto per riscaldare gli avanzi.

Confezionamento sottovuoto

Usare solo i sacchetti le macchine per il sottovuoto per la cottura di alimenti sottovuoto. Solo questo tipo di confezionatrice può mettere sottovuoto i liquidi.

Non riutilizzare i sacchetti.

Per risultati più rapidi e migliori impostare il livello massimo di sottovuoto.

Per garantire la perfetta chiusura del sacchetto sottovuoto, assicurarsi che l'area da sigillare sia pulita.

Verificare che le estremità del lato interno del sacchetto sottovuoto siano pulite prima di eseguire la sigillatura.

11.4 SousVide: Carne

- Per evitare una cottura inadeguata fare riferimento alle tabelle. Non utilizzare porzioni di carne con spessore superiore a quello riportato nelle tabelle.
- I tempi di cottura indicati nelle tabelle si riferiscono ai tempi minimi

necessari. Il tempo di cottura può essere aumentato in base ai gusti personali.

- Utilizzare solo carne disossata per non danneggiare i sacchetti sottovuoto.
- Per ottenere un gusto migliore dei filetti di pollo, far rosolare la pelle prima di sistemarli nel sacchetto sottovuoto.

Manzo

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Filetto di manzo, cott. media	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Filetto di manzo, ben cotto	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

Agnello/Selvaggina

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Agnello, al sangue	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	650
Agnello, cott. media	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600
Cinghiale	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	650 + 350
Coniglio disossato	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

Pollame

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Petto di pollo disossato	3 cm	750	70	70 - 80	2	650

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Petto di anatra disossato	2 cm	900	65	100 - 110	2	500
Petto di tacchino disossato	2 cm	800	70	75 - 85	2	650

11.5 SousVide: Pesce e frutti di mare

- Per evitare una cottura inadeguata fare riferimento alla tabella. Non utilizzare porzioni di pesce con spessore superiore a quello riportato nella tabella.
- Asciugare i filetti di pesce con della carta da cucina prima di sistemarli nel sacchetto sottovuoto.
- Per la cottura delle cozze, aggiungere una tazza di acqua nel sacchetto sottovuoto.

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Filetto di orata	4 filetti da 1 cm	500	70	25	2	400
Filetto di spigola	4 filetti da 1 cm	500	70	25	2	400
Baccalà	2 filetti da 2 cm	650	65	70 - 75	2	600
Capesante	grandi	650	60	100 - 110	2	500
Cozze con guscio		1000	95	20 - 25	2	500
Gamberi senza guscio	grandi	500	75	26 - 30	2	400
Polipo		1000	85	100 - 110	2	650 + 350
Filetto di trota ¹⁾	2 filetti da 1,5 cm	650	65	55 - 65	2	500

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Trancio di salmone ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

¹⁾ Per evitare la dispersione delle proteine, mettere in ammollo il pesce in una soluzione salina al 10% (100 g di sale in 1 litro d'acqua) per 30 min., quindi asciugare con della carta da cucina prima di sistemarlo nel sacchetto sottovuoto.

11.6 SousVide: Verdure

- Pelare le verdure se necessario.
- Alcune verdure possono cambiare colore quando vengono capate e cotte in sacchetti sottovuoto. Per risultati ottimali, dopo averle preparate cuocerle immediatamente.
- Per conservare il colore dei carciofi, immergerli in acqua e limone dopo averli puliti e tagliati.

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Asparagi verdi	Interi	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Asparagi bianchi	Interi	700 - 800	90	50 - 60	2	650
Zucchine	fettine da 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Porri	listarelle o anelli	600 - 700	95	40 - 45	2	650
Melanzane	fettine da 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Zucca	pezzi dallo spessore di 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Pepe	listarelle o quarti	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Sedano	anelli da 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Carote	fettine da 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Sedano rapa	fettine da 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2	650
Finocchio	fettine da 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2	650

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Patate	fettine da 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2	650
Cuori di carciofo	in quarti	400 - 600	95	45 - 55	2	650 + 150

11.7 SousVide: Frutta

- Sbucciare la frutta, eliminare semi e torsoli se presenti
- Per conservare il colore di mele e pere, immergerle in acqua e limone dopo averle pulite e tagliate.

- Per risultati ottimali, dopo averle preparate cuocerle immediatamente.

Alimenti	Spessore del cibo	Quantità per 4 persone (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Acqua nella vaschetta (ml)
Pesca	a metà	4 frutti	90	20 - 25	2	400
Prugna	a metà	600 g	90	10 - 15	2	300
Mango	a cubetti di circa 2 x 2 cm	2 frutti	90	10 - 15	2	300
Pesca noce	a metà	4 frutti	90	20 - 25	2	400
Ananas	fettine da 1 cm	600 g	90	20 - 25	2	400
Mela	in quarti	4 frutti	95	20 - 25	2	500
Pera	a metà	4 frutti	95	15 - 25	2	500

11.8 Tavolo d'acqua per: SousVide

Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Acqua nella vaschetta (ml)
20	95	500

Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Acqua nella vaschetta (ml)
30	65	350
	70	400
	75	450
	80	500
	85	550
	90	500
40	95	700
60	65	550
	70	600
	75	650
	80	700
	85	750
	90	700
120	50	500
	55	550
	60	600
190	50	600
	55	650
	60	700

11.9 Cottura a vapore

Usare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione.

Usare piatti in vetro.

Quando si cucina su più di un livello, verificare che ci sia spazio fra i diversi ripiani al fine di consentire la circolazione del vapore.

Avviare la cottura a forno freddo, a meno che il pre-riscaldamento non sia consigliato nella seguente tabella.

11.10 Tabella acqua vapore

Tempo (min)	Acqua nel cassetto dell'acqua (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.11 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Non aprire la porta del forno quando la funzione è attivata. Pericolo di ustione.

Sterilizzazione

Questa funzione consente di sterilizzare 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 surgelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino ed uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola volta. Cucinare insieme piatti con tempi di cottura simili. Usare il quantitativo massimo di acqua quando si cucinano più piatti in una sola volta.

Usare il secondo livello griglia.

Impostare la temperatura su 96 °C a meno che la seguente tabella non consigli un'impostazione diversa.

Alimenti	Tempe- ratura (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Risotto	96	25 - 30	400
Riso (acqua/riso proporzione 1,5: 1)	96	35 - 40	650
Mais (polenta, con liquido 1: 3)	96	35 - 40	550
Patate al cartoccio, medie	96	50 - 60	650
Patate bollite	96	35 - 40	550
Ratatouille	96	25 - 30	400
Cavoletti di Bruxelles	96	30 - 35	550
Cime di rapa	96	25 - 30	550
Cavolfiore intero	96	40 - 45	650
Cime di cavolfiore	96	20 - 25	600
Crauti	96	50 - 60	650
Pomodori interi	96	15 - 20	250
Barbabietola rossa intera	96	60 - 70	650 + 400
Cavolo rapa/sedano/finocchio a fettine	96	35 - 40	550
Zucchine a fettine	96	20 - 25	400
Carote a fettine	96	35 - 40	550
Scongelamento verdure	96	35	550
Scongelamento e cottura verdure	60	35 - 40	650
Verdure sbollentate	96	12 - 15	250
Fagioli sbollentati	96	20 - 22	250
Fagioli surgelati	96	30 - 40	650
Pollo (petto)	96	30 - 40	500
Prosciutto intero (1 kg)	96	50 - 75	650
Lombata di maiale affumicato (0,6 - 1 kg)	96	45 - 55	650
Peperone ripieno	96	30 - 40	500
Wurstel/salsicce di vitello	85	15 - 20	250
Cuocere il polpettone tagliato in fette da 1 cm	96	20 - 25	400
Filetto di pesce (ca. 1 kg)	96	35 - 40	650
Filetto di platessa (ca. 0,3 kg)	80	15 - 20	300

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Filetto di pesce surgelato (0,5 - 0,8 kg)	96	30 - 40	650
Trota (0,17 - 0,3 kg)	85	15 - 25	400
Crema/flan, monoporzione	96	25 - 35	500
Uova strapazzate	96	25 - 35	500
Panini al vapore	96	30 - 35	500
Uova alla coque	96	9 - 12	200
Uova, cott. media	96	13 - 15	200
Uova sode	96	16 - 20	200

11.12 Umidità Elevata

Aggiungere circa 300 ml d'acqua.

Usare il primo livello griglia.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Crema/flan, porzioni piccole	90	40 - 45
Uova strapazzate	90	35 - 45
Timballi	90	40 - 50
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo fino a 0,35 kg	90	25 - 35

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino a 1 kg	90	35 - 45

Riscaldamento

Impostare la temperatura su 85 °C.

Alimenti	Tempo (min.)
Dumplings	20 - 30
Pasta	15 - 20
Riso	15 - 20
Pietanze uniche	15 - 20

11.13 Umidità Bassa

Aggiungere un massimo di 250 ml d'acqua.

Tagliare gli arrostiti a fette prima di riscaldarli.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cottura di un menù, 6 piatti, 24 cm di diametro	110	15 - 20	2 e 4

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di maiale (1.000 g)	180	90 - 100	2
Roastbeef (1.000 g)	180	90 - 100	2
Arrosto di vitello (1.000 g)	180	80 - 90	2
Polpettone, crudo (500 g)	180	30 - 40	2
Wurstel/salsicce di vitello	85	15 - 20	2
Lombo di maiale affumicato, lasciato insaporire per 2 ore (600 - 1.000 g)	185	60 - 70	2
Pollo (1.000 g)	200	45 - 55	2
Anatra (1500 - 2.000 g)	180	60 - 75	2
Oca (3.000 g)	170	130 - 170	1
Filetti di pesce	90	20 - 30	2
Patate gratinate, Patate e porri gratinati	190	40 - 50	2
Pasta al forno	180	35 - 45	2
Lasagne	180	45 - 50	2
Diversi tipi di pane (500 - 1.000 g)	180 - 190	50 - 60	2
Panini (40 - 60 g)	210 - 220	20 - 25	3
Panini pronti (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Panini pronti surgelati (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Baguette pronte da cuocere (40 - 50 g)	200	10 - 15	3
Baguette pronte da cuocere surgelate (40 - 50 g)	200	10 - 15	3

11.14 Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

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.

11.15 Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
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.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	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 è troppo breve.	Impostare la temperatura del forno inferiore e un tempo di cottura più lungo.
	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.

11.16 Cottura su un solo livello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Cottura in stampi

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	160 - 170	50 - 60	1
Torta margherita/Torte alla frutta	150 - 170	70 - 90	1

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi	160 - 180	25 - 40	1
Base per flan - Pasta frolla ¹⁾	170 - 190	10 - 25	2
Base per flan - impasto per torte lievitate	150 - 170	20 - 25	2
Crostata di mele (ricoperta)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie/Torta di mele (2 teglie del diametro di 20 cm, disposte in diagonale)	180 - 190	65 - 80	1
Torta salata (ad es. Quiche Lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Torta al formaggio	160 - 180	60 - 90	1

¹⁾ Preiscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere per dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/corona di pane	160 - 180	30 - 40	1
Dolce di Natale	160 - 180	40 - 60	1
Pane (pane di segnale)	180 - 200	45 - 60	1
Bigné/éclair	170 - 190	30 - 40	2
Rotolo con marmellata ¹⁾	200 - 220	8 - 15	2
Torta tipo crumble (secca)	160 - 180	20 - 40	2
Dolci di burro/zucchero ¹⁾	180 - 200	15 - 30	2
Flan di frutta (con pasta lievitata/con lievito in polvere)	160 - 180	25 - 50	2
Flan di frutta con pasta frolla	170 - 190	40 - 80	2
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, pezzetti di mandorle)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (molto guarnita) ¹⁾	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (sottile) ¹⁾	230	12 - 20	2
Focaccia ¹⁾	230	10 - 20	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torte di pasta sfoglia	190 - 210	35 - 50	2

1) Preriscaldare il forno.

Biscotti

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	160 - 180	6 - 20	2
Pasticcini realizzati con siringa per dolci	160	10 - 40	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 180	15 - 20	2
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	100 - 120	30 - 60	2
Biscotti fantasiosi di pasta lievitata	160 - 180	20 - 40	2
Pasticcini di pasta sfoglia ¹⁾	180 - 200	20 - 30	2
Panini	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes /Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci) ¹⁾	170	20 - 30	2

1) Preriscaldare il forno.

11.17 Soufflé e gratinati

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	180 - 200	30 - 50	1
Lasagne	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Baguette gratinate ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	160 - 170	30 - 60	1

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Patate gratinate	180 - 200	40 - 50	2

1) Preriscaldare il forno.

11.18 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Pasticcini realizzati con siringa per dolci	160	20 - 60	2 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Pasticcini danesi	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Pasticcini di pasta sfoglia ¹⁾	180 - 200	30 - 50	2 / 3

1) Preriscaldare il forno.

11.19 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta.

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.

11.20 Tabelle di cottura al forno

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Spalla / Coppa /coscia	1 - 1.5	170 - 190	90 - 120
Bracirole / Lonza di maiale, affumicata	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Polpettone	0.75 - 1	180 - 200	45 - 60
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	170 - 190	90 - 120

Manzo

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	180 - 200	120 - 150
Roast beef / Lombata ¹⁾	per cm di altezza	210 - 230	6 - 9 per cm di spessore

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello	1 - 1.5	170 - 190	120 - 150
Stinco di vitello	1.5 - 2	170 - 190	120 - 150

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Coscia d'agnello	1 - 1.5	170 - 190	75 - 120
Sella d'agnello	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90

Cibi arrostitura rapida

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Usare la piastra.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Cordon blu salsicce	220 - 230	5 - 8
Salsicette	220 - 230	12 - 15
Schnitzel / Bracirole, impanate	220 - 230	15 - 20
Polpette	210 - 220	15 - 20

Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero	1 - 1.5	210 - 220	45 - 75

Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pollo	1 - 1.5	190 - 210	45 - 75
Mezzo pollo	per 0,4 - 0,5	200 - 220	35 - 50
Pollame, porzioni	per 0,2 - 0,25	200 - 220	35 - 50
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	75 - 105

Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Sella / Coscia di lepre ¹⁾	fino a 1	220 - 230	25 - 40
Sella di cervo	1.5 - 2	210 - 220	75 - 105
Cosciotto di cervo	1.5 - 2	200 - 210	90 - 135

1) Preriscaldare il forno.

11.21 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Aggiungere 100 ml di acqua nella vaschetta.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pane bianco	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di segale	190 - 210	50 - 70
Pane integrale	180 - 200	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	60 - 90

11.22 Grill

Usare sia il ripiano a filo che la teglia durante la cottura al grill.

Grill

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	1° lato	
Polpette	8 - 10	6 - 8	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	2
Salsicce	8 - 10	6 - 8	3
Bistecche di filetto di manzo, bistecche di vitello	6 - 7	5 - 6	3
Filetto di manzo, Roastbeef (ca. 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2
Toast / Toast ¹⁾	4 - 6	3 - 5	3
Toast condito	8 - 10	-	2

¹⁾ Utilizzare il ripiano a filo senza teglia.

Doppio grill ventilavo

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Girare dopo (min.)	Posizione della griglia	Posizione teglia
Pollo (900 - 1.000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Arrosto di maiale ripieno arrotolato (2.000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Pasta al forno	180	30	-	2	-
Patate gratinate	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi gratinati	180	20 - 23	-	2	-
Cavolfiore con salsa olandese	200	15	-	2	-

11.23 Doppio grill ventilavo

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Girare dopo (min.)	Posizione della griglia	Posizione teglia
Pollo (900 - 1.000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Girare dopo (min.)	Posizione della griglia	Posizione teglia
Rollé di maiale arrosto (2.000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Pasta al forno	180	30	-	2	-
Patate gratinate	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi, gratinati	180	20 - 23	-	2	-
Cavolfiore con salsa olandese	200	15	-	2	-

11.24 Cottura lenta

Utilizzare la funzione per preparare pezzi di carne e pesce magri e teneri. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi.

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



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare l'arrosto nella pentola a fuoco vivace.
2. Sistemare la carne in una teglia da forno, o direttamente sul ripiano a filo.
3. Sistemare il vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso.
4. Mettere la griglia nel forno.
5. Selezionare la funzione: Cottura lenta.
6. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Successivamente, il forno si imposta automaticamente su una temperatura di mantenimento più bassa.

Manzo

Alimenti	Quantità	Rosolatura su tutti i lati (min)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Filetto medio	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Roast beef medio	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Vitello

Alimenti	Quantità	Rosolatura su tutti i lati (min)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Filetto rosato	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120

Alimenti	Quantità	Rosolatura su tutti i lati (min)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Lombo, pezzo unico	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Maiale

Alimenti	Quantità	Rosolatura su tutti i lati (min)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Filetto rosato	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Lombo, pezzo unico	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.25 Tabella cibi pronti congelati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata	Cottura Ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Patatine ¹⁾ (300 - 600 g)	Doppio grill ventilavo	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura Ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Torta alla frutta	Cottura Ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

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

11.26 Scongelo

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.
- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

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

11.27 Marmellate/Conserve

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.

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

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).

Frutti di bosco

Alimento	Tempo di cottura fino al sobbollimento (min)
Fragole / Mirtilli / Lamponi / uva spina matura	35 - 45

Frutti con nocciolo

Alimento	Tempo di cottura fino al sobbollimento (min)	Continuare a cuocere a 100°C (min)
Pere / Mele cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

Verdure

Alimento	Tempo di cottura fino al sobbollimento (min)	Continuare a cuocere a 100°C (min)
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10

Alimento	Tempo di cottura fino al sobbollimento (min)	Continuare a cuocere a 100°C (min)
Cavolo rapa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

11.28 Asciugatura


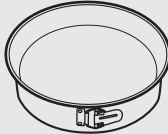

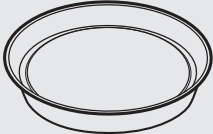
- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	75	6 - 9	2	2 / 3
Peperone a fette	75	5 - 8	2	2 / 3
Verdure per minestrone	75	5 - 6	2	2 / 3
Funghi	50	6 - 9	2	2 / 3
Erbe	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Prugne	75	8 - 12	2	2 / 3
Albicocche	75	8 - 12	2	2 / 3
Fette di mela	75	6 - 9	2	2 / 3
Pere	75	9 - 13	2	2 / 3

11.29 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

11.30 Cottura ventilata umida

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

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	1	15 - 25
Rotolo dolce	vassoio di cottura o leccarda	170	1	20 - 30
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	180	1	25 - 35
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	1	30 - 40
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	170	1	20 - 30
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	1	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	1	15 - 25
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	1	25 - 35
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	1	25 - 35
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	1	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	1	30 - 40
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	1	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	1	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	1	15 - 25
Tortini, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	1	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	1	25 - 35
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	1	20 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35

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.

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

Rimuovere lo sporco tenace con detersivi speciali per forno.

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

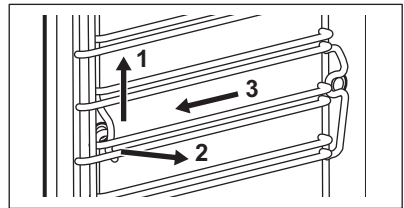
Asciugare il forno quando la cavità è ancora umida dopo l'utilizzo.

12.2 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.

12.3 Pulizia A Vapore

Pulire la cavità del forno con acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il vetro interno della porta con acqua tiepida e un panno morbido.

1. Versare: 400 ml di acqua. Aggiungere 3 cucchiaini di aceto direttamente sul generatore di vapore.
2. Accendere la funzione: Pulizia A Vapore.

Il display mostra la durata della funzione. Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.

3. Premere un simbolo qualsiasi per spegnere il segnale.
4. Asciugare la cavità con un panno morbido. Rimuovere l'acqua dal serbatoio.

5. Lasciare il forno aperto per indicativamente 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura sia asciutta.

12.4 Decalcificazione del generatore di vapore

1. Mettere 250 ml di acqua e 3 cucchiaini di aceto nel serbatoio acqua.
2. Scegliere dal menù: Pulizia A Vapore.
3. Accendere la funzione: Decalcificazione.
Il display mostra la durata della funzione. Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.
4. Premere il tasto sensore per arrestare il segnale.
5. Rimuovere l'acqua restante dal serbatoio acqua.
6. Lasciare il forno aperto per indicativamente 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.

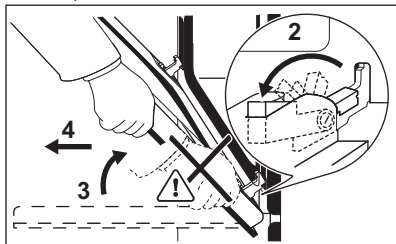
12.5 Rimozione e installazione della porta

Rimuovere la porta per pulire più facilmente l'interno del forno.



AVVERTENZA!
La porta è pesante.

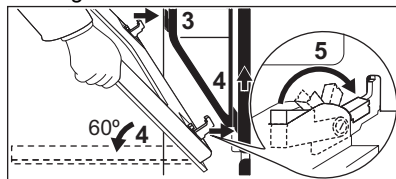
1. Aprire completamente la porta.
2. Sbloccare completamente le staffe disposte sulle cerniere.



3. Tenere la porta dai due lati e chiuderla per circa 3/4.
4. Estrarre la porta dal forno.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.

Al termine della pulizia, rimontare la porta.

6. Tenere la porta dai due lati a un angolo di circa 60°C.



7. Contemporaneamente, spingere le cerniere il più possibile nelle due rientranze in fondo al forno a sinistra e destra.
8. Sollevare la porta fino ad avvertire la resistenza, quindi aprirla il più possibile.
9. Bloccare completamente le staffe disposte sulle cerniere.
10. Chiudere lo sportello.

12.6 Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.
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, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare la guida laterale sinistra.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI






AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attiva.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare l'apparecchiatura. 2. Sfiurare e tenere premuto  fino a che l'apparecchiatura non si accende e si spegne. 3. Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione "Demo" scompare.

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 conformemente a EU 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EB3GL7KCN 944271532 EB3GL7KSP 944271533
Indice di efficienza energetica	95.7
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.66 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	34 l
Tipo di forno	Forno a incasso

Massa	EB3GL7KCN	34.0 kg
	EB3GL7KSP	34.0 kg

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

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 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.

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867362195-A-472020

