

EB3GL9KCN
EB3GL9KSP



IT Forno a microonde multifunzione

Istruzioni per l'uso

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	10
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	12
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	16
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	17
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
12. PULIZIA E CURA.....	37
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	38
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	40
15. GARANZIA.....	41

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.
- Non azionare l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono provocare un arco elettrico.
- I contenitori metallici per cibi e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione

all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.

- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo.

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 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.
- Non usare la funzione microonde per pre-riscaldare il forno.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - 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.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- 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.
 - Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
 - Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.
 - 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 Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
 - Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
 - Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
 - Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
 - Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).
- Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.
- Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di

impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

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

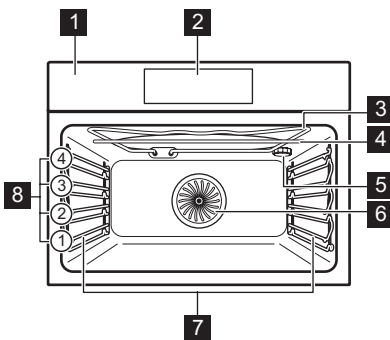


AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

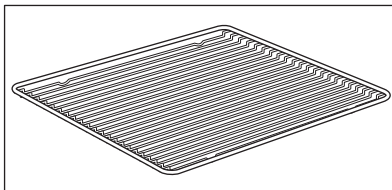
3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Display
- 3 Elemento riscaldante
- 4 Generatore microonde
- 5 Luce
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, smontabile
- 8 Posizioni dei ripiani

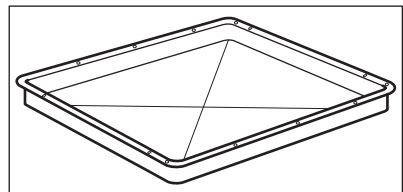
3.2 Accessori

Ripiano a filo



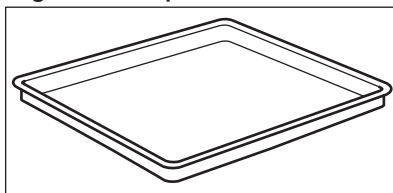
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



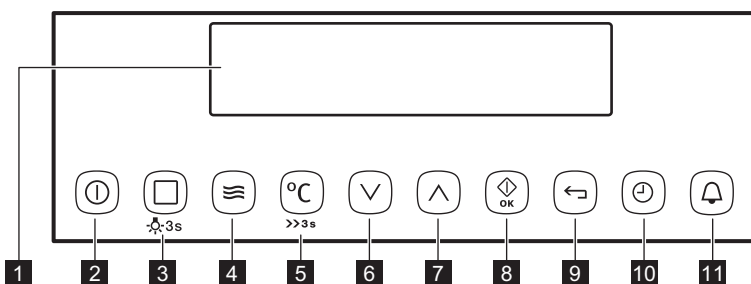
Per la cottura di torte e biscotti.

Teglia di vetro per cottura in forno









4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

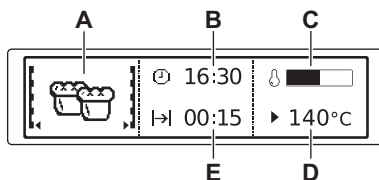


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento	
1	-	Display	Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura.
2		ACCESO/SPEN- TO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
3		Funzioni Cottura oppure Ricette	Sfiorare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menù: Ricette. Sfiorare nuovamente il tasto sensore per passare da un menù all'altro: Funzioni Cottura, Ricette. Per attivare o disattivare la luce forno, premere il tasto per 3 secondi.
4		Funzione mi- croonde	Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzare questa funzione con l'apparecchiatura spenta. Quando si utilizza la funzione Microonde con la funzione: Durata per più di 7 minuti e in modalità Combinata, la potenza del Microonde non può superare i 600 W.
5		Selezione tem- peratura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno dell'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento	
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/Avvio rapido microonde	Per confermare la selezione o le impostazioni. Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzare questa funzione con l'apparecchiatura spenta.
9		Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menù. Per visualizzare il menù principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
10		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, sfiorare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Favoriti, Pronto Da Servire, Set + Go.
11		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.




4.2 Display



- A. Funzione cottura o funzione microonde
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura o potenza del microonde
- 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.

Simbolo		Funzione
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente \checkmark e \wedge per azzerare l'ora.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	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 \checkmark per impostare il valore.
2. Premere  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 \checkmark o \wedge per impostare l'opzione del menù.
3. Premere  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

Simbolo / Elemento menu	Applicazione
 Funzioni Cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
 Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura favoriti creati dall'utente.




Simbolo / Elemento menu	Applicazione
 Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.

Sottomenu per: Impostazioni Base







Simbolo / Elemento 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 .
 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.


Simbolo / Elemento menu	Descrizione
 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 Funzioni Cottura




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

6.4 Funzioni Speciali


Funzione cottura	Applicazione
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/ Conserves	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione Pasta	Per controllare la lievitazione dell'impasto prima della cottura.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrosti teneri e succosi.

Funzione cottura	Applicazione
 Scongellamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.

6.5 Impostazione di una funzione cottura



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



















6.6 Funzioni microonde

Funzioni	Descrizione
Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Utilizzarla per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
Combinato	Utilizzarla per usare contemporaneamente la funzione di riscaldamento e la modalità microonde. Da usare per cucinare gli alimenti in un tempo più breve e rosolarli.
Avvio rapido	Da usare per attivare la funzione Microonde sfiorando il tasto simbolo  con la massima potenza del microonde e un tempo di funzionamento ridotto: 30 secondi.


6.7 Impostazione della funzione microonde


1. Rimuovere tutti gli accessori.
2. Accendere il forno.

3. Premere  per accendere la funzione Microonde.
4. Premere . La funzione: Durata è impostata su 30 secondi e il microonde inizia a funzionare.

-  A ogni pressione di  si aggiungono 30 secondi alla durata della funzione: Durata.
 -  Se non si preme  , il forno si spegne dopo 20 secondi.
5. Premere  per impostare la funzione: Durata. Fare riferimento a "Impostazione delle funzioni dell'orologio".
-  L'impostazione massima per la durata della funzione: Durata è 90 minuti.
 -  È possibile modificare la potenza microonde (premere  e quindi  o ) e la funzione: Durata  in qualsiasi momento dall'attivazione della funzione Microonde.
6. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. La funzione Microonde si disattiva automaticamente. Premere un simbolo per arrestare il segnale.
-  Per disattivare la funzione Microonde, premere .
 -  Se si preme  o si apre la porta, la funzione si arresta. Per riavviare, premere  .




6.8 Impostazione della funzione Combi



1. Attivare la funzione di riscaldamento. Fare riferimento a "Impostare una funzione di cottura".
2. Premere  e seguire la stessa procedura di quando si è impostata la funzione microonde.



-  Per alcune funzioni il microonde si avvia una volta raggiunta la temperatura impostata.

Funzioni non disponibili per la funzione combinata: Favoriti, Orario Fine, Set + Go, Pronto Da Servire.

6.9 Impostazione della funzione Avvio rapido

1. Ove necessario, premere  per spegnere il forno.
2. Premere   per accendere la funzione di avvio rapido.

Ogni volta che si sfiora   si aggiungono 30 secondi al tempo Durata.

-  È possibile modificare la potenza del microonde (fare riferimento a "Impostazione della funzione microonde").
3. Premere  per impostare l'ora della funzione: Durata. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio", "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

6.10 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.

6.11 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con il forno spento. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e  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  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  per confermare.

Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

La funzione resta attiva anche se si modifica la funzione cottura.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 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  per confermare.

3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere  per confermare.



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

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento degli accessori

Usare unicamente pentole e materiale adeguato.

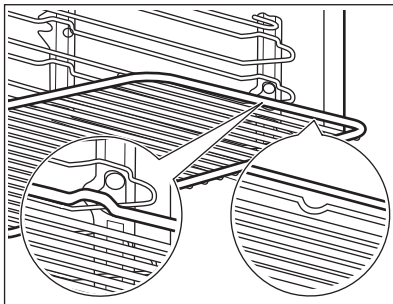


AVVERTENZA!

Rimandiamo al capitolo "Consigli e Suggerimenti", stoviglie e materiali adatti per essere usati in microonde.

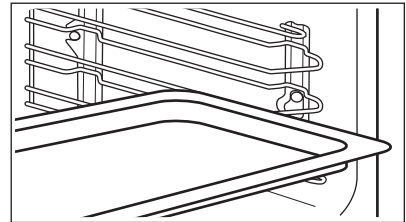
Ripiano a filo:

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



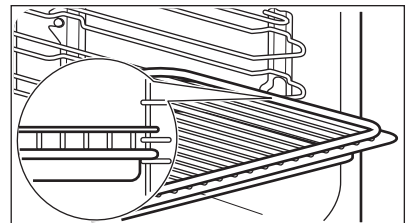
Lamiera dolci:

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.

Piatto inferiore in vetro del microonde:



ATTENZIONE!

Usare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Togliere l'accessorio quando si passa a un'altra funzione, ad esempio grigliatura a microonde o grigliatura normale.

Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Mettere gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.

Usare sempre il piatto inferiore del microonde quando la funzione microonde è attiva. È necessario per riscaldare alimenti o liquidi.



AVVERTENZA!

Il piatto in vetro inferiore del microonde si può surriscaldare quando il forno è in funzione.

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.



Non è possibile salvare le funzioni microonde e microonde combinata tra i favoriti.

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 per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.

7. Premere o per cambiare lettera.

8. Premere .

La lettera successiva lampeggia.

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

10. Tenere premuto per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere o e premere 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 per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere per confermare.



10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini




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


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

10.3 Blocco Tasti

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




1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco Tasti.
4. Premere  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)
50 - 96	12.5



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 arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

11.2 Consigli per l'uso del microonde

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mettere il cibo su un ripiano sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglie o nel bicchiere in fase di riscaldamento di bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti in forno senza imballaggio. I pasti già confezionati possono essere messi in forno solo se la loro confezione lo consente (controllare le informazioni sulla confezione).

Cottura a microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare il forno per cuocere uova nel loro guscio o lumache, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia servendosi di una forchetta prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Dopo aver spento il forno, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti.

Scongelamento microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché il liquido di scongelamento possa scorrere via.

Estrarre poi le parti scongelate.

Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

11.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Pentole/Materiale	Funzione microonde		Funzione microonde combo
	Sbrina- mento	Riscalda- mento, Cuocere	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	X
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica resistente al calore fino a 200°C (verificare sempre le specifiche tecniche del contenitore in plastica prima dell'uso)	✓	✓	X
Cartone, carta	✓	X	X
Pellicola per alimenti	✓	X	X
Pellicola per arrosto con chiusura sicura per un uso in microonde (verificare sempre le specifiche della pellicola prima dell'uso)	✓	✓	X
Piatti per arrostitire fatti di metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	✓
Teglie, laccate di colore nero o con rivestimento in silicone (controllare sempre le specifiche delle teglie prima dell'uso)	X	X	✓
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓

Pentole/Materiale	Funzione microonde		Funzione microonde combo
	Sbrinamento	Riscaldamento, Cuocere	
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

11.4 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Scaldavivande

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

Scaldapiatti

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

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Usare il

primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

11.5 Cottura

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- I dolci informati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. Non serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.
- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

11.6 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.
	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

11.7 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
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

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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) Preriscaldare 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 lievitate/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
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.

11.8 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
Patate gratinate	180 - 200	40 - 50	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.9 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.

11.10 Cottura Ventilata Delicata

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

11.11 Cottura arrosto

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

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

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

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

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

Per tenere la carne più succulenta:

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

11.12 Tabelle cottura arrosto

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Maiale

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1000 - 1500	170 - 190	90 - 120	1
Costolette, lombo di maiale affumicato	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1
Polpettone	750 - 1000	180 - 200	45 - 60	1

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Stinco di maiale (precotto)	750 - 1000	170 - 190	90 - 120	1

Manzo

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1.000 - 1.500 g	180 - 200	120 - 150	1
Roastbeef o controfiletto ¹⁾	per cm di spessore	210 - 230	6 - 9 per cm di spessore	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Vitello

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1000 - 1500	170 - 190	120 - 150	1
Stinco di Vitello	1500 - 2000	170 - 190	120 - 150	1

Agnello

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello	1000 - 1500	170 - 190	75 - 120	1
Sella d'agnello	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1

Specialità arrosto veloci cotte su lamiera dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Salsicce "Cordon bleu" ¹⁾	220 - 230	5 - 8	1
Salsicce piccole ¹⁾	220 - 230	12 - 15	1
Cotolette o costolette, panate ¹⁾	220 - 230	15 - 20	1
Polpette ¹⁾	210 - 220	15 - 20	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Pesce al vapore

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	1000 - 1500	210 - 220	45 - 75	1

Pollame

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pollo, pollo novello	1000 - 1500	190 - 210	45 - 75	1
Mezzo pollo	per 400 - 500	200 - 220	35 - 50	1
Pollo in pezzi	per 200 - 250	200 - 220	35 - 50	1
Anatra	1500 - 2000	180 - 200	75 - 105	1

Selvaggina

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella di lepre, cosciotto di lepre ¹⁾	fino a 1.000	220 - 230	25 - 40	1
Sella di capriolo	1500 - 2000	210 - 220	75 - 105	1
Cosciotto di cervo	1500 - 2000	200 - 210	90 - 135	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.13 Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Utilizzare il ripiano a filo e la teglia durante la cottura al grill.
- Il tempo di cottura al grill è fornito solo a titolo indicativo.

**ATTENZIONE!**

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

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Polpette	8 - 10	6 - 8	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	2
Salsicce	8 - 10	6 - 8	3
Bistecche di filetto, bistecche di vitello	6 - 7	5 - 6	3

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Filetto di manzo, roastbeef (circa 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.

11.14 Doppio Grill Ventilato

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
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	-

11.15 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 Ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura Ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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.

11.16 Scongelamento

- 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
Pollame	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piatto 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.
Pesce	150 g	25 - 35	10 - 15	-

11.17 Marmellate/Conserve

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

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

Frutta morbida

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

Frutta con noccioli

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

Verdure

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

1) Lasciare riposare nel forno spento.

11.18 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

11.19 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane bianco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane di segale	190 - 210	50 - 70	2
Pane nero	180 - 200	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	2

11.20 Cottura a microonde

Suggerimenti sul microonde

Risultati di cottura/scongelo	Cause possibili	Rimedio
Il cibo è diventato troppo asciutto.	La potenza era troppo alta. Il tempo era troppo lungo.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo.
Gli alimenti non sono ancora scongelati, caldi o cotti alla fine del tempo di cottura.	Il tempo era troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non aumentare la potenza del microonde.
Gli alimenti sono troppo caldi alle estremità ma non ancora cotti al centro.	La potenza era troppo alta.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo.

Scongelo di carne

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bistecca (0.2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne macinata (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Scongelo di pollame

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pollo (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Petto di pollo (0.15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Coscia di pollo (0.15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Scongelamento di pesce

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pesce intero (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetti di pesce (0.5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Scongelamento di prodotti caseari

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Burro (0.25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Formaggio grattugiato (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Scongelamento di torte/pasticcini

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Torta con lievito (1 pezzo)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 fetta)	100	2 - 4	15 - 20
Torta secca (ad es. Torta Margherita) (1 fetta)	200	2 - 4	15 - 20
Pane (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Pane a fette (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Panini (4 pezzi)	200	2 - 4	2 - 5

Scongelamento di frutta

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Frutta (0.25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Riscaldamento

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Alimenti per bambini in vasetti (0.2 kg)	300	1 - 2	-
Latte per neonato (180 ml); Mettere un cucchiaino nella bottiglia	600	0:20 - 0:40	-
Alimenti pronti da mangiare (0.5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Pietanze pronte surgelate (0.5 kg)	400	10 - 15	2 - 5

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Latte (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Acqua (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1 - 3	-
Zuppa (300 ml)	600	3 - 5	-

Fusione

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Cioccolato / Glassa di cioccolato (0.15 kg)	300	2 - 4	-
Burro (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Cuocere

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pesce intero (0.5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetti di pesce (0.5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Verdure fresche (0.5 kg + 50 ml di acqua)	600	5 - 15	-
Verdure congelate (0.5 kg + 50 ml di acqua)	600	10 - 20	-
Patate al cartoccio (0.5 kg)	600	7 - 10	-
Riso (0.2 kg + 400 ml di acqua)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Funzione combo microonde

Usare questa funzione per cucinare gli alimenti in meno tempo e rosolarli contemporaneamente.

Preriscaldare il piatto Crostino: 4 minuti a 700 watt.

Funzioni combo: Grill e Microonde.

Alimenti	Pentole resistenti al calore	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Tempo di riposo (min.)
2 mezzi polli (2 x 0,55 kg)	Piatto rotondo in vetro, Ø 26 cm	300	220	40	2	5

Alimenti	Pentole resistenti al calore	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Tempo di riposo (min.)
Patate gratinate (1 kg)	Pietanza gratinata	300	200	40	2	10
Arrosto di maiale collo (1,1 kg)	Piatto in vetro con filtro	300	200	70	1	10
Torta alle mele	Piatto crostino su fondo in vetro con impasto. Max. 5 min./preriscaldare a 1000 watt girare 1 x	400	220	25	-	-
Cheesecake, surgelata (2 x 70 g)	Piatto crostino su fondo in vetro. Max. 4 min./preriscaldare a 700 watt girare 1 x	200	230	25	-	-
Toast prosciutto e formaggio, surgelato (2 x 0,1 kg)	Piatto crostino su fondo in vetro. Max. 4 min./preriscaldare a 700 watt girare 1 x	200	230	20	-	-
Hamburger surgelato (2 x 90 g)	Piatto crostino su fondo in vetro. Max. 4 min./preriscaldare a 700 watt girare 1 x	300	230	20	-	-
Pizza surgelata Ø 28 cm (0,32 kg)	Piatto crostino su fondo in vetro. Max. 4 min./preriscaldare a 700 watt girare 1 x	200	230	15	-	-

11.21 Esempi di applicazioni per la cottura per impostazioni di potenza

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di potenza	Utilizzo
• 1.000 Watt	Riscaldamento di liquidi
• 900 Watt	Rosolatura all'inizio del processo di cottura
• 800 Watt	Cottura verdure
• 700 Watt	

Impostazione di potenza	Utilizzo
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Scongelamento e riscaldamento di pasti congelati Riscaldamento di piatti unici Bollitura lenta di stufati Cottura di pietanze a base di uova
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt 	Proseguimento della cottura di pietanze Cottura di alimenti delicati Riscaldamento di alimenti per bambini Bollitura lenta del riso Riscaldamento di alimenti delicati Sciogliere formaggio, cioccolato, burro
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Watt • 100 Watt 	Scongelamento di carne, pesce Scongelamento di formaggio, panna, burro Scongelamento di frutta e verdura Scongelamento di pane

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.

Pulire attentamente la cavità del forno da residui di cibo e grassi.

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

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

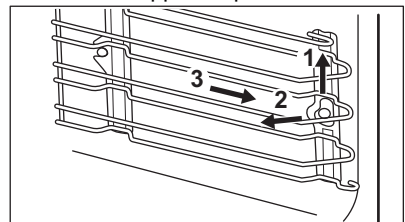
Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

Sollevare il supporto ripiano ed estrarlo.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 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.

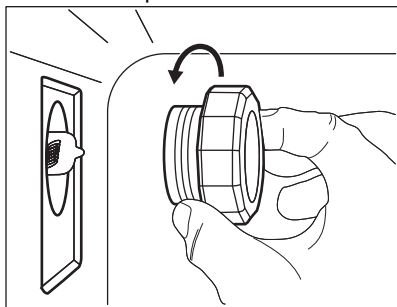
**ATTENZIONE!**

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

3. Pulire il rivestimento di vetro.
4. Se necessario, sostituire la lampadina con una idonea resistente a temperature di 300 °C, G9.
5. Installare la calotta di vetro.
6. Installare la guida laterale sinistra.

Lampadina laterale




1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.
2. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.

**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".

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

13.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 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, ma solo quando si usa una funzione non relativa al microonde.

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.

15. GARANZIA

Servizio clienti

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



867362183-A-472020

