



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso

Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico

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



Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	15
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	17
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	18
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	23
12. PULIZIA E CURA.....	46
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	50
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	53
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	55

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto 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


ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza 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'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.

- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o collocare accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

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 di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e 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.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili 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 collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.
- 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.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- 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

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento



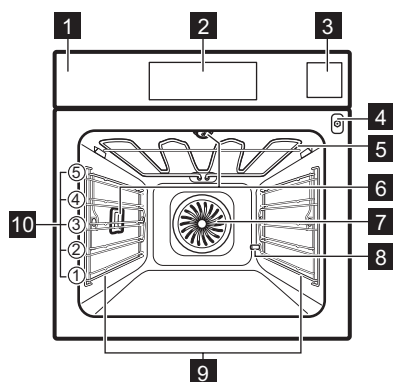
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

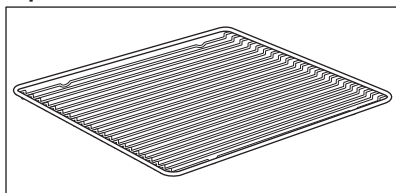
3.1 Panoramica



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

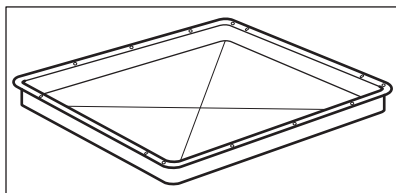
3.2 Accessori

Ripiano a filo



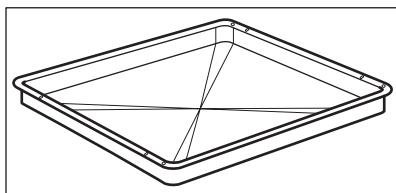
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.

Lamiera dolci



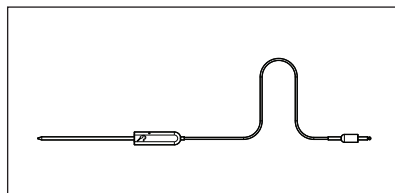
Per torte e biscotti.

Leccarda



Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.

Termosonda



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

4. PANNELLO DEI COMANDI

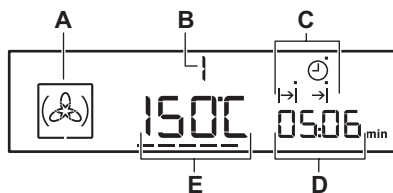
4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
2	Opzioni	Per impostare una funzione di riscaldamento, una funzione di pulizia o un programma automatico.
3	Lampadina del forno	Accensione e spegnimento della lampada forno.
4	Temperatura	Per impostare o controllare la temperatura.
5	Programma I miei preferiti	Per registrare il proprio programma preferito. Consente di accedere direttamente ai propri programmi preferiti, anche a forno spento.
6 -	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
7	Su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menu.
8	Giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menu.
9	Orologio	Per impostare le funzioni dell'orologio.
10	Contaminuti	Per impostare il Contaminuti.
11	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.

4.2 Display



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

Altre spie del display:

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

4.3 Indicatore di riscaldamento

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

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




5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

5.1 Pulizia iniziale



Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.
--	---	--

5.2 Preriscaldamento iniziale

	Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.
Fase 1	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.
Fase 2	Impostare la temperatura massima per la funzione: <input type="checkbox"/> . Lasciare in funzione il forno per un'ora.
Fase 3	Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
	Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

5.3 Impostazione della durezza dell'acqua

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

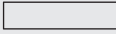
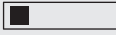

Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.



Durezza dell'acqua		Deposito di calcio	Deposito di calcio	Classificazione acqua
Classe	dH	(mmol/l)	(mg/l)	
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Morbido
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Moderatamente dura
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Duro
4	oltre 21	oltre 3,8	oltre 150	Molto dura

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

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

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

Nastro per test	Durezza dell'Acqua
	1
	
	2

Nastro per test	Durezza dell'Acqua
	3
	4

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





6. UTILIZZO QUOTIDIANO






AVVERTENZA!





Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione del ripiano.

Funzione forno	Applicazione
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Turbo Grill	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per grattare e dorare.
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill Rapido	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

Funzione forno	Applicazione
 Scongela-mento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Cottura ventila-ta umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

Funzione forno	Applicazione
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento di pietanze con 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 state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Umidità bas-sa	Per cuocere pane, arrostitire grandi pezzi di carne o per riscaldare piatti freddi e surgelati.
 Umidità alta	Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per lessare pesce, royal custard e terrine.
 Cottura a va-pore	Per verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.



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

6.2 Note su: Cottura ventilata umida




Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.



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

6.3 Come impostare: Funzioni cottura

1. Accendere il forno con . Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione di riscaldamento.
2. Premere  o  per impostare una funzione di cottura.
3. Premere **OK** oppure il forno parte automaticamente dopo 5 secondi.

Se si attiva il forno e non si imposta una funzione di riscaldamento o un programma, il forno si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

6.4 Come impostare: Temperatura

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

6.5 Esecuzione del controllo: Temperatura

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

1. Premere . Il display indica la temperatura all'interno del forno.


2. Premere **OK** oppure il display mostra nuovamente la temperatura impostata dopo 5 secondi.

6.6 Come impostare: Riscaldamento rapido

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

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

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

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

6.7 Come impostare: Cottura a vapore

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



AVVERTENZA!

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

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

Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. Vi è il rischio di fuoriuscita e danni ai mobili.

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

Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale. Quando l'acqua nella vaschetta sta per finire, si attiva un segnale acustico e la vaschetta deve essere nuovamente riempita per continuare la cottura a vapore come descritto in precedenza. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

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

Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.



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

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

Per velocizzare l'asciugatura è possibile chiudere la porta e riscaldare il forno con la funzione: Cottura ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

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

7.2 Come impostare: Imposta ora

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

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

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

7.3 Come impostare: Durata

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente \ominus fino a che $\rightarrow|$ non inizia a lampeggiare.
3. Premere \wedge o \vee per impostare i minuti di Durata.
4. Premere **OK** oppure il Durata si avvia automaticamente dopo 5 secondi.
5. Premere \wedge o \vee per impostare le ore per Durata.
6. Premere **OK** oppure il Durata si avvia automaticamente dopo 5 secondi.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il

display mostra $\rightarrow|$ lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne.

7. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
8. Spegnerne il forno.

7.4 Come impostare: Orario fine

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente \ominus fino a che $\rightarrow|$ non inizia a lampeggiare.
3. Premere \wedge o \vee per impostare Orario fine e premere **OK**. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il

display mostra $\rightarrow|$ lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
5. Spegnerne il forno.

7.5 Come impostare: Ritardo di tempo

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

Sul display lampeggia $\rightarrow|$.

7. Premere \wedge o \vee per impostare Orario fine e premere **OK**. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la Durata impostata e si ferma all'orario di Orario fine impostato.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il








display mostra $\rightarrow|$ lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.

8. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
9. Spegnerne il forno.



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

7.6 Come impostare: Contaminuti



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

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti e il

display mostra, lampeggiante, 00:00 e .

5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

7.7 Come impostare: Timer per il Conto alla rovescia

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

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!






Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Sono disponibili 9 programmi automatici. Utilizzare un programma automatico o una ricetta quando non si ha esperienza in cucina. Il display mostra i tempi di cottura predefiniti per tutti i programmi automatici.

8.1 Elenco dei programmi automatici




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

8.2 Istruzioni d'uso: programmi automatici

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

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

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiare .
3. Sfiare  o  per impostare il peso automatico.

Il display visualizza il tempo di cottura, il simbolo della durata |→|, un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).

4. Sfiurare OK o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

L'apparecchiatura si accende.

5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con \wedge o \vee . Sfiurare OK.
6. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. |→| lampeggia.
7. Sfiurare un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

8.4 Come impostare: programmi automatici con Termosonda

La temperatura interna del cibo è predefinita e fissa nei programmi con

termosonda. Il programma termina quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura interna impostata.

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

Il display mostra il tempo di cottura, |→| e .

5. Sfiurare OK o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. |→| lampeggia.

6. Toccare qualsiasi tasto sensore o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Termosonda

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

Impostare 2 temperature:

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


Per i migliori risultati di cottura:

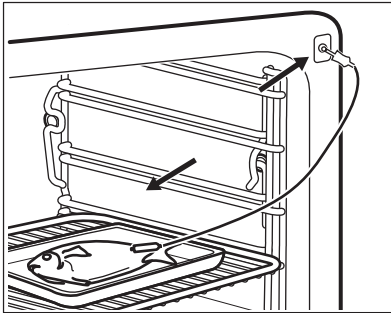
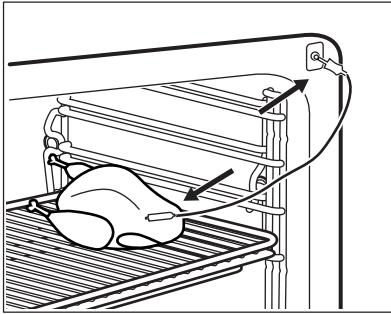
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Termosonda - non utilizzare con piatti liquidi.
- Termosonda - durante la cottura deve rimanere nel piatto.


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



Quando si inserisce l'accessorio nella presa, si annullano le impostazioni per le funzioni dell'orologio.







Categorie cibo: carne, pollame e pesce


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



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


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

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


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



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

Continuare a sfiorare  per vedere le tre altre temperature:

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

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

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

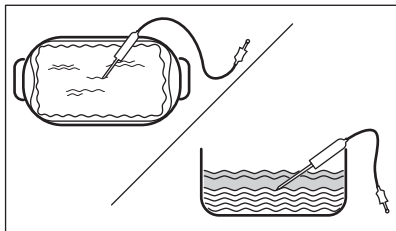


AVVERTENZA!

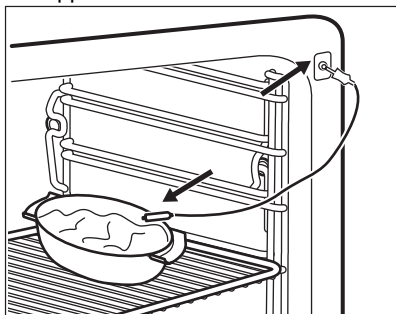
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

Categoria cibo: stufato

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore della termosonda nella parte centrale della pentola. Il sensore della termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



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



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

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

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

8. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento . Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.
9. Sfiare il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
10. Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

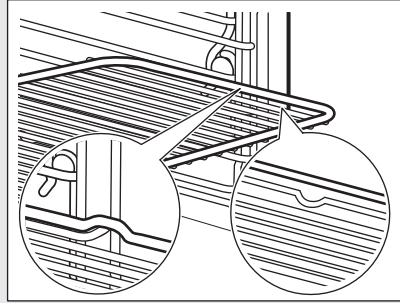
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

9.2 Inserimento di accessori

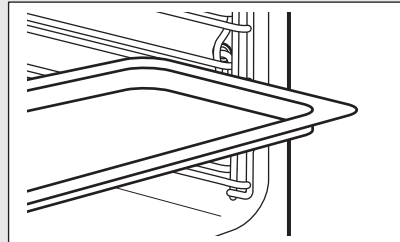
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Griglia:

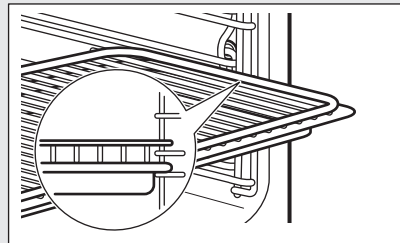
Spingere il ripiano fra le guide del supporto.

**Lamiera dolci / Leccarda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

**Griglia, Lamiera dolci / Leccarda:**

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

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

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



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

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

10.2 Usare il Blocco bambini

Il Blocco bambini impedisce l'azionamento accidentale del forno.



1. Premere e tenere premuto ① per 3 secondi per spegnere il forno.
2. Premere e tenere premuto ② e ✓ contemporaneamente per 2 secondi

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

10.3 Utilizzo del Blocco Tasti

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

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

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

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










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

10.4 Uso del menu impostazioni

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



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



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

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

10.5 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Durata, Ritardo di tempo, Orario fine, Cottura lenta.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - quando l'apparecchiatura è attiva.

- se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/ SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
- se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

11.2 Cottura a vapore

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

Sterilizzazione

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

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

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



Cottura

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

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





opportuno, come specificato nelle tabelle di cottura

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





	 (min.)
Patate bollite, in quarti	40
Tranci di salmone	20
Cime di rapa	10





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





Utilizzare la posizione del secondo ripiano.





 VERDURE	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
8 - 10	Cime di rapa, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati
10 - 15	Spinaci, freschi
10 - 15	Zucchine a fettine
15	Verdure, sbollentate
15 - 20	Funghi, fettine
15 - 20	Peperoni, listelli
15 - 25	Broccoletti interi
15 - 25	Asparagi verdi
15 - 25	Melanzane





 VERDURE	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
15 - 25	Zucca, cubetti
15 - 25	Pomodori
20 - 25	Fagioli, sbollentati
20 - 25	Cime di valerianella
20 - 25	Cavolo verza
20 - 30	Sedano a cubetti
20 - 30	Porro, anelli
20 - 30	Piselli
20 - 30	Taccole / Peperoni Kaiser
20 - 30	Patate dolci
20 - 30	Finocchio
20 - 30	Carote
25 - 35	Asparagi bianchi
25 - 35	Cavoletti di Bruxelles
25 - 35	Cime di cavolfiore
25 - 35	Cavolo rapa a listarelle
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce
35 - 45	Scorzonera ispanica
35 - 45	Cavolfiore intero
35 - 45	Fagiolini
40 - 45	Cavolo bianco o rosso, a listarelle
50 - 60	Carciofi
55 - 65	Fagioli essiccati, in ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1





 VERDURE	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
60 - 90	Crauti
70 - 90	Barbabietola rossa





 PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Cuscus, rapporto acqua/ couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche
20 - 25	Budino di semolino, rap- porto latte/semolino 3,5:1
20 - 30	Lenticchie, rosse, rappor- to acqua/lenticchie 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, rapporto acqua/ bulgur 1:1
25 - 35	Canederli dolci lievitati
30 - 35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30 - 40	Patate bollite, in quarti
35 - 45	Canederli
35 - 45	Gnocchi di patata





 PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura su 99 °C.	
 (min.)	
35 - 45	Riso, rapporto acqua/riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso.
40 - 50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40 - 55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45 - 55	Patate non pelate medie
55 - 60	Lenticchie, marroni e ver- di, rapporto acqua/lentic- chie 2:1

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

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

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

 TRITA-		
 (min.)		 (°C)
80 - 90	Vitello / Carré, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99








 UOVA		
 Impostare la temperatura su 99 °C.		
 (min.)		
10 - 11	Uova alla coque	
12 - 13	Uova sode mediamente bollite	
18 - 21	Uova sode	

11.3 Combinazione delle funzioni: Turbo Grill + Cottura a vapore

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




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

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

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




11.4 Umidità alta




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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





11.5 Umidità bassa

Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

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





	 (°C)	 (min.)
Lasagne	180	45 - 55
Pollo, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Gratin di patate	160 - 170	50 - 60
Lonza di maiale, affumicata, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anatra, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Arrostito di vitello, 1 kg	180	80 - 90
Arrostito di maiale, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oca, 3 kg, utilizzare la prima posizione del ripiano	170	130 - 170

11.6 Rigenera a vapore

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

11.8 Suggerimenti sulla cottura

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

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

11.7 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.






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






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

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

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

11.9 Cottura su un solo livello ripiano




 COTTURA IN STAMPI		 (°C)	 (min)	
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - impasto per torte lievitate	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1

 COTTURA IN STAMPI		 (°C)	 (min)	
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.





Usare una piastra di cottura.





 TORTE / DOLCI / PANE	 (°C)	 (min)
Dolce secco con granelli di zucchero	150 - 160	20 - 40
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	150	35 - 55
Flan di frutta fatte con pasta frolla	160 - 170	40 - 80

Preriscaldare il forno vuoto.





Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.

Usare una piastra di cottura.

 TORTE / DOLCI / PANE	 (°C)	 (min)	
Rotolo con marmellata	180 - 200	10 - 20	3
Pane di segale:	prima: 230	20	1
	poi: 160 - 180	30 - 60	
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	190 - 210	20 - 30	3
Bigné / Eclair	190 - 210	20 - 35	3
Treccia / Corona di pane	170 - 190	30 - 40	3
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	170	35 - 55	3





 TORTE / DOLCI / PANE	 (°C)	 (min)	
Ciambelle lievitate guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

 BISCOTTI		 (°C)	 (min)
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	10 - 25
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20
Pasticcini di pasta sfo- glia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura conven- zionale	190 - 210	10 - 25

11.10 Sformati e gratinati

Utilizzare la posizione del primo ripiano.





		 (°C)	 (min)
Baguette con formag- gio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30






		 (°C)	 (min)
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60
Dolci al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60





11.11 Cottura multilivello

Usare le piastre.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

 TORTE/ DOLCI	 (°C)	 (min)	 2 posizioni
Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BI- SCOTTI / TORTE PICCOLE / PASTA / ROLL	 (°C)	 (min)	 2 posizioni	 3 posizioni
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-

 BI- SCOTTI / TOR- TE PICCOLE / PASTA / ROLL	 (°C)	 (min)		
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti fatti con bianco d'uovo / Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

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

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

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







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







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







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







11.13 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

 MANZO				
				
			(°C)	(min.)
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10

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

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

 AGNELLO				
 Utilizzare la funzione: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Coscia d'agnello / Arrostito di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

**SELVAGGINA****Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.****(kg)****(°C)****(min.)**

Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto	fino a 1	230	30 - 40
Sella di cervo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Coscia di capriolo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90






**POLLAME****Utilizzare la funzione: Turbo Grill.****(kg)****(°C)****(min.)**







Pollame, porzioni	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240







**PESCE (STUFATO)****Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.****(kg)****(°C)****(min.)**

Pesce intero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
--------------	---------	-----------	---------

11.14 Cottura croccante con: Funzione Pizza

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

 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, sottile, utilizzare una leccarda	210 - 230	15 - 25








 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	210 - 230	10 - 20
Torta di pasta frolla	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25

11.15 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.





Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

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

 GRILL				
 Utilizzare la funzione: Grill				
	 (°C)	 (min.) 1° lato	 (min.) 2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lonza di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

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

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 PANE		
	 (°C)	 (min.)
Pane bianco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di segale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	40 - 60
Panini	190 - 210	20 - 35






11.16 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.






11.17 Cottura lenta






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

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

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

11.18 Cibi congelati

 SBRINAMENTO			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte tagliate spesse	200 - 220	25 - 35	3

 SBRINAMENTO			
	 (°C)	 (min.)	
Patate a spicchi / Crocchette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Cheesecake cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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

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




I vasi non devono toccarsi tra loro.




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

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

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.




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

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

 VERDURE	 (min) Tempi di cottura fi- no alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo ra- pa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

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

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.



11.20 Essicatura - Cottura ventilata



Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.



Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.



 FRUTTA	 (ore)
Prugne	8 - 10
Albicocche	8 - 10
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9



11.21 Termosonda



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



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



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



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



 MONTONE/AGNELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Coscia di montone	80	85	88
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75



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

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

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

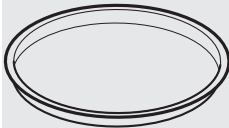
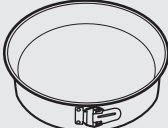


 STUFATI - VERDURE PRECOTTE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Casseruola di zucchine / Casseruola di broccoli / Casseruola di finocchi	85	88	91

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

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

11.22 Cottura ventilata umida - accessori consigliati




Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
Teglia da pizza	Pirofila	Pirofile monoporzione	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.23 Cottura ventilata umida







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

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

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

11.24 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

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


COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti


Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



(°C)



(min)

Frollini al burro / Strisce di pasta

Cottura ventilata

140

25 - 40

Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto

Cottura convenzionale

160

20 - 30

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura ventilata

150

20 - 35

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura convenzionale

170

20 - 30


COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti


(°C)



(min)



Frollini al burro / Strisce di pasta

Cottura ventilata

140

25 - 45

1 / 4

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura ventilata

150

23 - 40

1 / 4








Pan di Spagna senza grassi







Cottura ventilata

160

35 - 50

1 / 4

 GRILL			
 Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.			
 Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.			
		 (min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Bistecca di manzo, girare il piatto a metà tempo	Grill	24 - 30	4








 GRILL RAPIDO		
 Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.		
 Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.		
 Utilizzare la posizione del quarto ripiano.		
	 (min)	
	1° lato	2° lato
Hamburgers	8 - 10	6 - 8
Toast	1 - 3	1 - 3

11.25 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Usare la piastra.

 Impostare la temperatura su 99 °C.					
	 Contenitore (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Broccoli, pre- scaldare il forno vuoto	1 x 1/2 forato	0.3	3	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della gri- glia.
Broccoli, pre- scaldare il forno vuoto	2 x 1/2 forato	2 x 0,3	2 e 4	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della gri- glia.
Broccoli, pre- scaldare il forno vuoto	1 x 1/2 forato	max.	3	15 - 18	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della gri- glia.
Piselli, surgelati	2 x 1/2 forato	2 x 1,3	2 e 4	Fino a quando la temperatu- ra nella zo- na più fred- da non rag- giunge gli 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della gri- glia.




12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli
sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

 <p>Agenti di pulizia</p>	<p>Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.</p>
	<p>Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.</p>
	<p>Pulire le macchie con un detergente delicato.</p>
 <p>Uso quotidiano</p>	<p>Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.</p>
	<p>Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.</p>
 <p>Accessori</p>	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

12.2 Sottomenu per: Pulizia

<input type="checkbox"/> - premere per accedere al sottomenu.			
S1	S2	S3	S4
<p>Svuotamento serbatoio Per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dopo l'uso delle funzioni vapore.</p>	<p>Pulizia a vapore Per pulire il forno con il vapore.</p>	<p>Decalcificazione Per pulire il circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.</p>	<p>Risciacquo Per risciacquare e pulire il circuito di generazione del vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.</p>

12.3 Istruzioni d'uso: Svuotamento serbatoio - S1

Prima di iniziare:	
Spegnerne il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.
Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Mettere la leccarda nel primo ripiano.

Passaggio 3	<input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.
Passaggio 4	Premere: OK. Durata: 6 min
Passaggio 5	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
i Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

12.4 Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore - S2


Prima della pulizia a vapore:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Pulire il fondo della cavità e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
Passaggio 1	Accendere il forno.	
Passaggio 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.	
Passaggio 3	<input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.	
Passaggio 4	Selezionare S2. Durata: 30 min Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico.	
Passaggio 5	Premere un simbolo per disattivare il segnale.	
i Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.		

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.


12.5 Promemoria pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.
Utilizzare la funzione: S2.
Il promemoria può essere attivato e disattivato dal menu: Impostazioni .

12.6 Istruzioni d'uso: Decalcificazione - S3

Prima di iniziare:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Se necessario, attivare la funzione: Svuotamento serbatoio - S1.
Passaggio 1	Accendere il forno.	
Passaggio 2	Mettere la leccarda nel primo ripiano.	
Passaggio 3	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.	
Passaggio 4	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.	
Passaggio 5	<input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.	
Passaggio 6	Selezionare S3. Durata: 1 ora e 40 min	
Passaggio 7	Al termine della funzione, svuotare la teglia profonda.	
	Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	


Al termine della decalcificazione:

Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.	Accendere la funzione: Risciacquo. Rimandiamo al capitolo "Come usare: Risciacquo - S4".
	Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.		


12.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

Tipo	Descrizione
Promemoria soft	Consiglia di eseguire il trattamento anticalcare sul forno.
Promemoria hard	Obbliga a eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

Tipo	Descrizione
	Quando i promemoria sono attivi, S3 lampeggia sul display. Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne il forno.

12.8 Istruzioni d'uso: Risciacquo - S4

Prima di iniziare:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.
Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Passaggio 3	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Passaggio 4	<input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.
Passaggio 5	Selezionare S4. Durata: 30 min
Passaggio 6	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
	Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.
Al termine del risciacquo:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Fare riferimento al capitolo "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il display non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente \odot e \wedge per attivare nuovamente il display.
La termosonda non funziona.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C2".	Si desidera avviare la funzione Scongelamento, ma non è stata tolta la spina della termosonda dalla presa.	Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro elettrico, quindi riattivarlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente.	Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
È presente troppa acqua sul fondo della cavità al termine della funzione di pulizia.	È stato nebulizzato troppo prodotto nell'apparecchiatura prima dell'attivazione del ciclo di pulizia.	Coprire tutte le parti della cavità con uno strato sottile di prodotto. Nebulizzare uniformemente il prodotto.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	La temperatura iniziale della cavità del forno per la funzione di pulizia a vapore era troppo elevata.	Eseguire nuovamente il ciclo. Avviare il ciclo con l'apparecchiatura fredda.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono state rimosse le griglie laterali prima di avviare la procedura di pulizia. Queste possono trasferire il calore alle pareti e ridurre le prestazioni.	Togliere le griglie laterali dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.

Problema	Causa possibile	Rimedio
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni.	Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra " Demo ".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

13.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

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

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOB7S01X 944184894
Indice di efficienza energetica	81.0
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.68 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno a incasso

Massa

37.5 kg

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

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione.

Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

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

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il

display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere 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 utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Disattivazione del display

È possibile spegnere il display. Tenere premuti  e  contemporaneamente. Per accenderlo, ripetere questa operazione.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

www.electrolux.com/shop



867352847-B-262021

