

KOABS31X



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

INDICE

| | |
|--|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 3 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 5 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 7 |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI..... | 8 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 10 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 11 |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER..... | 24 |
| 8. PROGRAMMI AUTOMATICI..... | 25 |
| 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI..... | 25 |
| 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... | 28 |
| 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 29 |
| 12. PULIZIA E CURA..... | 56 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 61 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA..... | 64 |

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ℹ Informazioni e suggerimenti generali

🌱 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare 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 del cavo deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito,

l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.



AVVERTENZA!

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

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

2.5 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivo di alcun tipo.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento

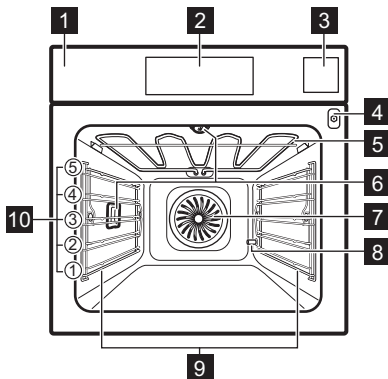


AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

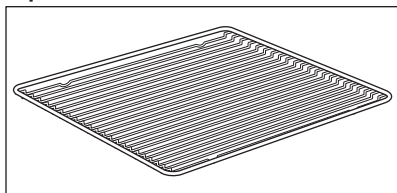
3.1 Panoramica



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

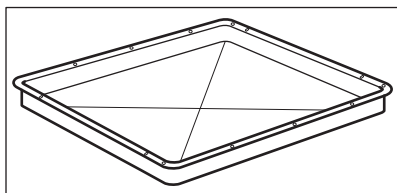
3.2 Accessori

Ripiano a filo



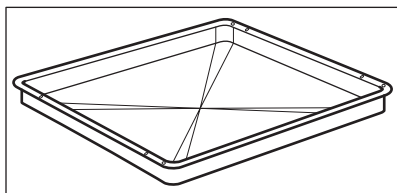
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



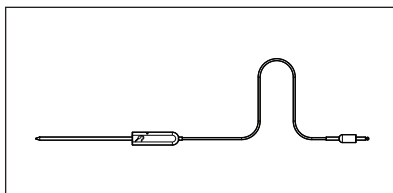
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



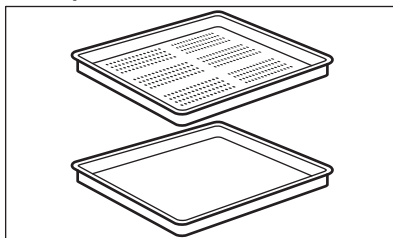
Per cuocere al forno, arrostitire o come recipiente per raccogliere i grassi.

Termosonda



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

Set vapore

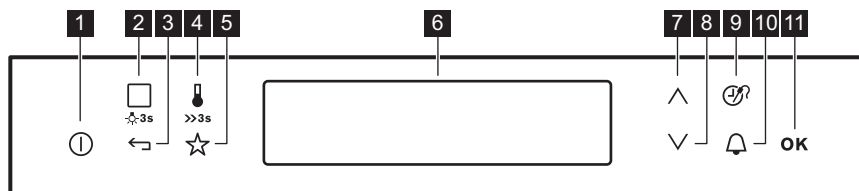


Contenitore con e senza fori.










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

4. PANNELLO DEI COMANDI

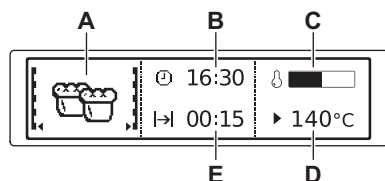
4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

| Tasto sensore | Funzione | Commento |
|--|---|--|
| 1  | ACCESO / SPENTO | Accensione e spegnimento del forno. |
| 2  | Funzioni cottura o Cottura Guidata | Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Cottura Guidata. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, Cottura Guidata. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. |
| 3  | Indietro | Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi. |
| 4  | Selezione temperatura/ riscaldamento rapido | Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere il tasto sensore per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: riscaldamento rapido. |
| 5  | Favoriti | Per salvare ed accedere ai Favoriti. |
| 6 - | Display | Visualizza le impostazioni del forno. |
| 7  | Su | Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù. |
| 8  | Giù | Per spostarsi verso il basso all'interno del menù. |
| 9  | Tempo e funzioni supplementari | Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda. |
| 10  | Contaminuti | Per impostare la funzione: Contaminuti. |
| 11 OK | OK | Per confermare la selezione o le impostazioni. |

4.2 Display



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

Altre spie del display:

| Simbolo | | Funzione |
|---------|----------------------|---|
| | Contaminuti | La funzione è operativa. |
| | Imposta ora | Sul display compare l'ora attuale. |
| | Durata | Il display mostra il tempo necessario per la cottura. |
| | Orario fine | Il display mostra l'orario di fine cottura. |
| | Temperatura | Il display mostra la temperatura. |
| | Visualizza Ora | Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente \vee e \wedge per azzerare l'ora. |
| | Calcolo | Il forno calcola il tempo di cottura. |
| | Spia riscaldamento | Il display indica la temperatura all'interno del forno. |
| | riscaldamento rapido | La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento. |
| | Peso automatico | Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso. |
| | Pronto da servire | La funzione è attiva. |

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

5.2 Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

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

5.3 Impostazione della durezza dell'acqua

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

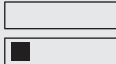


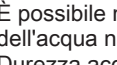
La seguente tabella spiega la gamma di durezza dell'acqua (dH) con il relativo deposito di calcio e la qualità dell'acqua.

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

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

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

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

| Nastro per test | Durezza acqua |
|---|---------------|
|  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |

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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO





AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu








1. Accendere il forno.


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

 In qualunque momento si può tornare al menù principale con .







6.2 Sommario dei menu







Menù principale






| Voce simbolo / menu | Applicazione |
|---|---|
|  Funzioni cottura | Contiene un elenco delle funzioni di cottura. |
|  Modalità sottovuoto | Contiene una funzione di riscaldamento e un elenco di programmi automatici. |
|  Ricette | Contiene un elenco di programmi automatici. |
|  Favoriti | Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente. |
|  Pulizia | Contiene un elenco di programmi di pulizia. |
|  Impostazioni base | Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |
|  Funzioni speciali | Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive. |

| Voce simbolo / menu | Applicazione |
|---|---|
|  Cottura Guidata | Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla quantità degli ingredienti utilizzati. |

Sottomenu per: Impostazioni base




| Voce simbolo / menu | Descrizione |
|--|--|
|  Imposta ora | Imposta l'ora attuale sull'orologio. |
|  Visualizza ora | Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno. |
|  °C>> riscaldamento rapido | Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento. |
|  Set + Go | Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo. |
|  Pronto da servire | Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura. |
|  Prolunga cottura | Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura. |

| Voce simbolo / menu | Descrizione |
|---|---|
|  Contrasto display | Permette di regolare per gradi il contrasto display. |
|  Luminosità display | Permette di regolare per gradi la luminosità display. |
|  Lingua | Imposta la lingua del display. |
|  Volume segnale acustico | Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi. |
|  Volume toni | Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO. |
|  Toni allarme/ errore | Attiva e disattiva i toni allarme. |





| Voce simbolo / menu | Descrizione |
|--|---|
|  Durezza acqua | Per impostare il livello della durezza dell'acqua (1 - 4). |
|  Promemoria pulizia | Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura. |
|  Modalità DEMO | Codice di attivazione/disattivazione: 2468. |
|  Assistenza Tecnica | Mostra la versione del software e la configurazione. |
|  Impostazioni di fabbrica | Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica. |

6.3 Sottomenu per: Modalità sottovuoto





La tecnica viene dalla tecnologia Sous-vide (nome francese per "sotto vuoto"). Si tratta di un metodo di cottura, a basse temperature, all'interno di sacchetti di plastica ermetici sottovuoto.

| Simbolo | Voce menù | Descrizione |
|---|----------------------------|--|
|  | Modalità sottovuoto | Usa il vapore per la cottura di carne, pesce, frutti di mare, verdura e frutta. Impostare la temperatura tra 50 °C e 95 °C. |
|  | Ricette sottovuoto | Elenco dei programmi automatici. |
|  | Cottura sottovuoto guidata | Impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e il tempo sono solo linee guida. Sarà possibile eseguire regolazioni a seconda delle ricette o delle quantità usate. |



6.4 Sottomenù per: Pulizia




| Simbolo | Voce menù | Descrizione |
|---|-----------------------|--|
|  | Pulizia a vapore | Procedura per la pulizia dell'apparecchiatura nel caso di sporco leggero e non bruciato diverse volte. |
|  | Decalcificazione | Procedura per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo. |
|  | Risciacquo | Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore. |
|  | Pulizia v vapore plus | Procedura per rimuovere lo sporco difficile con l'ausilio di un detergente per forno. |

6.5 Funzioni cottura



| Funzione cottura | Applicazione |
|--|---|
|  Cottura ventilata | Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale. |
|  Funzione Pizza | Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale. |
|  Cottura lenta | Per preparare arrosti teneri e succosi. |
|  Cottura convenzionale | Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. |


| Funzione cottura | Applicazione |
|---|---|
|  cibi congelati | Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patate fritte, croquette o involtini primavera. |
|  Grill | Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane. |
|  Doppio grill ventilato | Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare. |
|  Resistenza inferiore | Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti. |
|  Scongelmamento | Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. |


| Funzione cottura | Applicazione |
|--|---|
|  <p data-bbox="182 263 336 311">Cottura ventilata umida</p> | <p data-bbox="352 199 571 1340">Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.</p> |
|  <p data-bbox="212 1420 308 1444">Gratinato</p> | <p data-bbox="352 1364 571 1452">Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.</p> |

| Funzione cottura | Applicazione |
|---|---|
|  <p data-bbox="644 263 778 287">Cottura Pane</p> | <p data-bbox="800 199 1030 399">Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.</p> |
|  <p data-bbox="638 478 784 534">Umidità durante la cottura</p> | <p data-bbox="800 422 1030 646">È possibile scegliere tra tre funzioni di cottura manuali con diversi livelli di umidità. Queste funzioni combinano vapore e aria calda. Eseguono la cottura utilizzando diversi livelli di vapore.</p> |
|  <p data-bbox="632 726 789 774">Cottura a vapore</p> | <p data-bbox="800 670 1030 742">Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.</p> |







Sottomenu per: Umidità durante la cottura

| Funzione cottura | Applicazione |
|--|--|
|  <p data-bbox="638 1069 784 1093">Umidità Bassa</p> | <p data-bbox="800 933 1030 1165">La funzione è ideale per la carne, il pollame, le pietanze al forno e gli sfornati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne rimane tenera e succosa con una superficie croccante.</p> |
|  <p data-bbox="638 1340 784 1364">Umidità media</p> | <p data-bbox="800 1189 1030 1452">La funzione è ideale per cuocere carne stufata o brasato, pane e pasta lievitata dolce. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne diventa succosa e tenera e le creazioni con pasta lievitata croccanti e brillanti.</p> |

| Funzione cottura | Applicazione |
|--|--|
|  Umidità Elevata | La funzione è ideale per cucinare piatti delicati quali creme, flan, timballi e pesce. |

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


6.6 Funzioni speciali

| Funzione cottura | Applicazione |
|---|---|
|  Mantieni caldo | Per tenere le pietanze in caldo. |
|  Riscaldamento piatti | Per preriscaldare i piatti da servire. |
|  Marmellate/Conserve | Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti). |
|  Asciugatura | Per essiccare frutta a fette, verdure e funghi. |
|  Funzione Yogurt | Per preparare lo yogurt. Con questa funzione la luce è spenta. |
|  Lievitazione pasta | Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica. |


| Funzione cottura | Applicazione |
|--|--|
|  Rigenera a vapore | Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere usata per riscaldare gli alimenti direttamente su un vassoio. Potete riscaldare più di un vassoio alla volta, usando diverse posizioni del ripiano. |





6.7 Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare








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






Categoria cibo: Pollame




| Piatto | |
|--|---|
| Cosce di pollo | - |
| Cosce di pollo  | - |

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

Categoria cibo: carne

| Piatto | |
|-----------------------|--|
| Manzo | Manzo Bollito |
| | Carne brasata  |
| | Polpettone |
| Roast beef | Al sangue |
| | Al sangue  |
| | Medio |
| | Medio  |
| | Ben cotto |
| Manzo Alla Scandinava | Ben cotto  |
| | Al sangue  |
| | Medio  |
| | Ben cotto  |

| Piatto | |
|--|---|
| Maiale | Piccole salsicce |
| | Costolette di maiale |
| | Stinco di maiale precotto |
| | Arrosti di maiale |
| | Lombo di maiale |
| | Lombo di maiale  |
| | Lombo di maiale affumicato |
| | Lombo di maiale al vapore |
| | Coppa |
| | Spalla di maiale |
| | Arrosti di maiale  |
| | Prosciutto cotto |
| | Vitello |
| Lombo di vitello | |
| Arrosti di vitello  | |
| Agnello | Cosciotto di agnello |
| | Arrosti di agnello  |
| | Sella di agnello |
| | Coscia agnello, cott. media |
| | Coscia agnello, cott. media  |

| Piatto | |
|------------|---|
| Selvaggina | Lepre <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di lepre • Lombata di lepre • Lombata di lepre  |
| | Capriolo <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di capriolo • Sella di capriolo |
| | Arrosti di selvaggina  |
| | Lombo di cervo  |

Categoria cibo: Pietanze al forno

| Piatto | |
|------------------------------|---|
| Lasagne | - |
| Lasagne/Cannelloni surgelati | - |
| Pasta | - |
| Patate gratinate | - |
| Gratin di verdure | - |
| Dolci | - |

Categoria cibo: Pizza/Quiche

| Piatto | |
|--------------------|---------------------------|
| Pizza | Pizza sottile |
| | Pizza, farc. extra |
| | Pizza surgelata |
| | Pizza Americana surgelata |
| | Pizza fredda |
| | Pizzette surgelate |
| Baguette gratinate | - |
| Crostata Flambé | - |

| Piatto | |
|--|---|
| Tortino svizzero, salato | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Torta Speziata | - |
| Categoria cibo: Torte/Pasticceria | |
| Piatto | |
| Ciambella | - |
| Torta di mele, ricoperta | - |
| Torta con lievito in polvere | - |
| Torta di mele | - |
| Torta al formaggio, stampo | - |
| Brioche | - |
| Pan di Spagna | - |
| Crostata | - |
| Tortino svizzero, dolce | - |
| Torta Alle Mandorle | - |
| Muffins | - |
| Pasticceria | - |
| Strisce di pasta | - |
| Bigné | - |
| Pasticcini di pasta sfoglia | - |
| Eclair | - |
| Macarons | - |
| Biscotti di pasta frolla | - |
| Dolci di Natale | - |
| Strudel di mele surgelato | - |

| Piatto | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Torta su lamiera dolci | Pasta Morbida |
| | Impasto lievitato |
| Torta al formaggio, teglia | - |
| Brownies | - |
| Rotolo dolce | - |
| Torta lievitata | - |
| Torta friabile | - |
| Torta Con Zucchero | - |
| Base per flan | Pasta Frolla |
| | Base pan di Spagna |
| Flan di frutta | Pasta Frolla, Flan Di Frutta |
| | Flan Di Frutta Torte Lievitate |
| | Impasto lievitato |

Categoria cibo: Pane/Panini

| Piatto | |
|---------------|--------------------|
| Panini | Panini |
| | Panini precotti |
| | Panini surgelati |
| Ciabatta | - |
| Baguette | Baguette precotte |
| | Baguette surgelate |

| Piatto | |
|--------|-----------------------|
| Pane | Corona di pane |
| | Pane bianco |
| | Pan briosches |
| | Pane Nero |
| | Pane di segale |
| | Pane integrale |
| | Pane non lievitato |
| | Pane/Panini surgelati |

Categoria cibo: Verdure

| Piatto | |
|------------------------|---|
| Cime di rapa | - |
| Broccoletti interi | - |
| Cime di cavolfiore | - |
| Cavolfiore intero | - |
| Carote | - |
| Zucchine a fettine | - |
| Asparagi verdi | - |
| Asparagi bianchi | - |
| Peperoni (falde) | - |
| Spinaci, freschi | - |
| Porro, anelli | - |
| Fagiolini | - |
| Funghi a fettine | - |
| Pomodori pelati | - |
| Cavoletti di Bruxelles | - |
| Sedano a cubetti | - |
| Piselli | - |
| Melanzane | - |
| Finocchio | - |
| Carciofi | - |

| Piatto | |
|--------------------------|---|
| Barbabietola rossa | - |
| Scorzonera ispanica | - |
| Cavolo rapa a listarelle | - |
| Fagioli bianchi | - |
| Cavolo verza | - |

Categoria cibo: Creme e Timballi

| Piatto | |
|------------------------|------------------|
| Crema pasticcera cotta | - |
| Flan al caramello | - |
| Timballi | - |
| Uova | Uova alla coque |
| | Uova bazzotte |
| | Uova sode |
| | Uova strapazzate |

Categoria cibo: Contorni

| Piatto | |
|---------------------------------|---|
| Patatine fritte sottili | - |
| Patatine fritte tagliate spesse | - |
| Patatine fritte, surgelate | - |
| Croquette | - |
| Croquette | - |
| Sformato di patate | - |
| Patate bollite, in quarti | - |
| Patate bollite | - |
| Patate al cartoccio | - |
| Gnocchi di patata | - |
| Canederli | - |

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



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

6.8 Sottomenu per: Cottura sottovuoto guidata

| Categoria cibo | Piatto |
|----------------------|-----------------------------|
| Pesce/Frutti Di Mare | Filetto di orata |
| | Filetto di spigola |
| | Baccalà |
| | Filetto di trota |
| | Filetto di salmone |
| | Capesante |
| | Cozze con guscio |
| | Gamberi senza guscio |
| Pollame | Polipo |
| | Petto di pollo disossato |
| | Petto di anatra disossato |
| | Petto di tacchino disossato |

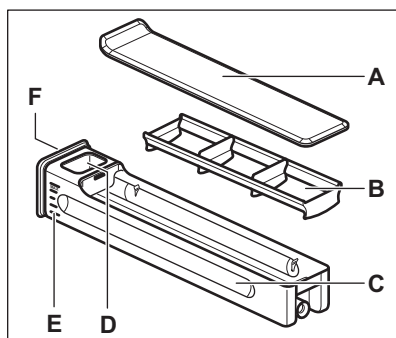
| Categoria cibo | Piatto |
|-------------------|--|
| carne | Manzo <ul style="list-style-type: none"> • Filetto di manzo, cott. Media • Filetto di manzo, ben cotto |
| | Agnello <ul style="list-style-type: none"> • Agnello, cott. media • Agnello, ben cotto |
| | Selvaggina <ul style="list-style-type: none"> • Cinghiale • Coniglio disossato |
| Verdure | Carote |
| | Zucchine a fettine |
| | Asparagi verdi |
| | Asparagi bianchi |
| | Peperoni (falde) |
| | Porro, anelli |
| | Sedano rapa |
| | Sedano |
| | Melanzane |
| | Finocchio |
| Cuori di carciofo | |
| Frutta | Patate |
| | Zucca |
| | Mele |
| | Pere |
| | Pesche |
| | Pesche noci |
| | Prugne |
| | Ananas |
| Mango | |

6.9 Impostazione di una funzione cottura

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

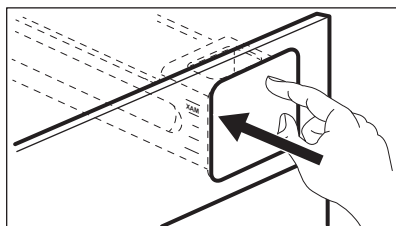
i Nel caso in cui non vengano modificate le impostazioni predefinite, il forno si avvia automaticamente.

6.10 Vaschetta dell'acqua



- A. Coperchio
- B. Dispositivo anti fuoriuscita
- C. Corpo vaschetta
- D. Foro di riempimento
- E. Indicatore
- F. Tasto anteriore

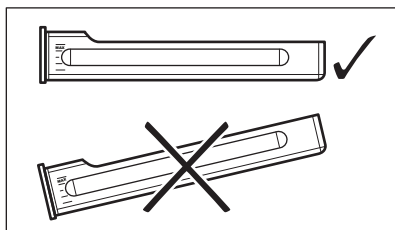
È possibile rimuovere la vaschetta dell'acqua dal forno. Spingerla delicatamente dalla parte del tasto anteriore. Dopodiché si sfilerà automaticamente dal forno.



È possibile riempire la vaschetta dell'acqua in due modi:

- lasciare la vaschetta dell'acqua all'interno del forno e riempirla utilizzando una caraffa,
- sfilare la vaschetta dell'acqua dal forno e riempirla con acqua del rubinetto.

Quando si riempie la vaschetta con acqua del rubinetto, mantenerla in posizione orizzontale in modo da evitare fuoriuscite.



Una volta riempita la vaschetta, reinserirla nella stessa posizione. Premere il tasto anteriore fino a quando la vaschetta non si trova all'interno del forno.

Svuotare la vaschetta dell'acqua dopo ogni utilizzo.



ATTENZIONE!

Tenere la vaschetta dell'acqua lontano dalle superfici calde.

6.11 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 ed estrarla dal forno.
2. Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo

(circa 950 ml). La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti. Servirsi della scala sul cassetto dell'acqua

3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.



Asciugare il cassetto con un panno umido prima di inserirlo nel forno.

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.



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.



Al termine della cottura a vapore la ventola di raffreddamento funziona più velocemente per rimuovere il vapore.

6.12 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.

6.13 riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.







Per accendere la funzione, tenere premuto  per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna. Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

6.14 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

| Funzioni orologio | Applicazione |
|---|---|
|  Contaminuti | Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e OK per avviare. |
|  Durata | Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min). |
|  Orario fine | Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.). |

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






Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

7.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente. Le funzioni: Durata e Orario fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

7.3 Pronto da servire


Condizioni per la funzione:

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

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

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

1. Accedere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.



4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
5. Premere **OK** per confermare. Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

7.4 Prolunga cottura

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



Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere **OK**.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette online

Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici sul nostro sito web. Per trovare il Ricettario controllare il numero PNC sulla targhetta sul telaio anteriore della cavità del forno.

8.2 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Sensore della termosonda

La termosonda misura la temperatura all'interno della pietanza. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

Le due temperature da impostare sono:

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



ATTENZIONE!

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

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

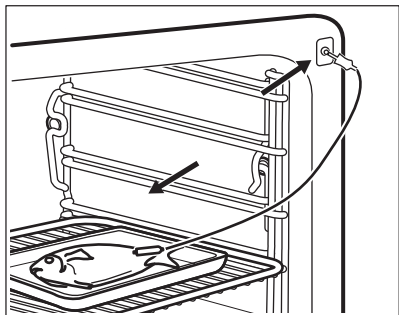
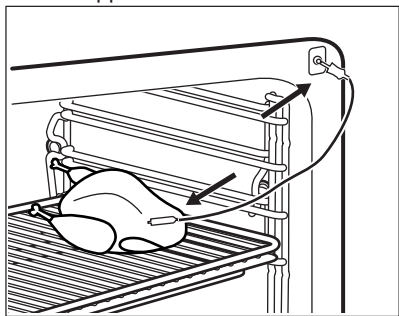
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- La termosonda non può essere usata per piatti liquidi.
- In fase di cottura la termosonda deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli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



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

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

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



Il display mostra il simbolo della termosonda.

4. Premere \wedge o \vee in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.

6. Per modificare la temperatura interna, premere Ⓢ .

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

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

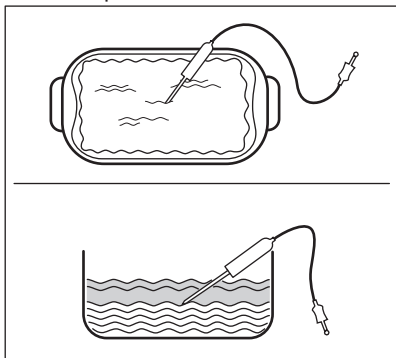


AVVERTENZA!

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

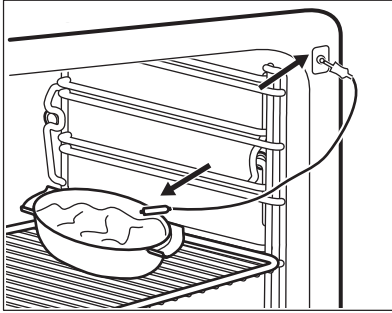
Categoria cibo: stufato

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



4. Coprire il sensore della termosonda con gli ingredienti restanti.

5. Mettere la spina della termosonda nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo della termosonda.

6. Premere \wedge o \vee in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
7. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
8. Per modificare la temperatura interna, premere Ⓢ .

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

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



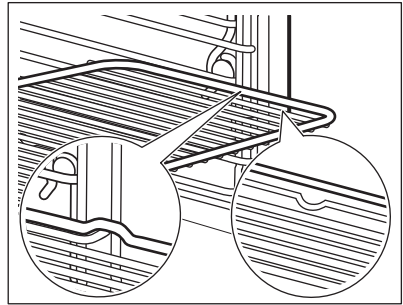
AVVERTENZA!

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

9.2 Inserimento degli accessori

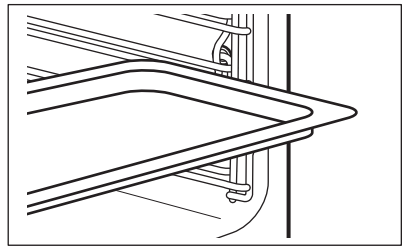
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che



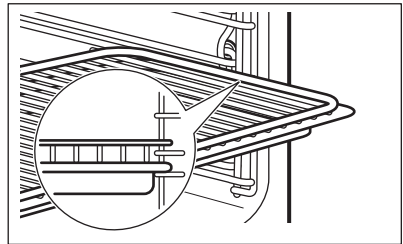
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci / leccarda insieme:

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






Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

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

Salvare un programma


1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere **OK** per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Premere  o  per cambiare lettera.
8. Premere **OK**. La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

10. Tenere premuto **OK** per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere  o  e premere **OK** per sovrascrivere un programma esistente.

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




Attivazione del programma

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

Premere  per andare direttamente al menu: Favoriti.


10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini



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


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

10.3 Blocco tasti

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


1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere **OK** per confermare.


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


 Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.

4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere OK per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.





- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

10.5 Spegnimento automatico

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

|  (°C) |  (ore) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

|  (°C) |  (ore) |
|--|---|
| 200 - 230 | 5.5 |

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Durata, Orario fine.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
 - se il forno viene spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

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

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

11.1 Consigli di cottura

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

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

11.2 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Mantieni caldo

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

Riscaldamento piatti

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

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Utilizzare la posizione del primo ripiano. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Usare il primo livello griglia. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Utilizzare la posizione del primo ripiano.

11.3 Modalità sottovuoto

Questa funzione utilizza temperature inferiori rispetto alla cottura normale.

Modalità sottovuoto Consigli

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

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

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

Bollire gli ingredienti che contengono alcol prima di metterli sottovuoto.

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

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

Non utilizzare questa funzione sottovuoto per riscaldare gli avanzi.

Confezionamento sottovuoto

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

Non riutilizzare i sacchetti.

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

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

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

11.4 Modalità sottovuoto: Carne

Utilizzare solo carne disossata per evitare di forare i sacchetti sottovuoto.

Friggere i filetti di pollo con la pelle rivolta verso il basso prima di confezionarli sottovuoto.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



MANZO



Manzo / Filetto di vitello



(°C)



(min.)

Medio, spessore 4 cm, 0,8 kg





60





110 - 120

Ben cotto, spessore 4 cm, 0,8 kg

65

90 - 100

|  AGNELLO/SELVAGGINA | | |
|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Agnello, al sangue, spessore 3 cm, 0,6 - 0,65 kg | 60 | 180 - 190 |
| Agnello, cottura media, spessore 3 cm, 0,6 - 0,65 kg | 65 | 105 - 115 |
| Cinghiale, spessore 3 cm, 0,6 - 0,65 kg | 90 | 60 - 70 |
| Coniglio, spessore 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg | 70 | 50 - 60 |





|  POLLAME | | |
|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Petto di pollo, spessore 3 cm, 0,75 kg | 70 | 70 - 80 |
| Petto d'anatra, spessore 2 cm, 0,9 kg | 60 | 140 - 160 |
| Petto di tacchino, spessore 2 cm, 0,8 kg | 70 | 75 - 85 |

11.5 Modalità sottovuoto: Pesce e frutti di mare

Asciugare i filetti di pesce con della carta da cucina prima di sistemarli nel sacchetto sottovuoto.

Per la cottura delle cozze, aggiungere una tazza di acqua nel sacchetto sottovuoto.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.





|  PESCE E FRUTTI DI MARE | | |
|---|--|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Orata, 4 filetti, spessore 1cm, 0,5 kg | 70 | 25 |
| Orata, 4 filetti, spessore 1cm, 0,5 kg | 70 | 25 |
| Merluzzo, 2 filetti, spessore 2 cm, 0,65 kg | 65 | 70 - 75 |
| Cappesante, 0,65 kg | 60 | 100 - 110 |
| Cozze con guscio, 1 kg | 95 | 20 - 25 |
| Gamberi senza guscio, 0,5 kg | 75 | 25 - 30 |
| Polipo, 1 kg | 85 | 100 - 110 |
| Trota, 2 filetti, spessore 1,5 cm, 0,65 kg | 65 | 55 - 65 |
| Salmone, filetto, spessore 3 cm, 0,8 kg | 65 | 100 - 110 |





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





11.6 Modalità sottovuoto: Verdure

Per conservare il colore dei carciofi, immergerli in acqua e limone dopo averli puliti e tagliati.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

|  VERDURE | |
|--|---|
|  Impostare la temperatura su 90 °C. | |
|  |  (min.) |
| Asparagi verdi, interi, 0.7 - 0.8 kg | 40 - 50 |
| Asparagi bianchi, interi, 0.7 - 0.8 kg | 50 - 60 |
| Zucchine, fettine da 1 cm, 0.7 - 0.8 kg | 35 - 40 |
| Melanzane, fettine da 1 cm, 0.7 - 0.8 kg | 30 - 35 |
| Zucca, pezzi, spessore 2 cm, 0.7 - 0.8 kg | 25 - 30 |





|  VERDURE | |
|--|--|
|  Impostare la temperatura su 95 °C. | |
|  |  (min.) |
| Porri, fette o anelli, 0.6 - 0.7 kg | 40 - 45 |
| Peperone, striscioline o quarti 0.7 - 0.8 kg | 35 - 40 |
| Sedano, anelli da 1 cm, 0.7 - 0.8 kg | 40 - 45 |
| Carote, fettine da 0,5 cm, 0.7 - 0.8 kg | 35 - 45 |
| Radici di sedano, fettine da 1 cm, 0.7 - 0.8 kg | 45 - 50 |
| Finocchio, fettine da 1 cm, 0.7 - 0.8 kg | 35 - 45 |

|  VERDURE | |
|--|--|
|  Impostare la temperatura su 95 °C. | |
|  |  (min.) |
| Patate, fettine da 1 cm, 0,8 - 1 kg | 35 - 45 |
| Cuori di carciofo, quarti, 0.4 - 0.6 kg | 45 - 55 |

11.7 Modalità sottovuoto: Frutta e dolci

Per conservare il colore di mele e pere, immergerle in acqua e limone dopo averle pulite e tagliate.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

|  FRUTTA | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Pesche, 4, metà | 90 | 20 - 25 |
| Prugne, metà, 0.6 kg | 90 | 10 - 15 |
| Mango, 2, tagliati a cubetti, spessore 2 cm | 90 | 10 - 15 |
| Pere, 4, metà | 90 | 15 - 30 |
| Pescanoce, 4, metà | 90 | 20 - 25 |
| Ananas, fette da 1 cm, 0.6 kg | 90 | 20 - 25 |
| Mele, 4 quarti | 95 | 25 - 30 |
| Crema alla vaniglia x2, 350 g in ogni confezione | 85 | 20 - 22 |

11.8 Cottura a vapore

Utilizzare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione o contenitori per cibi in acciaio cromato.

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

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

11.9 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 fette |
|---------|------------------|

| | |
|----|----------------------|
| 15 | Verdure, sbollentate |
|----|----------------------|

| | |
|---------|---------------|
| 15 - 20 | Funghi, fette |
|---------|---------------|









| | |
|---------|--------------------|
| 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 | Couscous, rapporto acqua/couscous 1:1 |
| 15 - 25 | Tagliatelle fresche |
| 20 - 25 | Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1 |
| 20 - 30 | Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1 |
| 25 - 30 | Spaetzle |
| 25 - 35 | Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1 |
| 25 - 35 | Canederli dolci lievitati |
| 30 - 35 | Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1 |
| 30 - 40 | Patate bollite, in quarti |
| 35 - 45 | Canederli |
| 35 - 45 | Gnocchi di patata |





|  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 verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1 |





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

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

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

| | | |
|---|---|---|
|  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 | |








| | | |
|---|---|--|
|  UOVA | | |
|  Impostare la temperatura su 99 °C. | | |
|  (min.) |  | |
| 18 - 21 | Uova sode | |








11.10 Combinazione delle funzioni: Doppio grill ventilavo + Cottura a vapore

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





1. Impostare la funzione: Doppio grill ventilavo, per arrostire 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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  Doppio grill ventilavo |  Cottura a vapore | | |
| | Primo punto: cuocere la carne | Secondo punto: aggiungere le verdure | | |
| |  (°C) |  (min.) |  (°C) |  (min.) |
| Roast beef, 1 kg / Cavoletti di Bruxelles, polenta | 180 | 60 - 70 | 99 | 40 - 50 |

|  |  Doppio grill ventilato Primo punto: cuocere la carne | |  Cottura a vapore Secondo punto: aggiungere le verdure | |
|---|--|--|---|--|
| |  (°C) |  (min.) |  (°C) |  (min.) |
| Arrostito di maiale, 1 kg / Patate / Verdure, con sughetto | 180 | 60 - 70 | 99 | 30 - 40 |
| Arrostito di vitello, 1 kg / Riso / Verdure | 180 | 50 - 60 | 99 | 30 - 40 |

11.11 Umidità Elevata




|  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 ad 1 kg, fino a 1 kg | 90 | 30 - 40 |
| Crema pasticcera, flan, porzioni piccole | 90 | 35 - 45 |
| Timballi | 90 | 40 - 50 |
| Gnocchi | 120 - 130 | 40 - 50 |




11.12 Umidità media

|  Utilizzare la posizione del secondo ripiano. | | |
|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Panini dolci di pasta lievitata | 170 - 180 | 20 - 35 |
| Panini | 180 - 200 | 25 - 35 |
| Filetto di pesce arrosto | 170 - 180 | 25 - 40 |
| Pane dolce | 160 - 170 | 30 - 45 |
| Pesce arrosto | 170 - 180 | 35 - 45 |
| Pietanze dolci al forno | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Diversi tipi di pane, 0,5 - 1 kg | 180 - 190 | 45 - 60 |
| Costoletta di maiale | 140 - 150 | 75 - 100 |
| Stufato / Carne brasata | 140 - 150 | 100 - 140 |

11.13 Umidità Bassa




Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

|  |  (°C) |  (min.) |
|---|--|--|
| Panini pronti da mettere in forno | 200 | 15 - 20 |
| Baguette pronte da mettere in forno, 40 - 50 g | 200 | 15 - 20 |
| Panini, 40 - 60 g | 180 - 200 | 25 - 35 |
| Baguette pronte da mettere in forno, surgelate, 40 - 50 g | 200 | 25 - 35 |
| Polpettone di carne, crudo, 0,5 kg | 180 | 30 - 40 |
| Pasta al forno | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Lasagne | 170 - 180 | 45 - 55 |
| Pane, 0,5 - 1 kg | 180 - 190 | 45 - 60 |
| Patate gratinate | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Pollo, 1 kg | 180 - 210 | 50 - 60 |
| Lonza di maiale, affumicata, 0,6 - 1 kg, immergere per 2 ore | 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 |

|  |  (°C) |  (min.) |
|---|--|--|
| Oca, 3 kg, utilizzare la posizione del primo ripiano | 170 | 130 - 170 |

11.14 Rigenera a vapore

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.




|  |  (°C) |  (min.) |
|---|--|---|
| Piatti unici | 110 | 10 - 15 |
| Pasta | 110 | 10 - 15 |
| Riso | 110 | 10 - 15 |
| Gnocchi | 110 | 15 - 25 |

11.15 Funzione Yogurt

Questa funzione consente di preparare lo yogurt.

Mescolare 0,25 kg di yogurt con 1 l di latte. Versarlo all'interno di vasetti da yogurt.

Se si usa latte crudo, come prima cosa bollirlo e lasciarlo raffreddare a 40 °C.

|  | Utilizzare la posizione del secondo ripiano. | |
|---|---|--|
|  |  (ore) | |
| Yogurt, cremoso | 5 - 6 | |
| Yogurt, spesso | 7 - 8 | |

11.16 Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

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

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non







occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.








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

11.17 Suggerimenti sulla cottura

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

11.18 Cottura su un solo livello

|  DOLCI IN STAMPI | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Ciambella / Brioché | Cottura ventilata | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Pan di Spagna / Torte alla frutta | Cottura ventilata | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto | Cottura ventilata | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Base per flan - impasto per torte lievitate | Cottura ventilata | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Cheesecake | Cottura convenzionale | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

|  TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Treccia / Corona di pane, il preriscaldamento non è necessario | Cottura convenzionale | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Christstollen | Cottura convenzionale | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Pane di segale: | Cottura convenzionale | prima: 230 poi: 160 - 180 | 20 30 - 60 | 1 |
| Bigné / Eclair | Cottura convenzionale | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Rotolo dolce, | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |


TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI

Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.


(°C)



(min.)



| | | | | |
|---|-----------------------|-----------|---------|---|
| Dolce secco con granelli di zucchero, il preriscaldamento non è necessario | Cottura ventilata | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata | Cottura convenzionale | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Flan di frutta, il preriscaldamento non è necessario | Cottura convenzionale | 180 | 35 - 55 | 3 |
| Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema) | Cottura convenzionale | 160 - 180 | 40 - 60 | 3 |


BISCOTTI







Utilizzare la posizione del terzo ripiano.


(°C)








(min.)

| | | | |
|---|-------------------|-----------|-----------|
| Pasta frolla / Miscela per pan di Spagna | Cottura ventilata | 150 - 160 | 15 - 25 |
| Meringhe | Cottura ventilata | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Macarons | Cottura ventilata | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Biscotti con pasta lievitata | Cottura ventilata | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto | Cottura ventilata | 170 - 180 | 20 - 30 |

|  BISCOTTI | | | |
|---|---|---|---|
|  Utilizzare la posizione del terzo ripiano. | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Panini, preriscaldare il forno vuoto | Cottura convenzionale | 190 - 210 | 10 - 25 |






11.19 Sformati e gratinati





|  Utilizzare la posizione del primo ripiano. | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Pasta al forno | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto | Doppio grill ventilato | 170 - 190 | 15 - 35 |
| Baguette con formaggio fuso | Cottura ventilata | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Latte di riso | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Sformati di pesce | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Verdure farcite | Cottura ventilata | 160 - 170 | 30 - 60 |

11.20 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

|  TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto | | 160 - 180 | 25 - 45 |
| Torta Streusel | | 150 - 160 | 30 - 45 |

|  BISCOTTI | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Biscotti di pasta frolla | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Meringhe | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 |
| Biscotti con pasta lievitata | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto | 170 - 180 | 30 - 50 |
| Panini | 180 | 20 - 30 |

11.21 S suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta.

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

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







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







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







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







11.22 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 | spessore 1 cm | Doppio grill ventilavo | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Roastbeef o filetto, cott. media, preriscaldare il forno vuoto | spessore 1 cm | Doppio grill ventilavo | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto | spessore 1 cm | Doppio grill ventilavo | 170 - 180 | 8 - 10 |



|  MAIALE | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Spalla / Coppa / coscia | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 90 - 120 | |
| Braciola / Costoletta di maiale | 1 - 1.5 | 170 - 190 | 30 - 60 | |
| Polpettone | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Stinco di maiale, precotto | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | |

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

|  AGNELLO | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Coscia d'agnello / Arrosto di agnello | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Sella d'agnello | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  SELVAGGINA | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  (kg) |  |  (°C) |  (min.) |
| Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto | 1 | Doppio grill ventilavo | 180 - 200 | 35 - 55 |
| Sella di cervo | 1.5 - 2 | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Coscia di capriolo | 1.5 - 2 | Cottura convenzionale | 180 - 200 | 60 - 90 |





|  POLLAME | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Pollame, porzioni | 0.2 - 0.25 | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Mezzo pollo | 0.4 - 0.5 | 190 - 210 | 40 - 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 | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  (kg) |  |  (°C) |  (min.) |
| Pesce intero fino ad 1 kg | 1 - 1.5 | Doppio grill ventilavo | 180 - 200 | 30 - 50 |






11.23 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

11.24 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 mele | 150 - 170 | 50 - 60 |

**IMPOSTAZIONE****Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.****Utilizzare la posizione del secondo ripiano.****(°C)****(min.)**

| | | |
|-----------------------------------|-----------|---------|
| Pizza, sottile, usare la leccarda | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Pizza, spessa | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Pane non lievitato | 210 - 230 | 10 - 20 |
| Tortino di pasta sfoglia | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Flammkuchen | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Pierogi | 180 - 200 | 15 - 25 |
| Torta di verdure | 160 - 180 | 50 - 60 |

11.25 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

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






**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 fino ad 1 kg, 0,5 - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |






11.26 Cottura lenta






Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è applicabile per: pollame, arrosto di maiale grasso o brasato. Termosonda La temperatura del non deve essere superiore a 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.
3. Usare Termosonda.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 ° C.

|  Impostare la temperatura su 120 °C. | | | |
|--|---|---|---|
|  |  (kg) |  (min.) |  |
| Bistecche | 0.2 - 0.3 | 20 - 40 | 3 |
| Filetto di manzo | 1 - 1.5 | 90 - 150 | 3 |
| Roast beef | 1 - 1.5 | 120 - 150 | 1 |
| Arrosto di vitello | 1 - 1.5 | 120 - 150 | 1 |

11.27 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 | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Patatine fritte tagliate spesse | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Croquette / Croquette | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| Sformato di patate | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |

|  SBRINAMENTO | | | |
|--|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min.) |  |
| 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 | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

11.28 Marmellate/Conserve

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.

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





I vasi non devono toccarsi tra loro.

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

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

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

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

11.29 Asciugatura - Cottura ventilata



Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.





Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.





Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.



Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.



11.30 Termosonda



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



|  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 |
| Erbe | 40 - 50 | 2 - 3 |



|  FRUTTA | |
|---|--|
|  Impostare la temperatura a 60 - 70 °C. | |
|  |  (ore) |
| Prugne | 8 - 10 |
| Albicocche | 8 - 10 |
| Fette di mela | 6 - 8 |
| Pere | 6 - 9 |



|  MANZO |  Temperatura interna alimento (°C) | | |
|--|---|-------|-----|
| | Meno | Medio | Più |
| Polpettone | 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 |


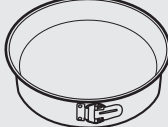

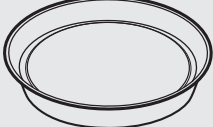
|  STUFATI - SAPORITI |  Temperatura interna alimento (°C) | | |
|---|--|--------------|------------|
| | Meno | Medio | Più |
| Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno | 85 | 88 | 91 |

|  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 |

11.31 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.




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

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

11.32 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 |
| Patate gratinate | 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 |








11.33 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

|  COTTURA SU UN LIVELLO Torte e sfornati | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Pan di Spagna senza grassi | Cottura ventilata | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pan di Spagna senza grassi | Cottura convenzionale / Cottura Tradizionale | 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 / Cottura Tradizionale | 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 / Cottura Tradizionale | 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 / Cottura Tradizionale | 170 | 20 - 30 | |








|  COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti | | | | | | |
|--|---|---|---|---|------------------|------------------|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  | 2 posi- zioni | 3 posi- zioni |
| Frollini al burro / Strisce di pasta | Cottura ventilata | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | |
| Dolcetti, 20 per la- miera dolci, pre- scaldare il forno vuoto | Cottura ventilata | 150 | 23 - 40 | 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 | | | |

11.34 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350.

Test per la funzione: Cottura a vapore.

|  Impostare la temperatura su un valore compreso fra 99 °C. | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
|  |  Contenitore (Gastro- norm) |  (g) |  |  (min.) |  |
| Broccoli, pre-riscaldare il forno vuoto | 1 x 2/3 perforato | 300 | 3 | 13 - 15 | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |
| Broccoli, pre-riscaldare il forno vuoto | 2 x 2/3 perforato | 2 x 300 | 2 e 4 | 13 - 15 | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |
| Broccoli, pre-riscaldare il forno vuoto | 1 x 2/3 perforato | massima | 3 | 15 - 18 | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |
| Piselli, surgelati | 2 x 2/3 perforato | 2 x 1500 | 2 e 4 | Fino a quando la temperatura nella zona più fredda non raggiunge gli 85°C. | Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. |

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti pulimento

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

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Usare alcune gocce di aceto per pulire la parte inferiore della cavità dal calcare.



Uso quotidiano

Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bisticchiera.

Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

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

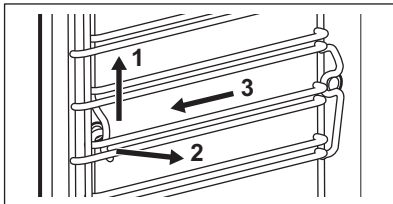
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

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

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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



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

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Pulizia a vapore

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

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

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

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

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

1. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.
2. Scegliere la funzione Pulizia a vapore nel menù: Pulizia.

Pulizia a vapore - la durata della funzione è di circa 30 minuti.

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

Pulizia v vapore plus - La funzione dura all'incirca 75 minuti.

- a) Vaporizzare un detergente idoneo in maniera uniforme nella cavità del forno sia sulle parti smaltate che in acciaio.
 - b) Attivare la funzione.
La prima parte del programma si conclude dopo circa 50 minuti.
 - c) Premere OK.
- i** Seguire le istruzioni sul display per completare la pulizia.
- d) Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua calda o detersivi per il forno.
 - e) Premere OK.
Viene avviata la fase finale della procedura. La fase dura all'incirca 25 minuti.
3. Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua tiepida.
 4. Rimuovere l'acqua restante dalla vaschetta.

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

12.4 Promemoria pulizia

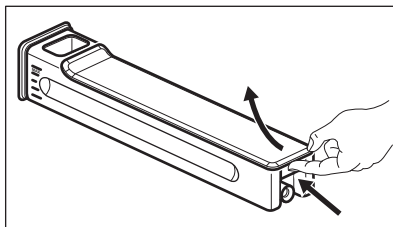
Quando viene visualizzato il promemoria è necessaria la pulizia. Utilizzare la funzione Pulizia v vapore plus.

È possibile attivare/disattivare la funzione: Promemoria pulizia nel menù: Impostazioni base.

12.5 Pulizia della vaschetta dell'acqua

Rimuovere la vaschetta dell'acqua dal forno.

1. Rimuovere il coperchio della vaschetta dell'acqua. Sollevare la copertura in corrispondenza del rilievo sul lato posteriore.

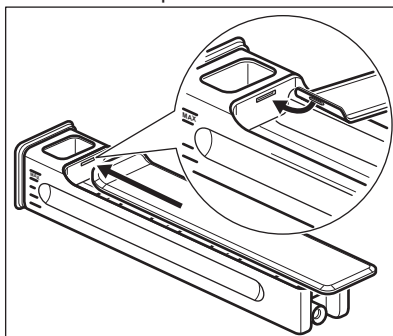


2. Rimuovere il dispositivo anti fuoriuscita. Estrarlo dal corpo della vaschetta fino a quando non si sblocca.
3. Lavare tutte le parti della vaschetta dell'acqua manualmente. Utilizzare acqua di rubinetto e sapone.

Non utilizzare spugne abrasive. Non mettere la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie.

Una volta pulite le parti della vaschetta, rimontarla.

1. Riposizionare il dispositivo anti fuoriuscita. Inserirlo nel corpo della vaschetta.
2. Montare il coperchio. Prima di tutto inserire la linguetta, quindi spingere contro il corpo della vaschetta.



3. Inserire la vaschetta dell'acqua nell'apparecchiatura.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua verso il forno fino a che non si blocca.

12.6 Sistema di generazione del vapore - Decalcificazione

Quando il generatore del vapore è in funzione, al suo interno si accumula calcare (dato che l'acqua contiene

calcio). Ciò può avere un effetto negativo sulla qualità del vapore, sulle prestazioni del serbatoio acqua e sulla qualità del cibo. Al fine di evitare l'accumulo di calcare, pulire il circuito di generazione del vapore.

Rimuovere tutti gli accessori.

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

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
2. Premere OK.
3. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
4. Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo.
5. Inserire il serbatoio dell'acqua.

6. Premere OK.

Viene attivata la prima fase della procedura: Decalcificazione.



Questa fase dura circa 1 ora e 40 minuti.

7. Al termine della prima fase, svuotare la leccarda e posizionarla nuovamente sulla prima posizione della griglia.
8. Premere OK.
9. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente. Assicurarsi che non sia rimasta traccia della soluzione pulente all'interno della vaschetta dell'acqua.
10. Inserire il serbatoio dell'acqua.
11. Premere OK.

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



La fase dura all'incirca 35 minuti.

Rimuovere la leccarda al termine della procedura.



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

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

12.7 Promemoria trattamento anticalcare

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

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

Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione.



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

12.8 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo

Rimuovere tutti gli accessori.

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

La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
2. Premere OK.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente.
4. Premere OK.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.9 Rimozione e installazione della porta

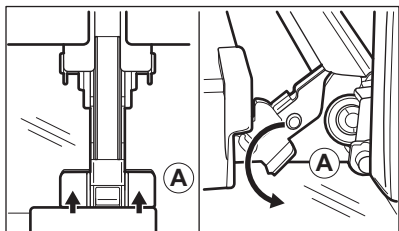
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



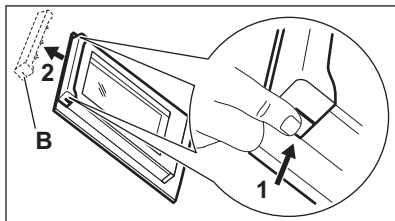
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

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

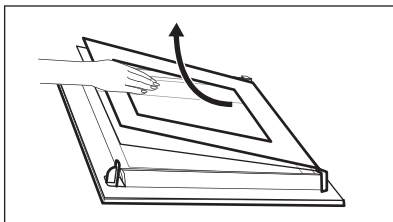


3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.
6. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta

e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



AVVERTENZA!

Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.

12.10 Sostituzione della lampadina



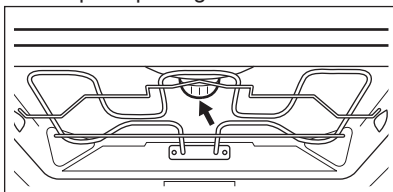
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.



2. Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
5. Montare il rivestimento di vetro.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
3. Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto ripiano sinistro.

Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|--|--|
| Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione. | Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento). |
| Il forno non si scalda. | Il forno è spento. | Accendere il forno. |
| Il forno non si scalda. | L'ora non è impostata. | Impostare l'ora. |
| Il forno non si scalda. | Non sono state effettuate le impostazioni necessarie. | Accertarsi che le impostazioni siano corrette. |
| Il forno non si scalda. | Lo spegnimento automatico è attivo. | Consultare "Spegnimento automatico". |
| Il forno non si scalda. | La Sicurezza bambini è attiva. | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini". |
| Il forno non si scalda. | La porta non è chiusa correttamente. | Chiudere completamente la porta. |
| Il forno non si scalda. | È scattato il fusibile. | Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|---|---|
| La lampada non si accende. | La lampada è guasta. | Sostituire la lampada. |
| Il display indica "F111". | La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa. | Inserirla in modo corretto nella presa. |
| Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. | Si è verificato un guasto elettrico. | <ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza. |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno. | Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo. | Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura. |
| Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo". | La modalità demo è attivata. | Fare riferimento a "Impostazioni base" nel capitolo "Utilizzo quotidiano". |
| L'apparecchiatura non trattiene la vaschetta dell'acqua una volta inserita. | Il coperchio della vaschetta non è stato montato correttamente. | Montarlo correttamente. |
| L'acqua fuoriesce dalla vaschetta dopo averla spostata o inserita nell'apparecchiatura. | Il coperchio della vaschetta non è stato montato correttamente. | Montarlo correttamente. |
| L'acqua fuoriesce dalla vaschetta dopo averla spostata o inserita nell'apparecchiatura. | Il dispositivo anti fuoriuscita non è stato montato correttamente. | Montarlo correttamente all'interno della vaschetta dell'acqua. |
| L'apparecchiatura non trattiene la vaschetta dell'acqua una volta inserita nella copertura. | La vaschetta non è stata premuta completamente. | Inserire la vaschetta dell'acqua nell'apparecchiatura premendola fino a che non si blocca in posizione. |
| La vaschetta dell'acqua è difficile da pulire. | Non sono stati rimossi il coperchio e il dispositivo anti fuoriuscita. | Fare riferimento al capitolo "Pulizia della vaschetta dell'acqua". |
| La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine. | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. | Eseguire nuovamente la procedura. |

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|--|--|
| La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine. | La funzione è stata arrestata dall'utente. | Eseguire nuovamente la procedura. |
| Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda. | La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente. | Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura. |
| Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare. | La leccarda si trova sul livello errato. | Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia. |
| La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine. | Si è verificata un'interruzione 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. |
| I risultati della pulizia non sono ottimali. | Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni. | Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione. |

13.2 Dati Assistenza

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

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

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Foglio informativo prodotto

Informazioni sul prodotto conformemente a EU 65-66/2014

| | |
|--|--------------------|
| Nome fornitore | Electrolux |
| Identificativo modello | KOABS31X 944184926 |
| Indice di efficienza energetica | 81.0 |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale | 0.99 kWh/ciclo |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata | 0.68 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | 1 |
| Fonte di calore | Elettricità |
| Volume | 70 l |
| Tipo di forno | Forno a incasso |
| Massa | 39.5 kg |

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

14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e

verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta


Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.


Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione la luce si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

www.electrolux.com/shop



867353254-A-212019

