



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux COB7S01X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux COB7S01X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)

COB7S01X  
LOB7S01X



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso

# Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico



Registra il tuo prodotto per accedere al manuale digitale e a tanti altri contenuti esclusivi. Scopri di più su [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## INDICE

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....      | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....        | 4  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....       | 8  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....           | 9  |
| 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....       | 10 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....            | 12 |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER.....             | 15 |
| 8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....           | 17 |
| 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....       | 18 |
| 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....           | 21 |
| 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 23 |
| 12. PULIZIA E CURA.....                | 46 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....      | 53 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....         | 56 |

## PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.

- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

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

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

## 2.2 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### AVVERTENZA!

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

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

## 2.5 Cottura a vapore



### AVVERTENZA!

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

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

## 2.6 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento



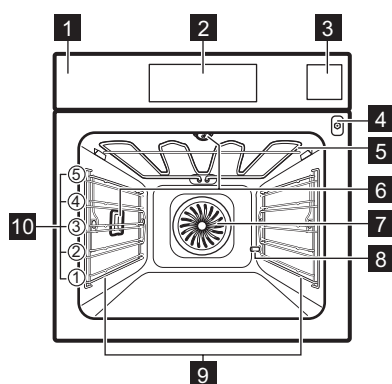
### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

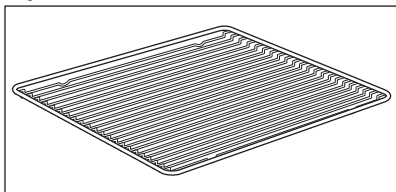
### 3.1 Panoramica



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

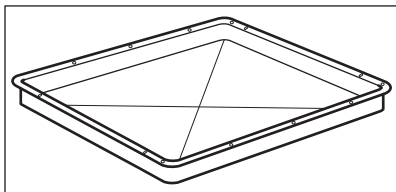
### 3.2 Accessori

#### Ripiano a filo



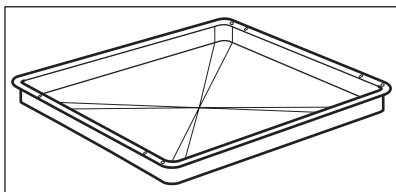
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.

#### Lamiera dolci



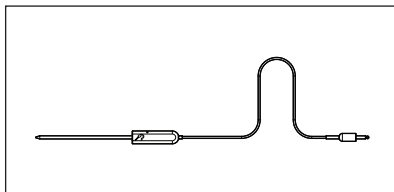
Per torte e biscotti.

#### Leccarda



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

#### Termosonda

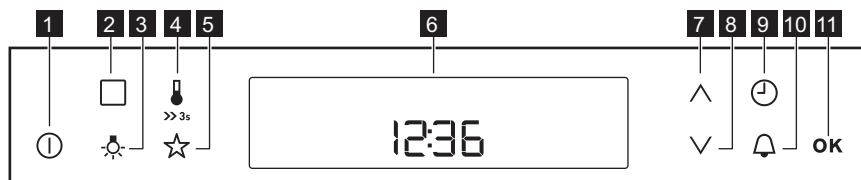


Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



## 4. PANNELLO DEI COMANDI

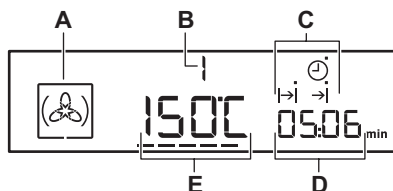
### 4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

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

## 4.2 Display



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

Altre spie del display:

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

## 4.3 Indicatore di riscaldamento

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

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

# 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 5.1 Pulizia iniziale



| Fase 1                                                             | Passaggio 2                                                                                           | Fase 3                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno. | Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. | Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno. |

## 5.2 Preriscaldamento iniziale



**Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.**

|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 1</b>                                                                                                                                                                                                   | Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.                                                                                                                    |
| <b>Fase 2</b>                                                                                                                                                                                                   | Impostare la temperatura massima per la funzione: <br>Lasciare in funzione il forno per un'ora.    |
| <b>Fase 3</b>                                                                                                                                                                                                   | Impostare la temperatura massima per la funzione: <br>Lasciare in funzione il forno per 15 minuti. |
| <p> Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.</p> |                                                                                                                                                                                     |

## 5.3 Impostazione della durezza dell'acqua

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

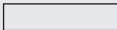
Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

| Durezza dell'acqua |          | Deposito di calcio (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                  | Moderatam. dura       |
| 3                  | 14 - 21  | 2.5 - 3.8                   | 100 - 150                 | Duro                  |
| 4                  | oltre 21 | oltre 3,8                   | oltre 150                 | Molto dura            |

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

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

5. Impostare la durezza dell'acqua: menu impostazioni.  
Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

| Nastro per test                                                                   | Durezza dell'Acqua |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 1                  |
|  |                    |

| Nastro per test                                                                   | Durezza dell'Acqua |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | 2                  |
|  | 3                  |
|  | 4                  |

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

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Funzioni cottura

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

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

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

| Funzione<br>forno                                                                                           | Applicazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Rigenera a<br>vapore   | Il riscaldamento di pietanze con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia. |
| <br>Umidità bas-<br>sa     | Per cuocere pane, arrostiti grandi pezzi di carne o per riscaldare piatti freddi e surgelati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br>Umidità alta           | Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per lessare pesce, royal custard e terrine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Cottura a va-<br>pore | Per verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



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

## 6.2 Note su: Cottura ventilata umida

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

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

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

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

## 6.3 Come impostare: Funzioni cottura

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

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

## 6.4 Come impostare: Temperatura

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

## 6.5 Esecuzione del controllo: Temperatura

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

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

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

## 6.6 Come impostare: Riscaldamento rapido

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

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

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare il Riscaldamento rapido

premere e tenere premuto  per più di 3 secondi.

Se il Riscaldamento rapido viene acceso il display mostra le barre lampeggianti.

## 6.7 Come impostare: Cottura a vapore

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



### AVVERTENZA!

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

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

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

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

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

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

Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.



### ATTENZIONE!

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

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

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

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

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Tabella delle funzioni orologio

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

## 7.2 Come impostare: Imposta ora

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

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

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

## 7.3 Come impostare: Durata

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

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

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

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

## 7.4 Come impostare: Orario fine

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

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

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

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

## 7.5 Come impostare: Ritardo di tempo

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

Sul display lampeggia  $\rightarrow|$ .

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

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

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

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

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



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



## 7.6 Come impostare: Contaminuti

1. Premere .

Sul display lampeggia  e "00".

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

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

display mostra, lampeggiante, 00:00 e



5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

## 7.7 Come impostare: Timer per il Conto alla rovescia

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

# 8. PROGRAMMI AUTOMATICI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

## 8.1 Elenco dei programmi automatici

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

## 8.2 Istruzioni d'uso: programmi automatici

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

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

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

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

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

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

L'apparecchiatura si accende.

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

## 8.4 Come impostare: programmi automatici con Termosonda

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

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

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

Il display mostra il tempo di cottura,  e .

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

# 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Termosonda

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

Impostare 2 temperature:

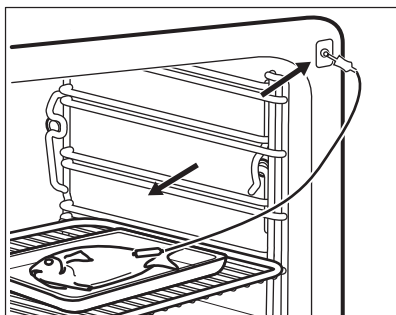
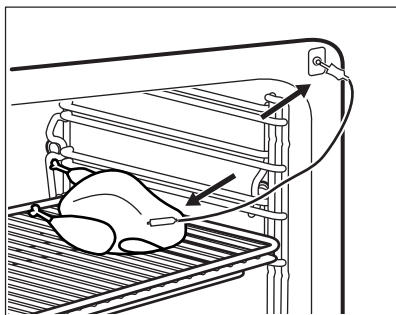
- la temperatura del forno: minimo 120 °C,
  - la temperatura interna della pietanza.
- Per i migliori risultati di cottura:
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
  - Termosonda - non utilizzare con piatti liquidi.
  - Termosonda - durante la cottura deve rimanere nel piatto.

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

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

## Categorie cibo: carne, pollame e pesce

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



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

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

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

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



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

Continuare a sfiorare  per vedere le tre altre temperature:

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

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

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

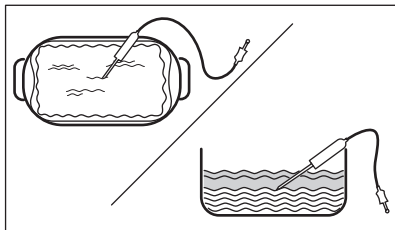


### AVVERTENZA!

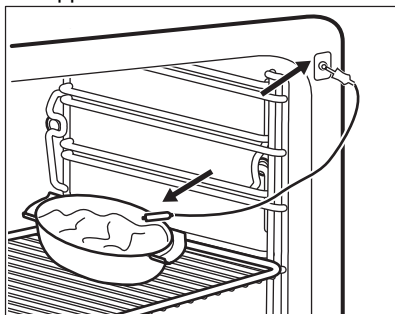
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

## Categoria cibo: stufato

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



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



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

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



Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia

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

8. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura.

Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento ----. Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.

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



#### AVVERTENZA!

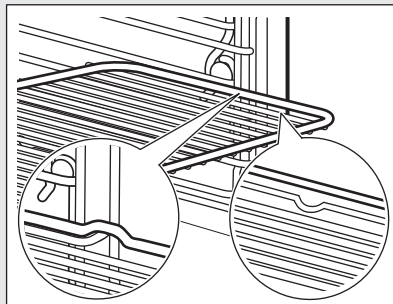
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

## 9.2 Inserimento di accessori

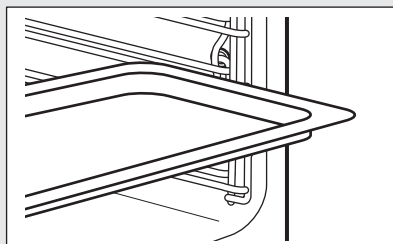
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

**Griglia:**

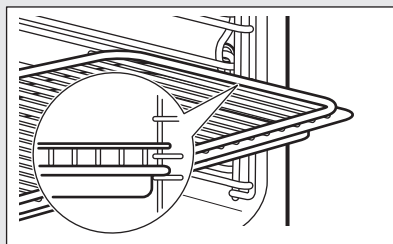
Spingere il ripiano fra le guide del supporto.

**Lamiera dolci /Leccarda:**

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

**Griglia, Lamiera dolci /Leccarda:**

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



## 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

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

1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.
2. Premere ☆ per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
3. Disattivare l'apparecchiatura.

- **Per attivare la funzione** sfiorare ☆. L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.



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

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

### 10.2 Usare il Blocco bambini

Il Blocco bambini impedisce l'azionamento accidentale del forno.

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

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

### 10.3 Utilizzo del Blocco Tasti

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

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

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

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



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

### 10.4 Uso del menu impostazioni

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

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

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

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

### 10.5 Spegnimento automatico

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

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

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

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

## 10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

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

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

## 10.7 Ventola di raffreddamento

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

# 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 11.1 Consigli di cottura



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

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

## 11.2 Cottura a vapore

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

### Sterilizzazione

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

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

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

### Cottura

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

Sarà possibile preparare un pasto che comprende pochi piatti durante una singola sessione di cottura. Per garantire

che tutti i piatti siano pronti contemporaneamente, iniziare con il cibo con il tempo di cottura più lungo quindi aggiungere i piatti rimanenti al momento opportuno, come specificato nelle tabelle di cottura

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

|  | <br>(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.                                                  |
| <br>(min.) |  |
| 8 - 10                                                                                        | Cime di rapa, preriscaldare il forno vuoto                                          |
| 10                                                                                            | Pomodori pelati                                                                     |
| 10 - 15                                                                                       | Spinaci, freschi                                                                    |
| 10 - 15                                                                                       | Zucchine a fettine                                                                  |
| 15                                                                                            | Verdure, sbollentate                                                                |
| 15 - 20                                                                                       | Funghi, fettine                                                                     |
| 15 - 20                                                                                       | Peperoni, listelli                                                                  |
| 15 - 25                                                                                       | Broccoletti interi                                                                  |

|            | VERDURE                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|            | Impostare la temperatura su 99 °C.                                                |
| <br>(min.) |  |
| 15 - 25                                                                                     | Asparagi verdi                                                                    |
| 15 - 25                                                                                     | Melanzane                                                                         |
| 15 - 25                                                                                     | Zucca, cubetti                                                                    |
| 15 - 25                                                                                     | Pomodori                                                                          |
| 20 - 25                                                                                     | Fagioli, sbollentati                                                              |
| 20 - 25                                                                                     | Cime di valerianella                                                              |
| 20 - 25                                                                                     | Cavolo verza                                                                      |
| 20 - 30                                                                                     | Sedano a cubetti                                                                  |
| 20 - 30                                                                                     | Porro, anelli                                                                     |
| 20 - 30                                                                                     | Piselli                                                                           |
| 20 - 30                                                                                     | Taccole / Peperoni Kaiser                                                         |
| 20 - 30                                                                                     | Patate dolci                                                                      |
| 20 - 30                                                                                     | Finocchio                                                                         |
| 20 - 30                                                                                     | Carote                                                                            |
| 25 - 35                                                                                     | Asparagi bianchi                                                                  |
| 25 - 35                                                                                     | Cavoletti di Bruxelles                                                            |
| 25 - 35                                                                                     | Cime di cavolfiore                                                                |
| 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                                                                          |



|  VERDURE                            |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Impostare la temperatura su 99 °C. |                                                                                   |
|  (min.)                             |  |
| 55 - 65                                                                                                              | Fagioli essiccati, in ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1                         |
| 60 - 90                                                                                                              | Crauti                                                                            |
| 70 - 90                                                                                                              | Barbabietola rossa                                                                |

|  PIATTI DI CONTORNO/<br>ACCOMPAGNAMENTI |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Impostare la temperatura su 99 °C.     |                                                                                   |
|  (min.)                                 |  |
| 15 - 20                                                                                                                  | Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1                                               |
| 15 - 25                                                                                                                  | Tagliatelle fresche                                                               |
| 20 - 25                                                                                                                  | Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1                                 |
| 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/<br>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                                                                  |

|  <b>PESCE</b> |                                                                                   |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min.)    |  | <br>(°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                                                                                        |

|  <b>TRITA-</b> |                                                                                   |                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min.)     |  | <br>(°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                                                                                        |

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

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

### 11.3 Combinazione delle funzioni: Turbo Grill + Cottura a vapore

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

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

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

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

## 11.4 Umidità alta

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

## 11.5 Umidità bassa

Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

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

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

## 11.6 Rigenera a vapore

|                                                                                                                                       |                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Utilizzare la posizione del secondo ripiano.</b> |                                                                                               |  |
|  <b>Impostare la temperatura su 110 °C.</b>          |                                                                                               |  |
|                                                    | <br>(min.) |  |
| Piatti unici                                                                                                                          | 10 - 15                                                                                       |  |

## 11.8 Suggerimenti sulla cottura

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

|                                                                                                                                       |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Utilizzare la posizione del secondo ripiano.</b> |                                                                                             |
|  <b>Impostare la temperatura su 110 °C.</b>          |                                                                                             |
|                                                      | <br>(min.) |
| Pasta                                                                                                                                 | 10 - 15                                                                                     |
| Riso                                                                                                                                  | 10 - 15                                                                                     |
| Gnocchi                                                                                                                               | 15 - 25                                                                                     |

## 11.7 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

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

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

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

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

## 11.9 Cottura su un solo livello ripiano

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

|  <b>COTTURA IN STAMPI</b> |  |  (°C) |  (min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Cheesecake                                                                                                 | Cottura convenzionale                                                             | 170 - 190                                                                              | 60 - 90                                                                                 | 1                                                                                 |

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare una piastra di cottura.

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

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.

Usare una piastra di cottura.

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

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

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

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

## 11.10 Sformati e gratinati

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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

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

### 11.11 Cottura multilivello

Usare le piastre.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

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

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



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

## 11.12 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

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

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

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

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

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

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

## 11.13 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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

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

Spalla / Coppa / Coscia

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Braciola / Costoletta di maiale

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Polpettone di carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Stinco di maiale, precotto

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120

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

Arrosto di vitello

1

160 - 180

90 - 120

Stinco di vitello

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

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

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Sella d'agnello

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## SELVAGGINA



Utilizzare la funzione: **Cottura convenzionale.**

|                                                       | (kg)     | (°C)      | (min.)  |
|-------------------------------------------------------|----------|-----------|---------|
| Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto | fino a 1 | 230       | 30 - 40 |
| Sella di cervo                                        | 1.5 - 2  | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Coscia di capriolo                                    | 1.5 - 2  | 180 - 200 | 60 - 90 |



## POLLAME



Utilizzare la funzione: **Turbo Grill.**

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



## PESCE (STUFATO)



Utilizzare la funzione: **Cottura convenzionale.**

|              | (kg)    | (°C)      | (min.)  |
|--------------|---------|-----------|---------|
| Pesce intero | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |

## 11.14 Cottura croccante con: Funzione Pizza

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

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

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

## 11.15 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

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

**GRILL**

Utilizzare la funzione: Grill

|                                | <br>(°C) | <br>(min.)<br>1° lato | <br>(min.)<br>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,<br>0,5 kg - 1 kg | 210 - 230                                                                                 | 15 - 30                                                                                                | 15 - 30                                                                                                | 3 / 4                                                                             |

**GRILL RAPIDO**

Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.



Utilizzare la funzione: Grill Rapido



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

|                   | <br>(min.)<br>1° lato | <br>(min.)<br>2° lato |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetto di maiale | 10 - 12                                                                                                  | 6 - 10                                                                                                   |
| Salsicce          | 10 - 12                                                                                                  | 6 - 8                                                                                                    |
| Bistecche         | 7 - 10                                                                                                   | 6 - 8                                                                                                    |
| Toast condito     | 6 - 8                                                                                                    | -                                                                                                        |

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

**PANE**

(°C)



(min.)

|                |           |         |
|----------------|-----------|---------|
| Pane bianco    | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Baguette       | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Brioche        | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Ciabatta       | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Pane di segale | 170 - 190 | 50 - 70 |
| Pane integrale | 170 - 190 | 50 - 70 |
| Pane integrale | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Panini         | 190 - 210 | 20 - 35 |

**11.16 Cottura Pane**

Si consiglia di preriscaldare.

## 11.17 Cottura lenta

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

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Sistemare la carne in una leccarda, o direttamente sul ripiano a filo.  
Collocare un vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso.  
Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

3. Utilizzo: Termosonda. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori": Termosonda.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 ° C.

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

## 11.18 Cibi congelati

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

**SBRINAMENTO****(°C)****(min.)**

Patate a spicchi / Crocchette

220 - 230

20 - 35

3

Sformato di patate

210 - 230

20 - 30

3

Lasagne / Cannelloni, freschi

170 - 190

35 - 45

2

Lasagne / Cannelloni, surgelati

160 - 180

40 - 60

2

Cheesecake cotta

170 - 190

20 - 30

3

Ali di pollo

190 - 210

20 - 30

2

**11.19 Marmellate/Conserve**

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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

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

I vasi non devono toccarsi tra loro.

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

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

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

**FRUTTA  
MORBIDA****(min)**

**Tempi di cottura  
fino alla comparsa  
delle prime  
bollicine**

Fragole / Mirtilli /  
Lamponi / Uva spi-  
na matura

35 - 45

**DRU-  
PA****(min)**

**Tempi di  
cottura fi-  
no alla  
comparsa  
delle prime  
bollicine**

**(min)**

**Tempi di  
cottura re-  
stanti a  
100°C**

Pesche /  
Mele coto-  
gne / Prugne

35 - 45

10 - 15

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

Per 1 teglia usare la terza posizione  
ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta  
posizione ripiano.

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

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.

## 11.20 Essicatura - Cottura ventilata

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

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

|  <b>FRUTTA</b> |  (ore) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Prugne                                                                                          | 8 - 10                                                                                  |
| Albicocche                                                                                      | 8 - 10                                                                                  |
| Fette di mela                                                                                   | 6 - 8                                                                                   |
| Pere                                                                                            | 6 - 9                                                                                   |

## 11.21 Termosonda

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

|  <b>MANZO</b> |  Temperatura interna alimento (°C) |              |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|                                                                                                  | <b>Meno</b>                                                                                                           | <b>Medio</b> | <b>Più</b> |
| Polpettone di carne                                                                              | 80                                                                                                                    | 83           | 86         |



|  <b>MAIALE</b> |  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  |

|  <b>VITELLO</b> |  Temperatura interna alimento (°C) |       |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|                                                                                                  | Meno                                                                                                                | Medio | Più |
| Arrosto di vitello                                                                               | 75                                                                                                                  | 80    | 85  |
| Stinco di vitello                                                                                | 85                                                                                                                  | 88    | 90  |

|  <b>MONTONE/AGNELLO</b> |  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  |

|  <b>SELVAGGINA</b> |  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  |

|  <b>POLLAME</b> |  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  |

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

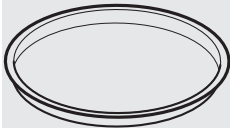
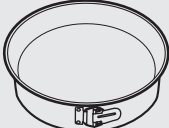
|  <b>STUFATI - VERDURE PRECOTTE</b> |  Temperatura interna alimento (°C) |       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|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

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

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

## 11.22 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Teglia da pizza</b>                                                              | <b>Pirofila</b>                                                                     | <b>Pirofile monoporzione</b>                                                        | <b>Tortiera per flan</b>                                                             |
| Scura, non riflettente<br>28 cm di diametro                                         | Scura, non riflettente<br>26 cm di diametro                                         | Ceramica<br>diametro 8 cm, altezza 5 cm                                             | Scura, non riflettente<br>28 cm di diametro                                          |

## 11.23 Cottura ventilata umida

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

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

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

## 11.24 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

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



### COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



(°C)



(min)

Frollini al burro / Strisce di pasta

Cottura ventilata

140

25 - 40

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

Cottura convenzionale

160

20 - 30

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura ventilata

150

20 - 35

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura convenzionale

170

20 - 30



### COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti



(°C)



(min)



Frollini al burro / Strisce di pasta

Cottura ventilata

140

25 - 45

1 / 4

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura ventilata

150

23 - 40

1 / 4

Pan di Spagna senza grassi

Cottura ventilata

160

35 - 50

1 / 4

**GRILL**

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Bistecca di manzo, girare il  
piatto a metà tempo

Grill

24 - 30

4

**GRILL RAPIDO**

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



Utilizzare la posizione del quarto ripiano.



(min)

1° lato

2° lato

Hamburgers

8 - 10

6 - 8

Toast

1 - 3

1 - 3

## 11.25 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC  
60350-1.

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Usare la piastra.

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

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli  
sulla sicurezza.

## 12.1 Note sulla pulizia



### Agenti di pulizia

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

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



### Uso quotidiano

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

Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



### Accessori

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

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

## 12.2 Come togliere: Supporti ripiano

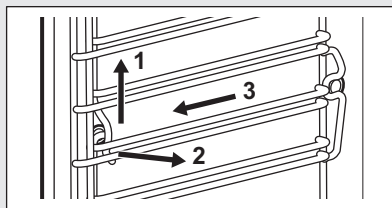
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

**Fase 1** Spegnerne il forno e attendere che sia freddo.

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

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

**Fase 4** Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 12.3 Sottomenu per: Pulizia

☐ - premere per accedere al sottomenu.

S1

S2

S3

S4

|                                                                                                                 |                                                               |                                                                                                  |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Svuotamento serbatoio</b><br>Per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dopo l'uso delle funzioni vapore. | <b>Pulizia a vapore</b><br>Per pulire il forno con il vapore. | <b>Decalcificazione</b><br>Per pulire il circuito di generazione del vapore dal calcare residuo. | <b>Risciacquo</b><br>Per risciacquare e pulire il circuito di generazione del vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 12.4 Istruzioni d'uso: Svuotamento serbatoio - S1

| Prima di iniziare:                                                                                                                      |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.                                                                                         | Rimuovere tutti gli accessori.                                                       |
| <b>Passaggio 1</b>                                                                                                                      | Accendere il forno.                                                                  |
| <b>Passaggio 2</b>                                                                                                                      | Mettere la leccarda nel primo ripiano.                                               |
| <b>Passaggio 3</b>                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1. |
| <b>Passaggio 4</b>                                                                                                                      | Premere: OK.<br>Durata: 6 min                                                        |
| <b>Passaggio 5</b>                                                                                                                      | Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.                                    |
|  Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta. |                                                                                      |

## 12.5 Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore - S2

| Prima della pulizia a vapore:                   |                                                                                                                                            |                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. | Rimuovere tutti gli accessori.                                                                                                             | Pulire il fondo della cavità e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detersivo delicato. |
| <b>Passaggio 1</b>                              | Accendere il forno.                                                                                                                        |                                                                                                                               |
| <b>Passaggio 2</b>                              | Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. |                                                                                                                               |
| <b>Passaggio 3</b>                              | <input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.                                                       |                                                                                                                               |



|                                                         |                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passaggio 4</b>                                      | Selezionare S2.<br>Durata: 30 min<br>Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico. |
| <b>Passaggio 5</b>                                      | Premere un simbolo per disattivare il segnale.                                                   |
| ❗ Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta. |                                                                                                  |

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

## 12.6 Promemoria pulizia

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

## 12.7 Istruzioni d'uso: Decalcificazione - S3

| Prima di iniziare:                              |                                |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. | Rimuovere tutti gli accessori. | Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Se necessario, attivare la funzione: Svuotamento serbatoio - S1. |

|                    |                                                                                                                                                                 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passaggio 1</b> | Accendere il forno.                                                                                                                                             |
| <b>Passaggio 2</b> | Mettere la leccarda nel primo ripiano.                                                                                                                          |
| <b>Passaggio 3</b> | Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.                                                                                             |
| <b>Passaggio 4</b> | Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. |
| <b>Passaggio 5</b> | <input type="checkbox"/> - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.                                                                            |
| <b>Passaggio 6</b> | Selezionare S3.<br>Durata: 1 ora e 40 min                                                                                                                       |
| <b>Passaggio 7</b> | Al termine della funzione, svuotare la teglia profonda.                                                                                                         |

**i** Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

#### Al termine della decalcificazione:

|                    |                                                                     |                                                                            |                                                                                          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spegnere il forno. | Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido. | Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta. | Accendere la funzione: Risciacquo. Rimandiamo al capitolo "Come usare: Risciacquo - S4". |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|

**i** Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.

## 12.8 Promemoria trattamento anticalcare

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

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

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

## 12.9 Istruzioni d'uso: Risciacquo - S4

#### Prima di iniziare:

|                                                 |                                |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|
| Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. | Rimuovere tutti gli accessori. |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|

**Passaggio 1** Accendere il forno.

**Passaggio 2** Mettere la leccarda nel primo ripiano.

**Passaggio 3** Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

**Passaggio 4** ☐ - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display S1.

**Passaggio 5** Selezionare S4.  
Durata: 30 min

**Passaggio 6** Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

**i** Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

**Al termine del risciacquo:**

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.

Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

## 12.10 Procedura di rimozione e installazione: Porta

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

**ATTENZIONE!**

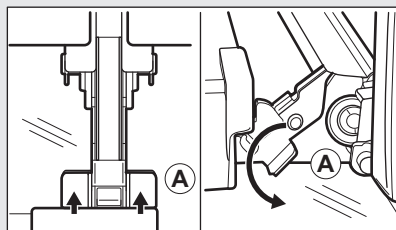
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

**AVVERTENZA!**

La porta è pesante.

**Passaggio 1** Aprire completamente la porta.

**Passaggio 2** Sollevare e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.

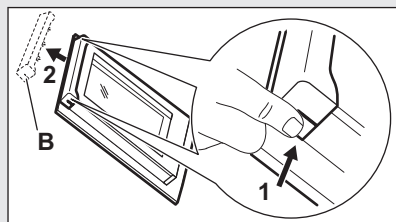


**Passaggio 3** Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.

**Passaggio 4** Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.

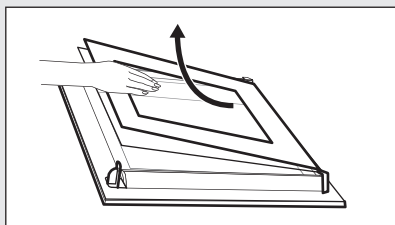
**Passaggio 5** Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.

**Passaggio 6** Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



**Passaggio 7**

Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

**Passaggio 8**

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

**Passaggio 9**

Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

## 12.11 Come sostituire: Lampadina

**AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

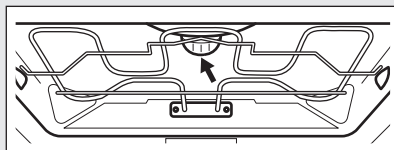
### Prima di sostituire la lampadina:

| Fase 1                                                | Fase 2                                     | Fase 3                                      |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo. | Estrarre la spina dalla presa di corrente. | Appoggiare un panno sul fondo della cavità. |

## Lampadina superiore

**Fase 1**

Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

**Fase 2**

Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.

**Fase 3**

Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.

**Fase 4**

Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

## Lampadina laterale

|               |                                                                                |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 1</b> | Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina. |
| <b>Fase 2</b> | Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.                     |
| <b>Fase 3</b> | Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.                    |

|               |                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 4</b> | Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C. |
| <b>Fase 5</b> | Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.        |
| <b>Fase 6</b> | Installare il supporto ripiano sinistro.                               |

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

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

| Problema                                                                                | Causa possibile                                                                                            | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il display non mostra l'ora se è spento.                                                | Il display è disattivato.                                                                                  | Premere contemporaneamente  e  per attivare nuovamente il display.                                                         |
| La termosonda non funziona.                                                             | La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.                                              | Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.                                                                                                                                                                                                                                |
| La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.                        | La temperatura è troppo alta o troppo bassa.                                                               | Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.                                                                                                                                                                                                      |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.       | Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.                                                  | Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.                                                                                                                                                                                            |
| Il display indica "C2".                                                                 | Si desidera avviare la funzione Scongelamento, ma non è stata tolta la spina della termosonda dalla presa. | Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.                       | Si è verificato un guasto elettrico.                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro elettrico, quindi riattivarlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul> |
| La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.                            | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.                                              | Eseguire nuovamente la procedura.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.                            | La funzione è stata arrestata dall'utente.                                                                 | Eseguire nuovamente la procedura.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda. | La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente.                                                | Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura.                                                                                                                                                                                        |
| Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.   | La leccarda si trova sul livello errato.                                                                   | Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.                                                                                                                                                             |

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

## 13.2 Dati dell'Assistenza

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

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

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

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

|                                                                        |                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Nome fornitore                                                         | Electrolux                               |         |
| Identificativo modello                                                 | COB7S01X 944032044<br>LOB7S01X 944032043 |         |
| Indice di efficienza energetica                                        | 81.0                                     |         |
| Classe di efficienza energetica                                        | A+                                       |         |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale    | 1.09 kWh/ciclo                           |         |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata | 0.68 kWh/ciclo                           |         |
| Numero di cavità                                                       | 1                                        |         |
| Fonte di calore                                                        | Elettricità                              |         |
| Volume                                                                 | 70 l                                     |         |
| Tipo di forno                                                          | Forno a incasso                          |         |
| Massa                                                                  | EOB7S01X                                 | 36.5 kg |
|                                                                        | LOB7S01X                                 | 36.5 kg |

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

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

### 14.2 Risparmio energetico



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

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

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

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

#### **Cucinare con ventola**

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

#### **Calore residuo**

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



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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

#### **Tenere in caldo gli alimenti**

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

#### **Cottura con lampada spenta**

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

#### **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

#### **Disattivazione del display**

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

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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





**www.electrolux.com/shop**



867370218-A-182021