



## Istruzioni per l'uso

Forno

IT

**EB3GL3CN**  
**EB3GL3SP**



**Electrolux**

## 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.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	13
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	13
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	14
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	15
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
12. PULIZIA E CURA.....	27
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	29
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	31
15. GARANZIA.....	32
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	32

## 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:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- 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'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- 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. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- 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 dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- 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)	381 (381) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	550 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (580) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	378 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	375 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	549 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	520 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	568 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	547 mm
--	--------

Profondità con porta aperta	820 mm
-----------------------------	--------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
---	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	2500 mm
---	---------

Viti di montaggio	4x12 mm
-------------------	---------

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

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

### 2.3 Utilizzo:

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- 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.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura 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.
- 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 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.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.6 Assistenza

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

## 2.7 Smaltimento

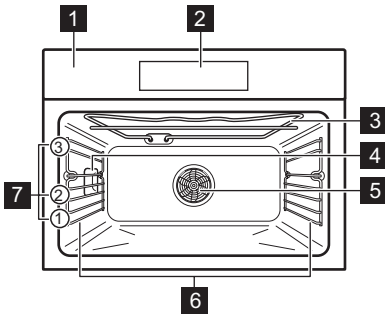
### **AVVERTENZA!**

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

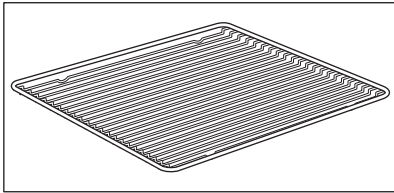
### 3.1 Panoramica



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

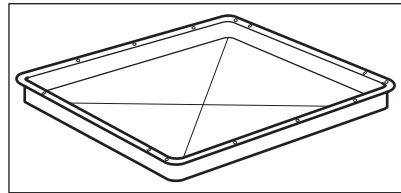
### 3.2 Accessori

#### Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

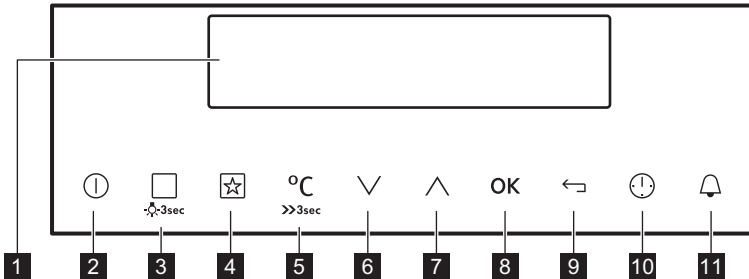
#### Lamiera dolci













Per la cottura di torte e biscotti.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

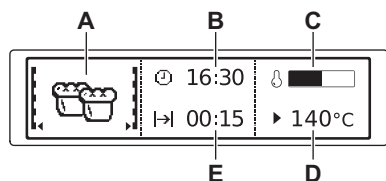
### 4.1 Programmatore elettronico



## I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.


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








### 4.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore di riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata

### Altri indicatori del display:

Simbolo	Funzione
	Contaminuti La funzione è operativa.

Simbolo		Funzione
	Imposta ora	Il display mostra l'impostazione
	Durata	Mostra il tempo necessario per la cottura.
	Temperatura	Sul display appare la temperatura centrale.
	Visualizza ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente $\nabla$ e $\blacktriangle$ per reimpostare l'ora.
	Indicatore di riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Peso automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è attiva.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

### 5.2 Primo collegamento

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

1. Premere  $\blacktriangle$  o  $\nabla$  per impostare il valore.
2. Premere **OK** per confermare.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.








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

### 6.1 Per navigare tra i menu










1. Accendere il forno.
2. Premere  $\nabla$  o  $\blacktriangle$  per impostare l'opzione del menù.
3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.






## 6.2 Sommario dei menu

### Menù principale




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


### Sottomenù per: Impostazioni base

Simbolo / Elemento menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.





Simbolo / Elemento menu	Descrizione
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.



## 6.3 Funzioni cottura

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

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata umida	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo alla sezione "Consigli e suggerimenti", Cottura ecoventilata. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Dato l'uso del calore residuo la potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo a: capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.</p>

## 6.4 Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conservate	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
 Essicatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.

Funzione cottura	Applicazione
 Lievitazione pasta	La condensa creata dal vapore migliora e velocizza la lievitazione della pasta, evita che la superficie si asciughi e mantiene la pasta elastica.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Scongellamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.

## 6.5 Impostazione di una funzione cottura

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

## 6.6 Indicatore riscaldamento



Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

## 6.7 Calore residuo

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

## 7. FUNZIONI DEL TIMER




### 7.1 Tabella funzioni dell'orologio

Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per l'impostazione il conto alla rovescia (max. 2 h 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (max. 23 h 59 min).

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

Durata- prima di utilizzare le funzioni, è necessario impostare la funzione e la temperatura di cottura. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

### 7.2 Impostazione delle funzioni dell'orologio

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


### 7.3 Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

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

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

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



1. Accendere il forno.
  2. Selezionare la funzione cottura.
  3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
  4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
  5. Premere **OK** per confermare.
- Al termine della funzione, viene emesso un segnale.
- La funzione resta attiva anche se si modifica la funzione cottura.

### 7.4 Prolunga cottura

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



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

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

## 8. PROGRAMMI AUTOMATICI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Ricette con Programma automatico

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

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



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

## 8.2 Ricette con Peso automatico

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

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere OK per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere OK per confermare.
4. Selezionare la funzione: Peso automatico. Premere OK per confermare.
5. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il peso del cibo. Premere OK per confermare. Il programma automatico si avvia.
6. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo per arrestare il segnale.



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

# 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



## AVVERTENZA!

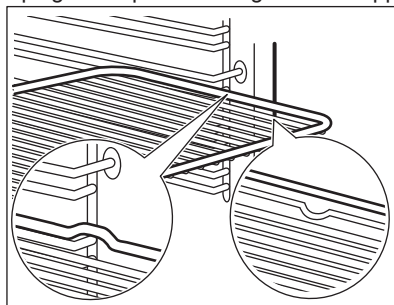
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Inserimento di accessori

Tutti gli accessori hanno piccoli incavi sulla parte inferiore del lato destro e sinistro per aumentare la sicurezza. Accertarsi sempre che gli incavi siano posizionati nella parte posteriore dell'apparecchiatura. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

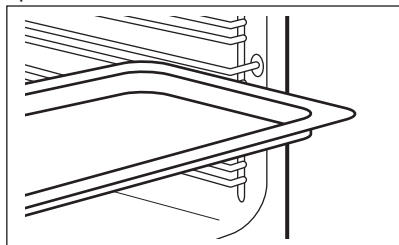
**Ripiano a filo:**

Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



**Lamiera dolci:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



## 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 10.1 Favoriti

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

#### Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  $\odot$  fino a quando sul display non compare: SALVA.

4. Premere OK per confermare.  
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.

5. Premere OK per confermare.
6. Inserire il nome del programma.  
La prima lettera lampeggia.
7. Premere  $\vee$  o  $\wedge$  per cambiare lettera.
8. Premere OK.

La lettera successiva lampeggia.  
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.  
10. Tenere premuto OK per salvare.  
Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere  $\vee$  o  $\wedge$  e premere OK per sovrascrivere un programma esistente.

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

#### Attivazione del programma

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

Premere  $\star$  per andare direttamente al menù: Favoriti.

### 10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

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



1. Premere  $\odot$  per accendere il display.
2. Premere  $\odot$  e  $\star$  contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### 10.3 Blocco tasti

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

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



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




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

## 10.4 Set + Go

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

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere **OK** per confermare.

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

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



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

## 10.5 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato

periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.



(°C)



(ora)

30 - 115 12.5

120 - 195 8.5

200 - 230 5.5

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

## 10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

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

## 10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno.

# 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

## 11.1 Consigli di cottura

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

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

## 11.2 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

### Mantieni caldo

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

### Riscaldamento piatti

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

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

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

### Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Usare il primo livello griglia.

## 11.3 Cottura

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. Non serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.
- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

## 11.4 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.
	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

## 11.5 Cottura su un solo livello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

### Cottura in stampi

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

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

### Torte/dolci/pane su lamiere per dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Treccia/corona di pane	160 - 180	30 - 40	1
Dolce di Natale	160 - 180	40 - 60	1
Pane (pane di segnale)	180 - 200	45 - 60	1
Bigné/éclair	170 - 190	30 - 40	2
Rotolo con marmellata <sup>1)</sup>	200 - 220	8 - 15	2
Torta tipo crumble (secca)	160 - 180	20 - 40	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Dolci di burro/zucchero <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 30	2
Flan di frutta (con pasta lievitata/con lievito in polvere)	160 - 180	25 - 50	2
Flan di frutta con pasta frolla	170 - 190	40 - 80	2
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, pezzetti di mandorle)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (molto guarnita) <sup>1)</sup>	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (sottile) <sup>1)</sup>	230	12 - 20	2
Focaccia <sup>1)</sup>	230	10 - 20	2
Torte di pasta sfoglia	190 - 210	35 - 50	2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Biscotti

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

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 11.6 Soufflé e gratinati

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Pasta al forno	180 - 200	30 - 50	1

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Lasagne	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate <sup>1)</sup>	160 - 170	15 - 30	1
Baguette gratinate <sup>1)</sup>	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	160 - 170	30 - 60	1
Patate gratinate	180 - 200	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 11.7 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

### Biscotti/pasticcini/dolci/panini

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

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 11.8 Sugerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

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

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel 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).

Se viene suggerito il livello uno, mettere il cibo direttamente sulla lamiera dolci

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

## 11.9 Tabelle cottura arrosto

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

## Maiale

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

## Manzo

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

1) Preriscaldare il forno.

## Vitello

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

## Agnello

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

## Specialità arrosto veloci cotte su lamiera dolci

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

1) Preriscaldare il forno.

## Pesce al vapore

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

## Pollame

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

## Selvaggina

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

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 11.10 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

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

## 11.11 Grill

Impostare il ripiano nella posizione indicata nella tabella per la cottura al grill.

Se si consiglia la seconda o la terza posizione della griglia, posizionare una

lamiera dolci nella prima posizione della griglia per raccogliere il grasso.

Se si consiglia la prima posizione della griglia, collocare il cibo direttamente sulla lamiera dolci.

### Grill

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

Cibo	Tempo (min)		Posizione ripiano
	1° lato	1° lato	
Crocchette	8 - 10	6 - 8	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	2
Salsicce	8 - 10	6 - 8	3
Bistecche di filetto, bistecche di vitello	6 - 7	5 - 6	3
Filetto di manzo, roast beef (circa 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2
Toast / Toast <sup>1)</sup>	4 - 6	3 - 5	3
Toast guarnito	8 - 10	-	2

1) Utilizzare il ripiano a filo senza lamiera dolci.

### Doppio grill ventilato

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

### 11.12 Cottura lenta

Utilizzare questa funzione per preparare carne e pesce magri e teneri. Questa funzione non è utilizzabile per ricette come stufati o maiale arrosto grasso.

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80 °C e 150 °C. Il valore predefinito è 90 °C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80 °C. Non usare la funzione Cottura lenta per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si usa questa funzione.

1. Rosolare la carne in una padella a fuoco molto alto.
2. Posizionare il cibo direttamente su una lamiera dolci.
3. Mettere la lamiera dolci nel forno.
4. Selezionare la funzione Cottura lenta.
5. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Quindi, il forno imposta automaticamente una temperatura inferiore per prolungare la cottura.

## Manzo

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

## Vitello

Alimenti	Quantità	Rosolatura su tutti i lati (min)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min)
Filetto rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Lombata, pezzo unico	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

## Maiale

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

## 11.13 Tabella cibi pronti congelati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Pizza congelata	Cottura ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Patatine <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Doppio grill ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Torta alla frutta	Cottura ventilata	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

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

## 11.14 Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.

- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

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

### 11.15 Marmellate/Conserve

Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.

Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.

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

Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.

Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.

Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

### Frutta morbida

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

### Frutta con noccioli

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

### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min)	Continuare la cottura a 100 °C in (min)
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

1) Lasciare riposare nel forno spento.

### 11.16 Essicatura

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire

la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

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

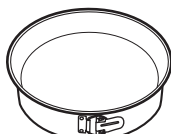
### 11.17 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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



Teglia da pizza

Scura, non riflettente  
28 cm di diametro



Piatto di cottura

Scura, non riflettente  
26 cm di diametro



Ciotoline

Ceramica  
diametro 8 cm, altezza 5 cm








Tortiera per flan

Scura, non riflettente  
28 cm di diametro

## 11.18 Cottura ventilata umida

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

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	1	15 - 25
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	1	20 - 30
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	180	1	25 - 35
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	1	30 - 40
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	170	1	20 - 30
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	1	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	1	15 - 25
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	1	25 - 35
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	1	25 - 35
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	1	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	1	30 - 40
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	1	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	1	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	1	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	1	15 - 25
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	1	25 - 35
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	1	20 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35

## 12. PULIZIA E CURA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.

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

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

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

Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

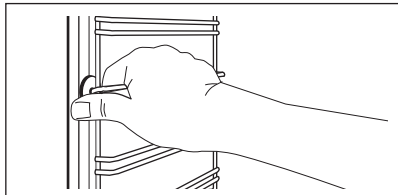
## 12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

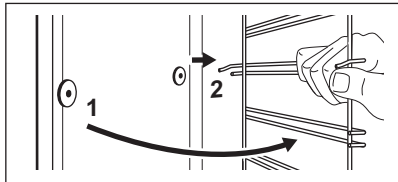
### ⚠ ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

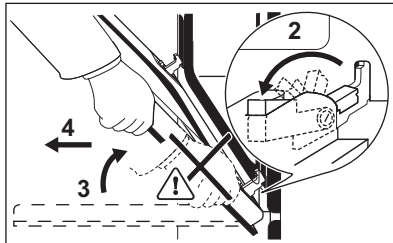
## 12.3 Rimozione e installazione della porta

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

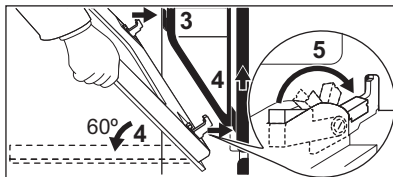
### ⚠ AVVERTENZA!

La porta è pesante.

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



3. Tenere la porta dai due lati e chiuderla per circa 3/4.
  4. Estrarre la porta dal forno.
  5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.
- Al termine della pulizia, rimontare la porta.
6. Tenere la porta dai due lati a un angolo di circa 60°C.



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

## 12.4 Sostituzione della lampadina

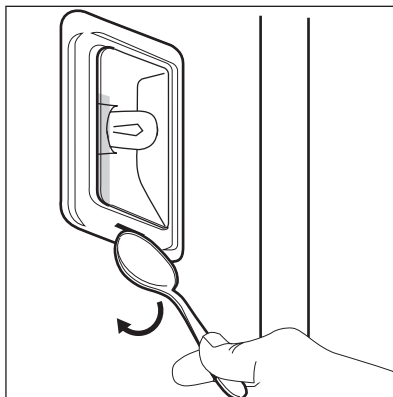
### **⚠ AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

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

### Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina.
2. Servirsi di un oggetto stretto e spuntato (come ad esempio un cucchiaino da cucina) per rimuovere la calotta di vetro.



3. Pulire il rivestimento di vetro.
4. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 25 W, termoresistente fino a 300°C.
5. Montare il rivestimento di vetro.
6. Installare il supporto ripiano sinistro.




## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare l'apparecchiatura.</li> <li>2. Sforare e tenere premuto  fino a che l'apparecchiatura non si accende e si spegne.</li> <li>3. Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione "Demo" scompare.</li> </ol>

### 13.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati.

La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

#### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Codice Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	EB3GL3CN 941047340 EB3GL3SP 941047341
Indice di efficienza energetica	95.7
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.66 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	34 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	EB3GL3CN 30.0 kg
	EB3GL3SP 30.0 kg

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

### 14.2 Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la 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 l'apparecchiatura 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 e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, 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 dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

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.

## 15. GARANZIA

### Servizio clienti

#### Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Prévèrenge

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





**Vendita pezzi di ricambio** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Consulenza specialistica/Vendita** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

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

## 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

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

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito

[www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)





CE



867371739-B-172023