



Istruzioni per l'uso
Forno a vapore

IT

EB3GL7KCN
EB3GL7KSP



PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

| | |
|--|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 3 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 5 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 8 |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI..... | 9 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 10 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 11 |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER..... | 14 |
| 8. PROGRAMMI AUTOMATICI..... | 15 |
| 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI..... | 16 |
| 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... | 16 |
| 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 18 |
| 12. PULIZIA E CURA..... | 35 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 37 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA..... | 39 |
| 15. GARANZIA..... | 40 |
| 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... | 40 |

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'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) | 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.
- Assicurarvi 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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

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

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a 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.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- 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

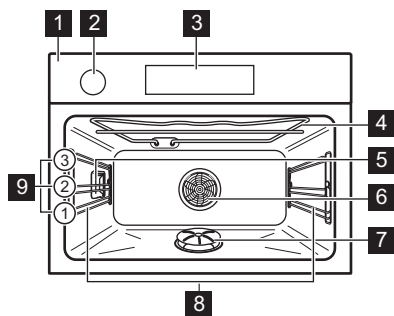
AVVERTENZA!

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

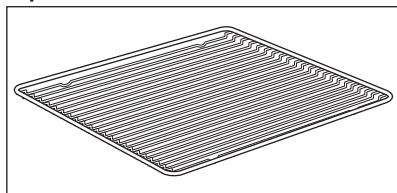
3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Vaschetta dell'acqua
- 3 Display
- 4 Elemento riscaldante
- 5 Luce
- 6 Ventola
- 7 Serbatoio acqua con coperchio
- 8 Supporto ripiano, smontabile
- 9 Posizioni dei ripiani

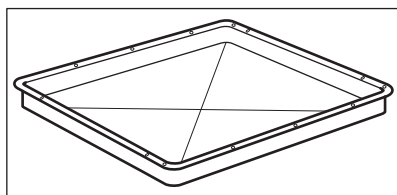
3.2 Accessori

Ripiano a filo



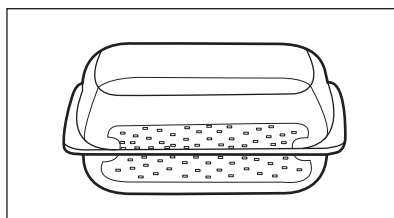
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

Piatti in vetro con 2 inserti forati

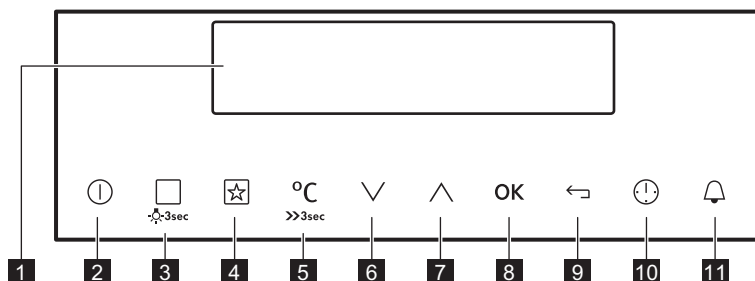


Spugna










Per rimuovere l'acqua restante dal serbatoio.

4. PANNELLO DEI COMANDI

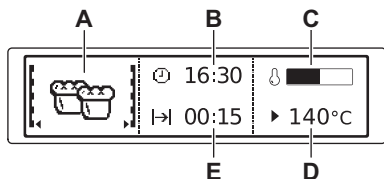
4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

| Tasto sensore | Funzione | Commento |
|---------------|--|---|
| 1 | - Display | Visualizza le impostazioni del forno. |
| 2 |  ACCESO / SPENTO | Accensione e spegnimento del forno. |
| 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 il forno è spento. |
| 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. |
| | 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 ∇ 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 ∇ per impostare il valore.
2. Premere OK per confermare.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO


AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu








1. Accendere il forno.
2. Premere  o  per impostare l'opzione del menù.
3. Premere  per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.

















In qualunque momento si può tornare al menù principale con .

6.2 Sommario dei menu



Menù principale

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




Sottomenu per: Impostazioni base

| Voce simbolo / menu | Descrizione |
|---|---|
|  Imposta ora | Imposta l'ora attuale sull'orologio. |
|  Visualizza ora | Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno. |
|  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. |
|  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 Sottomenu per: Pulizia a vapore

| Voce menu | Descrizione |
|---|--|
|  Pulizia a vapore | Pulizia dell'apparecchiatura con vapore. |
|  Decalcificazione | Pulizia del generatore di vapore. |

6.4 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 arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare. |

Funzione cottura Applicazione



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.



Umidità bassa

Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.



Umidità alta

Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per far bollire pesce, royal custard e terrine.



Cottura a vapore

Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.









6.5 Funzioni speciali

Funzione cottura Applicazione



Mantieni caldo

Per tenere le pietanze in caldo.

| Funzione cottura | Applicazione |
|---|--|
|  | Per preriscaldare i piatti da servire. |
| Riscaldamento piatti | |
|  | Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti). |
| Marmellate/Conserve | |
|  | Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica. |
| Lievitazione pasta | |
|  | Per preparare arrostiti teneri e succosi. |
| Cottura lenta | |
|  | Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta. |
| Cottura Pane | |
|  | Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere usata per riscaldare gli alimenti direttamente su un vassoio. Potete riscaldare più di un vassoio alla volta, usando diverse posizioni del ripiano. |
| Rigenera a vapore | |
|  | Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. |
| Scongelamento | |
|  | Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare. |
| Gratinato | |

6.6 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.

6.7 Impostazione funzione vapore


Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova nel pannello di controllo.

AVVERTENZA!

Versare 250 ml di acqua direttamente nel generatore di vapore.

Utilizzare esclusivamente 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 della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire la vaschetta con 700 ml di acqua.
La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 minuti.
3. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.

È anche possibile impostare: Durata .
Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale.



Quando il generatore di vapore è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

6. Spegnere il forno.

ATTENZIONE!

Il forno è molto caldo. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

7. 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.

Quando il forno si raffredda, eliminare l'acqua residua dal generatore di vapore con la spugna. Se necessario, pulire lo steam generator con un po' di aceto.

6.8 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.

6.9 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 Per impostare le funzioni dell'orologio.

1. Imposta una funzione di 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. Premere un tasto sensore 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 online



Le ricette per i programmi automatici specificati per questa apparecchiatura si trovano sul nostro sito Web. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

8.2 Ricette con Programma automatico

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





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



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

8.3 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. Sfiurare  o  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  o  per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi per disattivare 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.

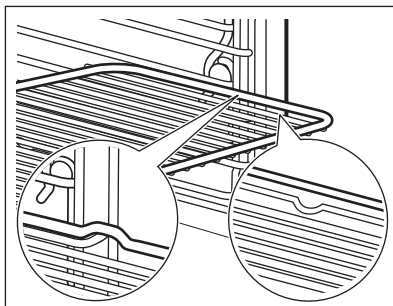
9.1 Inserimento di accessori

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.

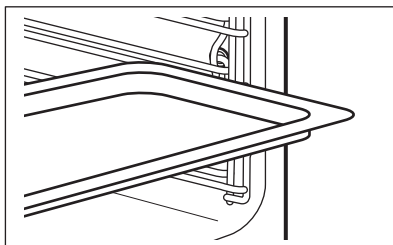


Lamiera dolci:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

ATTENZIONE!

Non utilizzare l'accessorio con la funzione: Cottura a vapore.






10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

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

Salvare un programma

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

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

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

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

Attivazione del programma

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

Premere **☆** per andare direttamente al menù: Favoriti.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

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

1. Premere **⏸** per accendere il display.
2. Premere **⏸** e **☆** contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.

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

10.3 Blocco tasti

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

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

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



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

10.4 Set + Go

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

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

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

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



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

10.5 Spegnimento automatico

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



(°C)



(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 arrostitire 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.

Lievitazione pasta

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

Scongelamento

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

11.3 Cottura SousVide

Questa funzione utilizza temperature inferiori rispetto alla cottura normale.

Cottura SousVide Consigli

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

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

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

Bollire gli ingredienti che contengono alcol prima di metterli sottovuoto.

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

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

Non utilizzare questa funzione sottovuoto per riscaldare gli avanzi.

Confezionamento sottovuoto

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

Non riutilizzare i sacchetti.

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

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

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

11.4 Cottura SousVide: Carne

- Per evitare una cottura inadeguata fare riferimento alle tabelle. Non utilizzare porzioni di carne con spessore superiore a quello riportato nelle tabelle.
- I tempi di cottura indicati nelle tabelle si riferiscono ai tempi minimi necessari. Il tempo di cottura può essere aumentato in base ai gusti personali.
- Utilizzare solo carne disossata per non danneggiare i sacchetti sottovuoto.
- Per ottenere un gusto migliore dei filetti di pollo, far rosolare la pelle prima di sistemarli nel sacchetto sottovuoto.

Manzo

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|-------------------------------|-------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Filetto di manzo, cott. media | 4 cm | 800 | 60 | 110 - 120 | 2 | 600 |
| Filetto di manzo, ben cotto | 4 cm | 800 | 65 | 90 - 100 | 2 | 500 |

Agnello/Selvaggina

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|----------------------|-------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Agnello, al sangue | 3 cm | 600 - 650 | 60 | 180 - 190 | 2 | 650 |
| Agnello, cott. media | 3 cm | 600 - 650 | 65 | 105 - 115 | 2 | 600 |
| Cinghiale | 3 cm | 600 - 650 | 90 | 60 - 70 | 2 | 650 + 350 |
| Coniglio disossato | 1,5 cm | 600 - 650 | 70 | 50 - 60 | 2 | 600 |

Pollame

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|-----------------------------|-------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Petto di pollo disossato | 3 cm | 750 | 70 | 70 - 80 | 2 | 650 |
| Petto di anatra disossato | 2 cm | 900 | 65 | 100 - 110 | 2 | 500 |
| Petto di tacchino disossato | 2 cm | 800 | 70 | 75 - 85 | 2 | 650 |

11.5 Cottura SousVide: Pesce e frutti di mare

- Per evitare una cottura inadeguata fare riferimento alla tabella. Non utilizzare porzioni di pesce con spessore superiore a quello riportato nella tabella.

- Asciugare i filetti di pesce con della carta da cucina prima di sistemarli nel sacchetto sottovuoto.
- Per la cottura delle cozze, aggiungere una tazza di acqua nel sacchetto sottovuoto.

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|----------------------------------|---------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Filetto di orata | 4 filetti da 1 cm | 500 | 70 | 25 | 2 | 400 |
| Filetto di spigola | 4 filetti da 1 cm | 500 | 70 | 25 | 2 | 400 |
| Baccalà | 2 filetti da 2 cm | 650 | 65 | 70 - 75 | 2 | 600 |
| Capesante | grandi | 650 | 60 | 100 - 110 | 2 | 500 |
| Cozze con guscio | | 1000 | 95 | 20 - 25 | 2 | 500 |
| Gamberi senza guscio | grandi | 500 | 75 | 26 - 30 | 2 | 400 |
| Polipo | | 1000 | 85 | 100 - 110 | 2 | 650 + 350 |
| Filetto di trota ¹⁾ | 2 filetti da 1,5 cm | 650 | 65 | 55 - 65 | 2 | 500 |
| Trancio di salmone ¹⁾ | 3 cm | 800 | 65 | 100 - 110 | 2 | 600 |

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

11.6 Cottura SousVide: Verdure

- Pelare le verdure se necessario.
- Alcune verdure possono cambiare colore quando vengono capate e cotte in sacchetti sottovuoto. Per risultati ottimali,

dopo averle preparate cuocerle immediatamente.

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

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|-------------------|------------------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Asparagi verdi | Interi | 700 - 800 | 90 | 40 - 50 | 2 | 600 |
| Asparagi bianchi | Interi | 700 - 800 | 90 | 50 - 60 | 2 | 650 |
| Zucchine | fettine da 1 cm | 700 - 800 | 90 | 35 - 40 | 2 | 500 |
| Porri | listarelle o anelli | 600 - 700 | 95 | 40 - 45 | 2 | 650 |
| Melanzane | fettine da 1 cm | 700 - 800 | 90 | 30 - 35 | 2 | 500 |
| Zucca | pezzi dallo spessore di 2 cm | 700 - 800 | 90 | 25 - 30 | 2 | 500 |
| Pepe | listarelle o quarti | 700 - 800 | 95 | 35 - 40 | 2 | 500 |
| Sedano | anelli da 1 cm | 700 - 800 | 95 | 40 - 45 | 2 | 600 |
| Carote | fettine da 0,5 cm | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 2 | 650 |
| Sedano rapa | fettine da 1 cm | 700 - 800 | 95 | 45 - 50 | 2 | 650 |
| Finocchio | fettine da 1 cm | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 2 | 650 |
| Patate | fettine da 1 cm | 800 - 1000 | 95 | 35 - 45 | 2 | 650 |
| Cuori di carciofo | in quarti | 400 - 600 | 95 | 45 - 55 | 2 | 650 + 150 |

11.7 Cottura SousVide: Frutta

- Sbucciare la frutta, eliminare semi e torsoli se presenti
- Per conservare il colore di mele e pere, immergerle in acqua e limone dopo averle pulite e tagliate.

- Per risultati ottimali, dopo averle preparate cuocerle immediatamente.

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|------------|-----------------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Pesca | a metà | 4 frutti | 90 | 20 - 25 | 2 | 400 |
| Prugna | a metà | 600 g | 90 | 10 - 15 | 2 | 300 |
| Mango | a cubetti di circa 2 x 2 cm | 2 frutti | 90 | 10 - 15 | 2 | 300 |
| Pesca noce | a metà | 4 frutti | 90 | 20 - 25 | 2 | 400 |

| Alimenti | Spessore del cibo | Quantità per 4 persone (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia | Acqua nella vaschetta (ml) |
|----------|-------------------|----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|
| Ananas | fettine da 1 cm | 600 g | 90 | 20 - 25 | 2 | 400 |
| Mela | in quarti | 4 frutti | 95 | 20 - 25 | 2 | 500 |
| Pera | a metà | 4 frutti | 95 | 15 - 25 | 2 | 500 |

11.8 Tavolo d'acqua per: Cottura SousVide

| Tempo (min.) | Temperatura (°C) | Acqua nella vaschetta (ml) |
|--------------|------------------|----------------------------|
| 20 | 95 | 500 |
| 30 | 65 | 350 |
| | 70 | 400 |
| | 75 | 450 |
| | 80 | 500 |
| | 85 | 550 |
| | 90 | 500 |
| 40 | 95 | 700 |
| 60 | 65 | 550 |
| | 70 | 600 |
| | 75 | 650 |
| | 80 | 700 |
| | 85 | 750 |
| | 90 | 700 |
| | 95 | 800 |
| | 120 | 50 |
| 190 | 55 | 550 |
| | 60 | 600 |
| | 60 | 700 |

11.9 Cottura a vapore

Usare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione.

Usare piatti in vetro.

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

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

11.10 Tabella acqua vapore

| Tempo (min) | Acqua nel cassetto dell'acqua (ml) |
|-------------|------------------------------------|
| 15 - 20 | 300 |
| 30 - 40 | 600 |
| 50 - 60 | 800 |

11.11 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Non aprire la porta del forno quando la funzione è attivata. Pericolo di ustione.

Sterilizzazione

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

Mettere i contenitori puliti capovolti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia.

Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 minuti.

Cuocere

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di alimenti, freschi o surgelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino ed uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola volta. Cucinare insieme piatti con

tempi di cottura simili. Usare il quantitativo massimo di acqua quando si cucinano più piatti in una sola volta.

Usare il secondo livello griglia.

Impostare la temperatura su 96 °C a meno che la seguente tabella non consigli un'impostazione diversa.

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acqua nella vaschetta (ml) |
|---|------------------|--------------|----------------------------|
| Risotto | 96 | 25 - 30 | 400 |
| Riso (acqua/riso proporzione 1,5: 1) | 96 | 35 - 40 | 650 |
| Mais (polenta, con liquido 1: 3) | 96 | 35 - 40 | 550 |
| Patate al cartoccio, medie | 96 | 50 - 60 | 650 |
| Patate bollite | 96 | 35 - 40 | 550 |
| Ratatouille | 96 | 25 - 30 | 400 |
| Cavoletti di Bruxelles | 96 | 30 - 35 | 550 |
| Cime di rapa | 96 | 25 - 30 | 550 |
| Cavolfiore intero | 96 | 40 - 45 | 650 |
| Cime di cavolfiore | 96 | 20 - 25 | 600 |
| Crauti | 96 | 50 - 60 | 650 |
| Pomodori interi | 96 | 15 - 20 | 250 |
| Barbabietola rossa intera | 96 | 60 - 70 | 650 + 400 |
| Cavolo rapa/sedano/finocchio a fettine | 96 | 35 - 40 | 550 |
| Zucchine a fettine | 96 | 20 - 25 | 400 |
| Carote a fettine | 96 | 35 - 40 | 550 |
| Scongellamento verdure | 96 | 35 | 550 |
| Scongellamento e cottura verdure | 60 | 35 - 40 | 650 |
| Verdure sbollentate | 96 | 12 - 15 | 250 |
| Fagioli sbollentati | 96 | 20 - 22 | 250 |
| Fagioli surgelati | 96 | 30 - 40 | 650 |
| Pollo (petto) | 96 | 30 - 40 | 500 |
| Prosciutto intero (1 kg) | 96 | 50 - 75 | 650 |
| Lombata di maiale affumicato (0,6 - 1 kg) | 96 | 45 - 55 | 650 |
| Peperone ripieno | 96 | 30 - 40 | 500 |
| Wurstel/salsicce di vitello | 85 | 15 - 20 | 250 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acqua nella vaschetta (ml) |
|---|------------------|--------------|----------------------------|
| Cuocere il polpettone tagliato in fette da 1 cm | 96 | 20 - 25 | 400 |
| Filetto di pesce (ca. 1 kg) | 96 | 35 - 40 | 650 |
| Filetto di platessa (ca. 0,3 kg) | 80 | 15 - 20 | 300 |
| Filetto di pesce surgelato (0,5 - 0,8 kg) | 96 | 30 - 40 | 650 |
| Trota (0,17 - 0,3 kg) | 85 | 15 - 25 | 400 |
| Crema/flan, monoporzione | 96 | 25 - 35 | 500 |
| Uova strapazzate | 96 | 25 - 35 | 500 |
| Panini al vapore | 96 | 30 - 35 | 500 |
| Uova alla coque | 96 | 9 - 12 | 200 |
| Uova, cott. media | 96 | 13 - 15 | 200 |
| Uova sode | 96 | 16 - 20 | 200 |

11.12 Umidità alta

Aggiungere circa 300 ml d'acqua.

Usare il primo livello griglia.

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------|------------------|--------------|
| Crema/flan, porzioni piccole | 90 | 40 - 45 |
| Uova strapazzate | 90 | 35 - 45 |
| Timballi | 90 | 40 - 50 |
| Filetto di pesce sottile | 85 | 15 - 25 |
| Filetto di pesce spesso | 90 | 25 - 35 |
| Pesce piccolo fino a 0,35 kg | 90 | 25 - 35 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--------------------------|------------------|--------------|
| Pesce intero fino a 1 kg | 90 | 35 - 45 |

Riscaldamento

Impostare la temperatura su 85 °C.

| Alimenti | Tempo (min.) |
|-----------------|--------------|
| Dumplings | 20 - 30 |
| Pasta | 15 - 20 |
| Riso | 15 - 20 |
| Pietanze uniche | 15 - 20 |

11.13 Umidità bassa

Aggiungere un massimo di 250 ml d'acqua.

Tagliare gli arrostiti a fette prima di riscaldarli.

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|------------------|--------------|-------------------------|
| Cottura di un menù, 6 piatti, 24 cm di diametro | 110 | 15 - 20 | 2 e 4 |
| Arrosto di maiale (1.000 g) | 180 | 90 - 100 | 2 |
| Roastbeef (1.000 g) | 180 | 90 - 100 | 2 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|------------------|--------------|-------------------------|
| Arrosto di vitello (1.000 g) | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Polpettone, crudo (500 g) | 180 | 30 - 40 | 2 |
| Wurstel/salsicce di vitello | 85 | 15 - 20 | 2 |
| Lombo di maiale affumicato, lasciato insaporire per 2 ore (600 - 1.000 g) | 185 | 60 - 70 | 2 |
| Pollo (1.000 g) | 200 | 45 - 55 | 2 |
| Anatra (1500 - 2.000 g) | 180 | 60 - 75 | 2 |
| Oca (3.000 g) | 170 | 130 - 170 | 1 |
| Filetti di pesce | 90 | 20 - 30 | 2 |
| Patate gratinate, Patate e porri gratinati | 190 | 40 - 50 | 2 |
| Pasta al forno | 180 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne | 180 | 45 - 50 | 2 |
| Diversi tipi di pane (500 - 1.000 g) | 180 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Panini (40 - 60 g) | 210 - 220 | 20 - 25 | 3 |
| Panini pronti (30 - 40 g) | 220 | 10 - 15 | 3 |
| Panini pronti surgelati (30 - 40 g) | 220 | 10 - 15 | 3 |
| Baguette pronte da cuocere (40 - 50 g) | 200 | 10 - 15 | 3 |
| Baguette pronte da cuocere surgelate (40 - 50 g) | 200 | 10 - 15 | 3 |

11.14 Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

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

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

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

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

11.15 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. |

| 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. |
| | Il tempo di cottura è troppo breve. | La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore. |
| La torta è troppo asciutta. | La temperatura del forno è troppo bassa. | La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore. |
| | Il tempo di cottura è troppo lungo. | La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve. |
| La torta si cuoce in modo non uniforme. | La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura è troppo breve. | Impostare la temperatura del forno inferiore e un tempo di cottura più lungo. |
| | La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme. | La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera. |
| La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta. | La temperatura del forno è troppo bassa. | La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore. |

11.16 Cottura su un solo livello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Cottura in stampi

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere per dolci

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--|------------------|--------------|-------------------------|
| Treccia/corona di pane | 160 - 180 | 30 - 40 | 1 |
| Dolce di Natale | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |
| Pane (pane di segnale) | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Bigné/éclair | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Rotolo con marmellata ¹⁾ | 200 - 220 | 8 - 15 | 2 |
| Torta tipo crumble (secca) | 160 - 180 | 20 - 40 | 2 |
| Dolci di burro/zucchero ¹⁾ | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Flan di frutta (con pasta 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) ¹⁾ | 190 - 210 | 20 - 40 | 2 |
| Pizza (sottile) ¹⁾ | 230 | 12 - 20 | 2 |
| Focaccia ¹⁾ | 230 | 10 - 20 | 2 |
| Torte di pasta sfoglia | 190 - 210 | 35 - 50 | 2 |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Biscotti

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.17 Soufflé e gratinati

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.18 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Biscotti/pasticcini/dolci/panini

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.19 Suggerimenti 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'arrostimento.

11.20 Tabelle di cottura al forno

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Maiale

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--|---------------|------------------|--------------|
| Spalla / Collo /Coscia | 1 - 1.5 | 170 - 190 | 90 - 120 |
| Braciolo / Lonza di maiale, affumicata | 1 - 1.5 | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Polpettone | 0.75 - 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Stinco di maiale, precotto | 0.75 - 1 | 170 - 190 | 90 - 120 |

Manzo

| Alimenti | Quantità | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------------|-------------------|------------------|--------------------------|
| Stufato | 1 - 1,5 kg | 180 - 200 | 120 - 150 |
| Roast beef / Lombata ¹⁾ | per cm di altezza | 210 - 230 | 6 - 9 per cm di spessore |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Vitello

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--------------------|---------------|------------------|--------------|
| Arrosto di vitello | 1 - 1.5 | 170 - 190 | 120 - 150 |
| Stinco di vitello | 1.5 - 2 | 170 - 190 | 120 - 150 |

Agnello

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------|---------------|------------------|--------------|
| Coscia d'agnello | 1 - 1.5 | 170 - 190 | 75 - 120 |
| Sella d'agnello | 1 - 1.5 | 180 - 200 | 60 - 90 |

Cibi arrostitura rapida

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Usare la piastra.

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Salsicce cordon bleu | 220 - 230 | 5 - 8 |
| Salsicce piccole | 220 - 230 | 12 - 15 |
| Cotoletta alla viennese / Braciolo, impanate | 220 - 230 | 15 - 20 |
| Crocchette | 210 - 220 | 15 - 20 |

Pesce

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--------------|---------------|------------------|--------------|
| Pesce intero | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 45 - 75 |

Pollame

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|-------------------|----------------|------------------|--------------|
| Pollo | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 45 - 75 |
| Mezzo pollo | per 0,4 - 0,5 | 200 - 220 | 35 - 50 |
| Pollame, porzioni | per 0,2 - 0,25 | 200 - 220 | 35 - 50 |
| Anatra | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 75 - 105 |

Selvaggina

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|---------------------------------------|---------------|------------------|--------------|
| Sella / Coscia di lepre ¹⁾ | fino a 1 | 220 - 230 | 25 - 40 |
| Sella di capriolo | 1.5 - 2 | 210 - 220 | 75 - 105 |
| Coscia di cervo | 1.5 - 2 | 200 - 210 | 90 - 135 |

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.21 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Aggiungere 100 ml di acqua nella vaschetta.

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

11.22 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 ¹⁾ | 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 | - |

11.23 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 |

11.24 Tabella cibi pronti congelati

| Alimenti | Funzione | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Pizza congelata | Cottura ventilata | secondo le indicazioni del produttore | secondo le indicazioni del produttore | 3 |
| Patatine ¹⁾ (300 - 600 g) | Doppio grill ventilato | 200 - 220 | secondo le indicazioni del produttore | 3 |
| Baguette | Cottura ventilata | secondo le indicazioni del produttore | secondo le indicazioni del produttore | 3 |
| 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.

11.25 Scongellamento

- 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. |
| Dolce | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

11.26 Marmellate/Conserve

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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.

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

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

Frutti di bosco

| Alimento | Tempo di cottura fino al sobbollimento (min) |
|---|--|
| Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura | 35 - 45 |

Frutti con nocciolo

| Alimento | Tempo di cottura fino al sobbollimento (min) | Continuare a cuocere a 100°C (min) |
|------------------------------|--|------------------------------------|
| Pere / Mele cotogne / Prugne | 35 - 45 | 10 - 15 |

Verdure

| Alimento | Tempo di cottura fino al sobbollimento (min) | Continuare a cuocere a 100°C (min) |
|-----------------|--|------------------------------------|
| Carote | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Cetrioli | 50 - 60 | - |
| Sottaceti misti | 50 - 60 | 5 - 10 |

| Alimento | Tempo di cottura fino al sobbollimento (min) | Continuare a cuocere a 100°C (min) |
|----------------------------------|--|------------------------------------|
| Cavolo rapa / Piselli / Asparago | 50 - 60 | 15 - 20 |

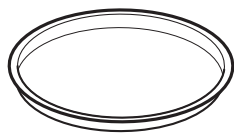
11.27 Essicatura

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

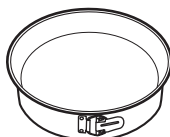
11.28 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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



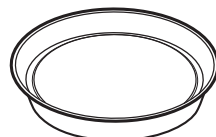
Piatto di cottura

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

11.29 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.

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

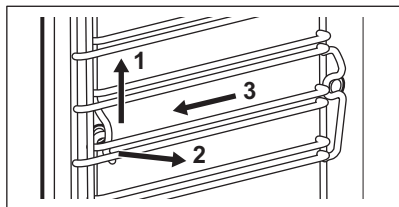
12.2 Rimozione dei supporti ripiano

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

Pericolo di ustione.

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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



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

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Pulizia a vapore

Pulire la cavità del forno con acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il vetro interno della porta con acqua tiepida e un panno morbido.

1. Versare: 400 ml di acqua. Aggiungere 3 cucchiaini di aceto direttamente sul generatore di vapore.
2. Accendere la funzione: Pulizia a vapore. Il display mostra la durata della funzione. Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.
3. Premere un simbolo qualsiasi per spegnere il segnale.
4. Asciugare la cavità con un panno morbido. Rimuovere l'acqua dal serbatoio.

5. Lasciare il forno aperto per indicativamente 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura sia asciutta.

12.4 Decalcificazione del generatore di vapore

1. Mettere 250 ml di acqua e 3 cucchiaini di aceto nel serbatoio acqua.
2. Scegliere dal menù: Pulizia a vapore.
3. Accendere la funzione: Decalcificazione. Il display mostra la durata della funzione. Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.
4. Premere il tasto sensore per arrestare il segnale.
5. Rimuovere l'acqua restante dal serbatoio acqua.
6. Lasciare il forno aperto per indicativamente 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura sia asciutta. Per accelerare l'asciugatura si può riscaldare il forno con aria calda a 150°C per circa 15 minuti.

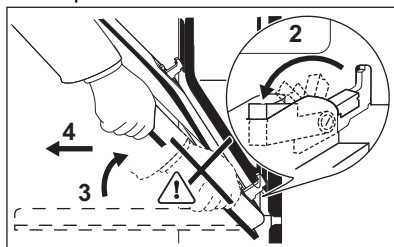
12.5 Rimozione e installazione della porta

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

AVVERTENZA!

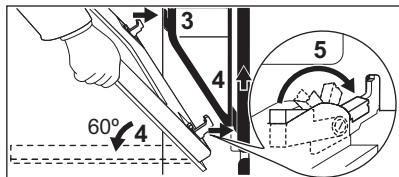
La porta è pesante.

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.

12.6 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 lampada.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
3. Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare la guida laterale sinistra.




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". |

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

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 conformemente a EU 65-66/2014

| | | |
|--|--|---------|
| Nome fornitore | Electrolux | |
| Identificativo modello | EB3GL7KCN 941047352 EB3GL7KSP 941047353 | |
| Indice di efficienza energetica | 95.7 | |
| Classe di efficienza energetica | A | |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata | 0.66 kWh/ciclo | |
| Numero di cavità | 1 | |
| Fonte di calore | Elettricità | |
| Volume | 34 l | |
| Tipo di forno | Forno a incasso | |
| Massa | EB3GL7KCN | 34.5 kg |
| | EB3GL7KSP | 34.5 kg |

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

14.2 Risparmio energetico



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 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur





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

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

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

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

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

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

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

www.erecycling.ch





CE



867371768-B-172023