



Otteni il massimo dal tuo elettrodomestico

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



Electrolux

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	5
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	5
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	6
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	7
2.1 Installazione.....	7
2.2 Collegamento elettrico.....	8
2.3 Utilizzo.....	8
2.4 Manutenzione e pulizia.....	9
2.5 Cottura a vapore.....	10
2.6 Illuminazione interna.....	10
2.7 Assistenza tecnica.....	10
2.8 Smaltimento.....	10
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	11
3.1 Panoramica.....	11
3.2 Accessori.....	11
4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....	13
4.1 Pannello di controllo.....	13
4.2 Visualizza.....	13
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	16
5.1 Prima pulizia	16
5.2 Primo collegamento.....	16
5.3 Collegamento wireless.....	16
5.4 Licenze software.....	17
5.5 Come impostare: Durezza acqua.....	17
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	19
6.1 Come impostare: Funzioni cottura.....	19
6.2 Come impostare: Steamify - Cottura a vapore.....	19
6.3 Come impostare: Cottura assistita.....	21
6.4 Funzioni Cottura.....	22
6.5 Note su: Cottura ventilata umida.....	24
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	25
7.1 Descrizione delle funzioni dell'orologio.....	25
7.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio.....	25
8. COME USARLE: ACCESSORI.....	29
8.1 Inserimento di accessori.....	29
8.2 Termosonda.....	29
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	33
9.1 Come salvare:Favoriti.....	33
9.2 Spegnimento automatico.....	33
9.3 Ventola di raffreddamento.....	33
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	34
10.1 Consigli di cottura.....	34
10.2 Cottura ventilata umida.....	34
10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....	35

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	35
11. PULIZIA E CURA.....	39
11.1 Note sulla pulizia.....	39
11.2 Come togliere: Supporti ripiano.....	39
11.3 Come usarle: Pulizia a vapore.....	40
11.4 Promemoria Pulizia.....	40
11.5 Modalità d'uso: Decalcificazione.....	40
11.6 Come usarle: Promemoria decalcificazione.....	41
11.7 Come usarle: Sistema di generazione del vapore - Risciacquo.....	41
11.8 Come usarle: Promemoria asciugatura.....	42
11.9 Come usarle: Essiccazione.....	42
11.10 Come usarle: Svuotamento serbatoio.....	42
11.11 Come rimuovere e installare? Porta.....	42
11.12 Come sostituire: Lampadina.....	44
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	46
12.1 Cosa fare se.....	46
12.2 Come gestire: Codici di errore.....	47
12.3 Dati Assistenza.....	48
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	49
13.1 Foglio informativo prodotto.....	49
13.2 Risparmio energetico.....	49
14. STRUTTURA DEL MENU.....	51
14.1 Menu.....	51
14.2 Sottomenu per: Pulizia.....	51
14.3 Sottomenu per: Opzioni.....	51
14.4 Sottomenu per: Connessione.....	52
14.5 Sottomenu per: Configurazione.....	52
14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica.....	53
15. NON PUÒ ESSERE PIÙ FACILE!.....	54
16. PRENDERE UNA SCORCIATOIA!.....	57

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con My Electrolux.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione del cavo deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	600 (600) mm
Larghezza del mobiletto	550 mm
Profondità del mobiletto	605 (580) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	549 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	1017 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	550 x 20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4 x 12 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.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.

- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

 **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Manutenzione e pulizia

 **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo 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.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

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

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

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento

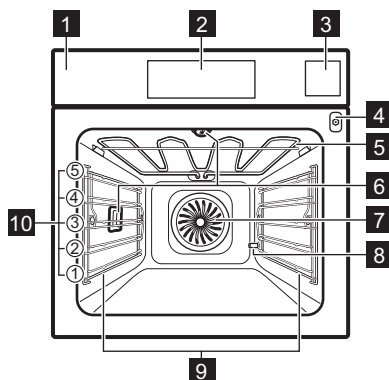
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

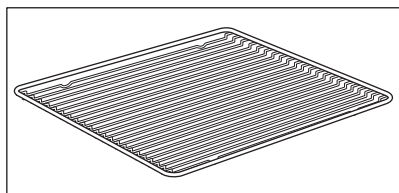
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



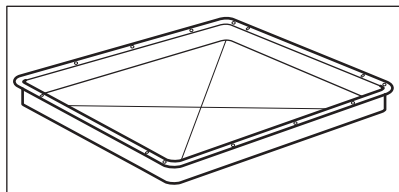
- 1** Pannello dei comandi
- 2** Visualizza
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Elemento riscaldante
- 6** Luce
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, smontabile
- 10** Posizioni dei ripiani

3.2 Accessori



Griglia

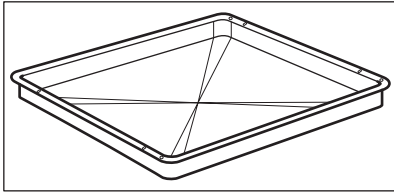
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.



Lamiera dolci

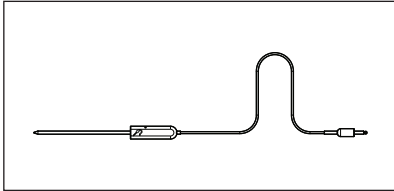
Per la cottura di torte e biscotti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



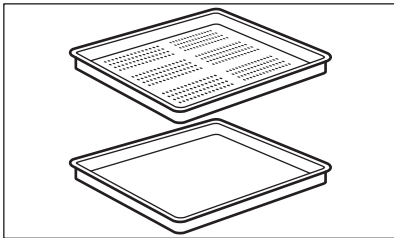
Leccarda

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



Sensore alimenti

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



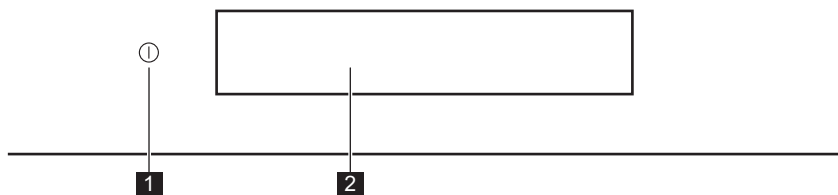
Set vapore

Contenitore con e senza fori.

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

4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

4.1 Pannello di controllo



	Funzione	Commento
1	On / Off	Premere e tenere premuto per accendere e spegnere il forno.
2	Display	Visualizza le impostazioni del forno.

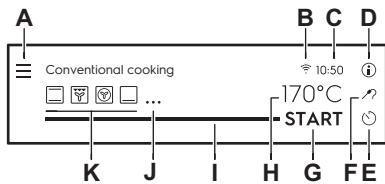
Gesti

 Premere	 Sposta	 Premere e tenere premuto
Toccare la superficie con la punta delle dita.	Far scorrere la punta del dito sulla superficie senza perdere contatto.	Toccare la superficie per 3 secondi.

4.2 Visualizza

	Dopo l'accensione il display mostra la schermata con le funzioni di riscaldamento e una temperatura predefinita.
	Qualora il forno non venga usato per 2 minuti il display passa in modalità standby.
	Quando si cucina il display mostra le funzioni impostate e altre opzioni disponibili.

COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO






Il display col numero massimo di funzioni impostate.




- A. Menu / Indietro
- B. Wi-Fi
- C. Imposta ora
- D. Informazioni
- E. Timer
- F. Sensore alimenti
- G. START / STOP
- H. Temperatura
- I. Barra di avanzamento / Cursore
- J. Più
- K. Funzioni cottura

Spie display

Indicatori di base - per spostarsi sul display.









<p>OK Per confermare la selezione / impostazione.</p>	<p> Per confermare la selezione / impostazione o tornare indietro di un livello nel menu.</p>	<p> Per tornare indietro di un livello nel menu / annullare l'ultima azione.</p>	<p> Per attivare e disattivare le opzioni.</p>
--	--	---	---

Allarme audio indicatori funzione - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.

<p> La funzione è attiva.</p>	<p> La funzione è attiva. La cottura si ferma automaticamente.</p>	<p> L'audio dell'allarme è spento.</p>
--	---	---

Spie timer

COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO




Spie display				
 Per impostare la funzione: Partenza ritardata.	 Per annullare l'impostazione.	 Il timer si avvia dopo aver chiuso la porta del forno.	 Il timer inizia quando il forno raggiunge la temperatura impostata.	 Il timer si avvia quando inizia il processo di cottura.
Indicatori di funzione della porta				
 La porta del forno è bloccata.				
Wi-Fi indicatori - il forno può essere connesso alla Wi-Fi.				
 Wi-Fi la connessione è accesa.		 Wi-Fi la connessione è spenta.		

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

		
Fase 1 Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.	Fase 2 Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".	Fase 3 Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.2 Primo collegamento


Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.


È necessario impostare: Lingua, Luminosità display, Volume acustico, Durezza acqua, Imposta ora.

5.3 Collegamento wireless

Per collegare il forno sono necessari i seguenti elementi:

- Rete wireless con connessione a Internet.

Fase 1	Accedere il forno.
Fase 2	Premere Menu / Configurazioni / Connessione.
Fase 3	Far scorrere o premere  per accendere Wi-Fi.
Fase 4	Scegliere una rete wireless con connessione a Internet. Il modulo wireless del forno si avvia entro 90 secondi.

Per configurare la connessione wireless in qualsiasi altro momento, premere  sul display.

Prendere una scorciatoia!



Frequenza	2412 - 2484 MHz
-----------	-----------------

PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

Protocollo	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licenze software

Il software del forno è coperto da copyright e concesso su licenza BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e altre licenze.
Controllare il testo completo della licenza su: Configurazioni / Assistenza tecnica / Licenza.
Sarà possibile scaricare il codice sorgente del software open source seguendo il link presente sulla pagina web del prodotto.
Cercare il modello di forno e la versione software del Modulo Wi-Fi sul sito http://electrolux.opensoftwarerepository.com all'interno della cartella "NIUX".

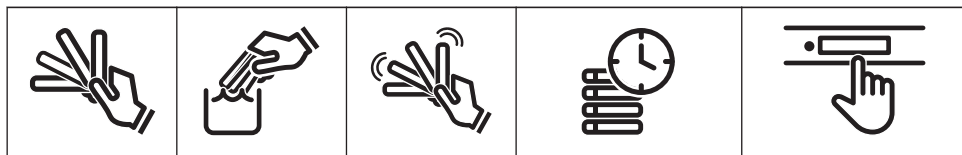
5.5 Come impostare: Durezza acqua

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

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





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

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



PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

<p>Fase 1 Prendere il nastro test del quattro colori fornito con il kit vapore nel forno.</p>	<p>Fase 2 Mettere in acqua tutte le zone reagenti del nastro per circa 1 secondo. Non mettere il nastro sotto l'acqua corrente.</p>	<p>Fase 3 Scuotere il nastro ed eliminare acqua in eccesso.</p>	<p>Fase 4 Attendere un minuto e controllare la durezza dell'acqua con la tabella qui sopra. I colori delle zone reagenti continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.</p>	<p>Fase 5 Impostare la durezza dell'acqua: Menu / Configurazioni / Configurazione / Durezza acqua.</p>
--	--	--	--	---

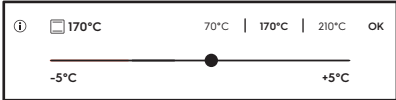
Nastro per test	Durezza acqua
	1
	2
	3
	4
<p>Sarà possibile modificare la durezza dell'acqua nel menu: Configurazioni / Configurazione / Durezza acqua.</p>	

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

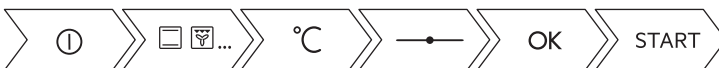
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Fase 1	Accedere il forno.
Fase 2	Selezionare una funzione cottura. Il display mostra le funzioni di riscaldamento predefinite. Per vedere ulteriori funzioni di riscaldamento, premere ●●●.
Fase 3	Premere °C. Il display passa alle impostazioni di temperatura. 
Fase 4	Spostare il dito sul cursore per impostare la temperatura.
Fase 5	Premere OK.
Fase 6	Premere START. Termosonda può essere collegata in qualsiasi momento o durante il processo di cottura.
Fase 7	Premere STOP per spegnere la funzione di riscaldamento.
Fase 8	Spegnere il forno.


Prendere una scorciatoia!



6.2 Come impostare: Steamify - Cottura a vapore

Fase 1	Accedere il forno.
Fase 2	Premere  per impostare la funzione di riscaldamento a vapore.

UTILIZZO QUOTIDIANO

Fase 3	Premere $^{\circ}\text{C}$ per impostare la temperatura. Il display passa alle impostazioni di temperatura.
Fase 4	Spostare il dito sul cursore per impostare la temperatura. Il tipo di funzione riscaldamento a vapore dipende dalla temperatura impostata.
Cottura a vapore 50 - 100 $^{\circ}\text{C}$	Per cucinare al vapore verdure, cereali, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaino.
Cottura con vapore per stufati e brasati 105 - 130 $^{\circ}\text{C}$	Per cucinare carne o pesce stufati o brasati, pane e pollame, oltre che cheesecake e stufati al forno.
Cottura con vapore per gratinature leggere 135 - 150 $^{\circ}\text{C}$	Per carne, stufati al forno, verdure ripiene, pesce e gratin. Con la combinazione del vapore e della carne, quest'ultima acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
Cottura con vapore per arrostiti, lievitati e biscotteria 155 - 230 $^{\circ}\text{C}$	Per piatti arrostiti e cotti carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e piatti da panificio. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.
Fase 5	Premere OK per confermare.
Fase 6	Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti. Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. Vi è il rischio di fuoriuscita e danni ai mobili. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"><p> AVVERTENZA! Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.</p></div>
Fase 7	Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
Fase 8	Premere START . Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale.

Fase 9	Quando la vaschetta dell'acqua sta rimanendo senza acqua viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.
Fase 10	Spegnere il forno.
Fase 11	Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare la vaschetta dell'acqua. Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.
Fase 12	L'acqua residua si può condensare nella cavità. Al termine della cottura, aprire la porta con attenzione al fine di evitare perdite di acqua. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

Prendere una scorciatoia!



6.3 Come impostare: Cottura assistita

Ogni piatto in questo sottomenu ha una funzione e una temperatura consigliate. Sarà possibile regolare manualmente temperatura e ora a seconda della preferenza dell'utente.

Per alcuni piatti è anche possibile cucinare con:

- Peso automatico
- Termosonda









Fase 1	Premere
Fase 2	Premere per accedere Cottura assistita.
Fase 3	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
Fase 4	Premere START .

Prendere una scorciatoia!











6.4 Funzioni Cottura







Funzioni di riscaldamento standard

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti 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.
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno 20 - 40 °C in meno rispetto alla Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patate fritte, croquette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Steamify	Usare il vapore per cottura a vapore, stufati, rosolatura delicata, cottura e arrostita.

Funzioni di riscaldamento speciali

Funzione cottura	Applicazione
 <p>Marmellate/Conserve</p>	<p>Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).</p>
 <p>Asciugatura</p>	<p>Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.</p>
 <p>Riscaldamento piatti</p>	<p>Per preriscaldare i piatti da servire.</p>
 <p>Scongellamento</p>	<p>Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.</p>
 <p>Gratinato</p>	<p>Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.</p>
 <p>Cottura lenta</p>	<p>Per preparare arrostiti teneri e succosi.</p>
 <p>Mantieni caldo</p>	<p>Per tenere le pietanze in caldo.</p>
 <p>Cottura ventilata umida</p>	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.</p>

Funzioni di riscaldamento a vapore

Funzione cottura	Applicazione
 <p>Rigenera a vapore</p>	<p>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.</p>
 <p>Cottura Pane</p>	<p>Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.</p>
 <p>Lievitazione pasta</p>	<p>Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.</p>
 <p>Cottura a vapore</p>	<p>Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.</p>
 <p>Umidità Elevata</p>	<p>La funzione è ideale per cucinare piatti delicati quali creme, flan, timballi e pesce.</p>
 <p>Umidità Bassa</p>	<p>La funzione è ideale per la carne, il pollame, le pietanze al forno e gli sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne rimane tenera e succosa con una superficie croccante.</p>

6.5 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU 66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

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 lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.





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


7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Descrizione delle funzioni dell'orologio

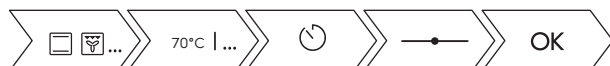
Funzioni orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Criteri di avvio	Per impostare quando il timer inizia a contare.
Fine azione	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e / o la fine della cottura.
Prolunga cottura	Per estendere il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un tempo a finire. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.

7.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio

Come impostare l'orologio.	
Fase 1	Premere  sul display.
Fase 2	Premere: Configurazioni / Configurazione / Imposta ora.
Fase 3	Far scorrere e premere per impostare l'orologio.
Fase 4	Premere OK oppure  .



Come impostare il tempo di cottura	
Fase 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Fase 2	Premere  per impostare il tempo di cottura.
Fase 3	Spostare il punti sul cursore o premere l'icona tempo preferita.
Fase 4	Premere OK. Il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia.



Prendere una scorciatoia!






FUNZIONI DEL TIMER

Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.

Fase 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Fase 2	Premere  per impostare il tempo di cottura.
Fase 3	Premere • • • .
Fase 4	Premere Criteri di avvio / Fine azione.
Fase 5	Scegliere il Criteri di avvio / Fine azione preferito.
Fase 6	Premere OK oppure <.
Premere  per annullare l'opzione scelta di inizio o fine.	

Criteri di avvio	Commento
-	Il timer si avvia all'accensione.
	Il timer si avvia dopo aver chiuso la porta.
→	Il timer si avvia quando inizia il processo di cottura.
	Il timer inizia quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Fine azione	Commento
	Quando si conclude il tempo impostato per la cottura viene emesso un segnale acustico.
	Quando si conclude il tempo impostato per la cottura viene emesso un segnale acustico. La cottura si ferma automaticamente.
	Al termine del tempo di cottura impostato, sul display compare un messaggio senza segnale acustico.

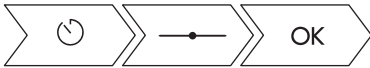
Come ritardare l'inizio e la fine della cottura

Fase 1	Premere  sul display.
---------------	--



Come ritardare l'inizio e la fine della cottura

Fase 2	Spostare il punti sul cursore o premere l'icona tempo preferita.
Fase 3	Premere OK.

Prendere una scorciatoia!



Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura

Fase 1	Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
Fase 2	Premere  .
Fase 3	Premere  .
Fase 4	Premere Partenza ritardata.
Fase 5	Spostare il puntino di sinistra fino al valore preferito.
Fase 6	Premere OK.

Come impostare il tempo extra

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile estendere il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione del forno.

Fase 1	Premere l'icona tempo preferita per estendere il tempo di cottura.
Fase 2	Inoltre, selezionare la funzione di riscaldamento preferita per modificarla.

E se fosse meglio modificare il tempo aggiuntivo?

Sarà possibile resettare il tempo aggiuntivo.

Fase 1	Premere  .
---------------	---

FUNZIONI DEL TIMER

Come impostare il tempo extra

Fase 2	Spostare il puntino sul cursore o premere una delle icone tempo preferito per impostare il tempo.
Fase 3	Premere OK.

Come modificare le impostazioni del timer

Fase 1	Spostare il puntino sul cursore oppure usare scorciatoie per modificare il valore del timer.
Fase 2	Premere OK o premere ↶ per resettare le modifiche.
Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.	

Come annullare il timer impostato

Fase 1	Premere ⏸.
Fase 2	Premere ✖ per annullare il timer impostato.
Fase 3	Premere OK.

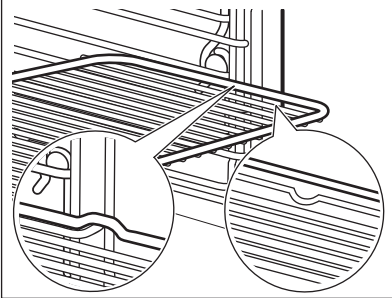
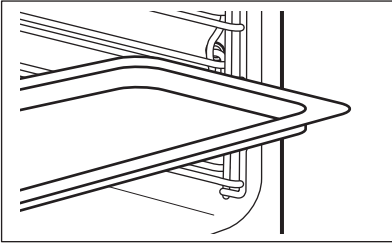
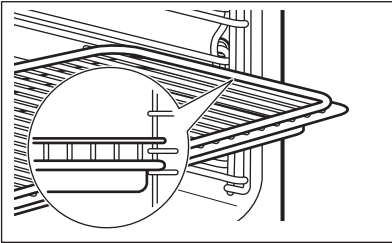
Prendere una scorciatoia!



8. COME USARLE: ACCESSORI

8.1 Inserimento di accessori

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

Ripiano a filo:	Spingere il ripiano fra le guide del supporto. 
Lamiera dolci / Leccarda:	Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano. 
Ripiano a filo e lamiera dolci / leccarda insieme:	Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti. 

8.2 Termosonda

Termosonda misura la temperatura all'interno degli alimenti. Sarà possibile usare Termosonda con ogni funzione di cottura.

Le due temperature da impostare sono:

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

COME USARLE: ACCESSORI

ATTENZIONE!

Usare solo l'accessorio fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il Termosonda non può essere usato per piatti liquidi.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda.

In fase di cottura il Termosonda deve essere collegato alla presa e inserito nel piatto.

Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

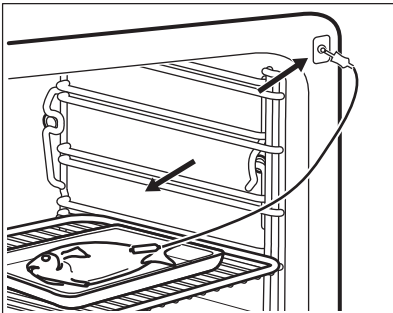
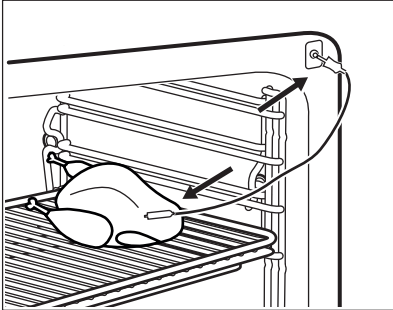
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

Cottura di carne, pollame e pesce

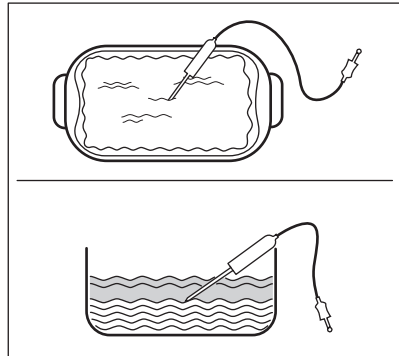
Come usarle: Termosonda	
Fase 1	Accedere il forno.
Fase 2	Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Fase 3	Inserire il Termosonda.
Carne, pollame e pesce	Spezzatino

Come usarle: Termosonda

Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Verificare che almeno 3/4 del Termosonda sia all'interno della pietanza.



Inserire la punta del Termosonda esattamente al centro della pentola. Il Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone del Termosonda. La punta del Termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura. Coprire il Termosonda con gli ingredienti restanti.



Fase 4

Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura Termosonda attuale.

Fase 5

Premere  per impostare la temperatura al centro Termosonda .

Premere ● ● ● per impostare le opzioni Termosonda:

- Allarme audio - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
- Allarme audio e stop - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.
- Mostra solo la temperatura - il display mostra la temperatura attuale al centro.

Fase 6

Premere l'opzione per selezionare. Premere OK oppure .

COME USARLE: ACCESSORI

Come usarle: Termosonda

Fase 7

Premere **START** .
Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Sarà possibile scegliere di fermare o continuare la cottura per fare in modo che gli alimenti vengano cotti bene.

Fase 8

Estrarre la spina Termosonda dalla presa e rimuovere il piatto dal forno.



AVVERTENZA!

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


Prendere una scorciatoia!



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE



9.1 Come salvare:Favoriti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento, il tempo di cottura, la temperatura, il piatto dal menu Cottura assistita o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Fase 1	Accendere il forno.
Fase 2	Selezionare l'impostazione preferita.
Fase 3	Premere:  . Seleziona: Favoriti.
Fase 4	Seleziona: Salva impostazioni attuali.
Fase 5	Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Favoriti. Premere OK.
↶ - premere per ripristinare l'impostazione. ⊗ - premere per annullare l'impostazione.	

9.2 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Sensore alimenti, Durata, Fine cottura.

9.3 Ventola di raffreddamento

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

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Consigli di cottura






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

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

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.


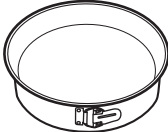


10.2 Cottura ventilata umida

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

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Rotolo dolce	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero fino ad 1 kg, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	15 - 25
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	140	2	15 - 25
Tortini, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25

10.3 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	Piatto di cottura	Ciotoline	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

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





CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti








Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 (°C)	 (min.)
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30



COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti

		 (°C)	 (min.)		
				2 posizioni	3 posizioni
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4	-



GRILL



Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Bistecca di manzo, girare il piatto a metà tempo

Grill

24 - 30

4

Informazioni per gli istituti di prova

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Test conformemente alla norma IEC 60350.



Impostare la temperatura su un valore compreso fra 100 °C.



Contenitore
(Gastro-
norm)



(g)



(min.)



Broccoli, preriscaldare il forno vuoto

1 x 2/3perforato

300

3

8 - 9

Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Broccoli, preriscaldare il forno vuoto

1 x 2/3perforato

massima

3

10 - 11

Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Impostare la temperatura su un valore compreso fra 100 °C.



**Contenitore
(Gastro-
norm)**



(g)



(min.)



Piselli, surge-
lati

2 x 2/3 perfo-
rato

2 x 1500

2 e 4

Fino a
quando la
tempera-
tura nella
zona più
fredda
non rag-
giunge gli
85°C.




Sistemare la
lamiera dolci
sulla prima po-
sizione della
griglia.

11. PULIZIA E CURA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

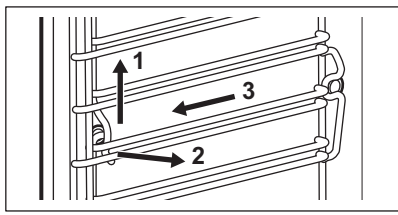
11.1 Note sulla pulizia

 Agenti pulimento	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.
	Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.
 Uso quotidiano	Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bistecciera.
	Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.
 Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.

11.2 Come togliere: Supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno sia freddo. Sussiste il rischio di ustioni.

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

Fase 1	 Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.
Fase 2	Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
Fase 3	Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Come usarle: Pulizia a vapore

Quando il forno è freddo, togliere i residui di cibo.

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

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

Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.

Fase 1	Accertarsi che il forno sia freddo.	
Fase 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.	
Fase 3	Scegliere la funzione Pulizia a vapore nel menù: Pulizia	
	Pulizia a vapore Durata: indicativamente 30 minuti	Pulizia v vapore plus Durata: indicativamente 75 minuti Spruzzare un detergente adeguato sulle parti smaltate e in acciaio.
Fase 4	Attivare la funzione preferita.	
Fase 5	Dopo il processo di pulizia asciugare la cavità con un panno morbido.	
Fase 6	Rimuovere l'acqua restante dalla vaschetta.	
Fase 7	Lasciare il forno aperto per indicativamente 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura sia asciutta.	

11.4 Promemoria Pulizia

Quando viene visualizzato il i promemoria è necessario eseguire le operazioni di pulizia.
Utilizzare la funzione: Pulizia v vapore plus.
Il promemoria può essere attivato/disattivato dal menu: Configurazione.

11.5 Modalità d'uso: Decalcificazione

Durata della prima parte: indicativamente 1 ora 40 minuti	
Fase 1	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.
Fase 2	Togliere gli accessori. Lasciare solo la griglia/leccarda sulla prima posizione del ripiano griglia.
Fase 3	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.

Fase 4	Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo.
Fase 5	Inserire il serbatoio dell'acqua.
Fase 6	Selezionare la funzione dal menu: Pulizia. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.
Dopo aver concluso la prima parte, svuotare la griglia/leccarda e riposizionarla sulla prima posizione del ripiano.	
Durata della seconda parte: indicativamente 35 minuti	
Fase 7	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente. Assicurarsi che non sia agente decalcificante rimasto all'interno della vaschetta dell'acqua.
Fase 8	Inserire il serbatoio dell'acqua.
Fase 9	Togliere la griglia/leccarda al termine della pulizia.
Fase 10	Asciugare il forno con un panno morbido. Lasciare il forno aperto per indicativamente 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura sia asciutta.

Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.

Qualora questa funzione non venga eseguita nel modo adeguato, il display inviterà a ripeterla.

11.6 Come usarle: Promemoria decalcificazione

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare: Decalcificazione.

Il promemoria "soft" ricorda e consiglia di eseguire la decalcificazione.

Il promemoria "hard" obbliga a eseguire la decalcificazione.

Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", non sarà possibile utilizzare le funzioni vapore.

Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

11.7 Come usarle: Sistema di generazione del vapore - Risciacquo

Fase 1	Rimuovere tutti gli accessori. Lasciare solo la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Fase 2	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente.
Fase 3	Selezionare la funzione dal menu: Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura. Durata della funzione: indicativamente 30 minuti. Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.
Fase 4	Togliere la piastra da forno al termine della funzione.

11.8 Come usarle: Promemoria asciugatura

Dopo la cottura a vapore il display mostra un messaggio che invita ad asciugare il forno. Premere SI per asciugare il forno.

11.9 Come usarle: Essiccazione

Dopo la cottura a vapore o la pulizia a vapore sarà possibile asciugare la cavità servendosi di questa funzione.

Fase 1	Verificare che il forno sia freddo.
Fase 2	Rimuovere tutti gli accessori.
Fase 3	Aprire il menu: Pulizia.
Fase 4	Scegliere Essiccazione.
Fase 5	Seguite le istruzioni sullo schermo

11.10 Come usarle: Svuotamento serbatoio

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione di pulizia rimuove l'acqua residua dalla relativa vaschetta. Servirsi di questa funzione dopo aver usato la funzione di cottura a vapore.

Selezionare la funzione di pulizia del menu. Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura.

La funzione dura indicativamente 6 minuti.

Durante la procedura la lampadina del forno è spenta.

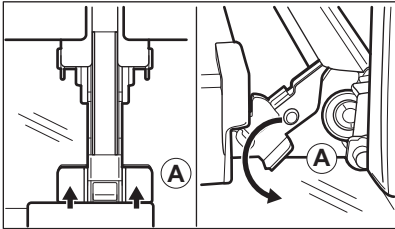
Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

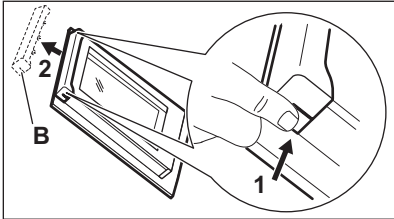
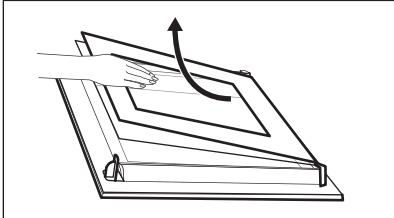
Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

11.11 Come rimuovere e installare? Porta

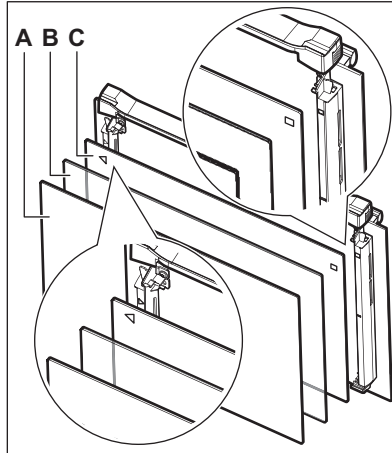
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro dipende dal modello specifico.

La porta è pesante.

Fase 1	Aprire completamente la porta.
Fase 2	 <p>Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.</p>

<p>Fase 3</p>	<p>Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).</p>
<p>Fase 4</p>	 <p>Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.</p>
<p>Fase 5</p>	<p>Rimuovere la copertura tirandola in avanti.</p>
<p>Fase 6</p>	 <p>Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.</p>
<p>Fase 7</p>	<p>Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.</p>
<p>Fase 8</p>	<p>Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta.</p>
<p>Fase 9</p>	<p>Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.</p>

Fase 10



Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (C, B e A) nell'ordine esatto. Come prima cosa inserire il pannello C, con un quadrato stampato sul lato sinistro e un triangolo sul lato destro. Troverete questi simboli anche incisi sul telaio della porta. Il simbolo del triangolo sul vetro deve corrispondere al triangolo sul telaio della porta, e il simbolo del quadrato deve abbinarsi al quadrato. Quindi, inserire gli altri due pannelli di vetro.

AVVERTENZA!

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

11.12 Come sostituire: Lampadina

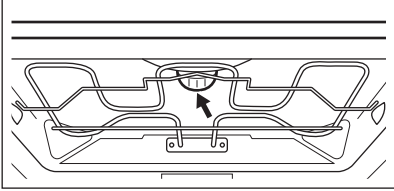
AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

Prima di sostituire la lampadina:

Fase 1	Spegnerne il forno. Attendi che il forno si sia raffreddato.
Fase 2	Estrarre la spina dalla presa di corrente.
Fase 3	Metti un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

<p>Fase 1</p>	 <p>Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.</p>
<p>Fase 2</p>	<p>Pulire il rivestimento di vetro.</p>
<p>Fase 3</p>	<p>Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.</p>
<p>Fase 4</p>	<p>Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.</p>
<p>Fase 5</p>	<p>Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.</p>
<p>Fase 6</p>	<p>Installare la calotta di vetro.</p>

Lampadina laterale

<p>Fase 1</p>	<p>Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina.</p>
<p>Fase 2</p>	<p>Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.</p>
<p>Fase 3</p>	<p>Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.</p>
<p>Fase 4</p>	<p>Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.</p>
<p>Fase 5</p>	<p>Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.</p>
<p>Fase 6</p>	<p>Installare il supporto ripiano sinistro.</p>

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...



Il forno non si accende non riscalda



Causa possibile



Rimedio

Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Accertarsi che il forno sia collegato correttamente alla rete elettrica.

L'ora non è impostata.

Impostare l'orologio; per i dettagli rimandiamo al capitolo "Funzioni dell'orologio", Come impostare: Funzioni dell'orologio.

La porta non è chiusa correttamente.

Chiudere completamente la porta.

È scattato il fusibile.

Funzione Combo Microonde Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.

Il Blocco Bambini del forno è attivo.

Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.



Le componenti devono essere sostituite



Descrizione






Rimedio

La lampada è bruciata.



Sostituire la lampada, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Delle interruzioni di corrente interrompono sempre la pulizia. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

 Problemi col segnale Wi-Fi.	
 Causa possibile	 Rimedio
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente il forno e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router quanto più vicino possibile al forno.
Il segnale wireless è disturbato da un microonde nelle immediate vicinanze del forno.	Spegnere il forno a microonde.



12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 Codice e descrizione	 Azione
F111 - Sensore alimenti non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Sensore alimenti completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F601 - c'è un problema col segnale Wi-Fi.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F604 - il primo collegamento a Wi-Fi non è andato a buon fine.	Spegnere il forno e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema del forno non si può collegare al pannello di controllo.	Spegnere e accendere il forno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che devono essere gestiti da un tecnico qualificato.

 Codice e descrizione	 Azione
F602, F603 - Wi-Fi non è disponibile.	Spegnere e accendere il forno.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattate il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni del forno continuerà a funzionare in modo normale.

12.3 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il proprio rivenditore oppure 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.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Foglio informativo prodotto

Informazioni sul prodotto conformemente a EU 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOB9S21WX 944184927
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	38.5 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.

13.2 Risparmio energetico



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

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.


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

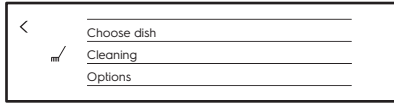
Modalità Standby

Dopo 2 minuti il display passa in modalità standby.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Premere  per aprire Menu.



Voce menu		Applicazione
Favoriti		Elenca le impostazioni preferite.
Cottura assistita		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Opzioni		Per impostare la configurazione del forno.
Configurazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione del forno.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Pulizia

14.3 Sottomenu per: Opzioni

sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Icona lampada visibile	La spia della lampadina compare sullo schermo.
Blocco bambini	Evitare l'attivazione accidentale del forno. Quando l'opzione è accesa, il testo "Blocco bambini" compare sul display all'accensione del forno. Per abilitare l'uso del forno, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. Si prega di notare che è disponibile solo per alcune delle funzioni del forno.

14.4 Sottomenu per: Connessione

Sottomenu	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Operazione da remoto	Per attivare e disattivare il telecomando. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza di: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Ignorare rete	Per disattivare la rete attuale dall'esecuzione della connessione automatica col forno.

14.5 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Description
Lingua	Imposta la lingua del forno.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.
Visualizza ora	Attiva e disattiva il forno.
Visualizzazione orario digitale	Modifica il formato dell'indicazione del tempo visualizzata.
Promemoria Pulizia	Attiva e disattiva il promemoria.
Tono dei tasti	Attiva e disattiva la tonalità dei campi touch. Non è possibile disattivare il tono di ON / OFF e STOP.
Toni Allarme/Errore	Attiva e disattiva le tonalità dell'allarme.
Volume acustico	Regola il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Luminosità display	Regola la luminosità del display.
Durezza acqua	Imposta la durezza dell'acqua.

14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica







sottomenu	Descrizione
Modalità Demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Licenza	Informazioni sulle licenze.
Versione software	Informazioni sulla versione del software.
Ripristina le impostazioni	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
Reset di tutte le finestre di dialogo	Ripristina i pop-up alle impostazioni originali.

15. NON PUÒ ESSERE PIÙ FACILE!




Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

Lingua	Luminosità display	Volume acustico	Durezza acqua	Orologio	Collegamento wireless
--------	--------------------	-----------------	---------------	----------	-----------------------





Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:

 On / Off	 Menu / Indietro	 Wi-Fi	 Servizi	 START Timer	START / STOP	 Più
---	--	--	--	---	-----------------	---

Iniziare a usare il forno

Avvio rapido	Accendere il forno e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Fase 1	Fase 2	Fase 3
		Premere e tenere premuto  .	Premere la funzione preferita  ...	Premere START .
Spegnimento rapido	Spegnere il forno in qualsiasi momento, con qualsiasi schermata o qualsiasi messaggio.	Premere e tenere premuto  fino a che il forno si spegne.		

Avviare la cottura

Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Fase 5	Fase 6
 Premere per accendere il forno.	 ... Premere la funzione scelta.	 Premere per accedere alle impostazioni della temperatura.	 Spostare il dito sul cursore per impostare la temperatura.	OK Premere per confermare.	START Premere per avviare il processo di cottura.

Usare Steamify - Cottura a vapore



Spostare il dito sul cursore per impostare la temperatura. Il tipo di funzione riscaldamento a vapore dipende dalla temperatura impostata.

Usare Steamify - Cottura a vapore





Cottura a vapore	Cottura con vapore per stufati e brasati	Cottura con vapore per gratinature leggere	Cottura con vapore per arrostiti, lievitati e biscotteria
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Scoprire come cucinare in modo rapido



Usare i Programmi automatici per preparare un piatto veloce con le impostazioni predefinite:

Cottura assistita	Fase 1	Fase 2	Fase 3
	Premere 	Premere  Cottura assistita.	Scegliere il piatto.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura o modificare la funzione di cottura

Impostazioni timer rapido	Fase 1	Fase 2
Usare le impostazioni timer più usate scegliendo dalle scorciatoie.	Premere 	Premere il valore timer preferito.
Funzione Finish Assist 10% Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo o per modificare la funzione di cottura quando rimane il 10% del tempo di cottura.	Tempo extra: Premere tempo extra preferito +1 min +5 min +10 min	
	Modifica funzione: Premere la funzione preferita    ...	

Pulire il forno con la pulizia a vapore

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Premere 	Premere 	Scegliere la modalità:
Pulizia a vapore		Per una pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus		Per una pulizia completa.

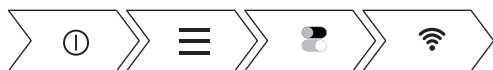
NON PUÒ ESSERE PIÙ FACILE!

Pulire il forno con la pulizia a vapore	
Decalcificazione	Per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Per la funzione di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

16. PRENDERE UNA SCORCIATOIA!

Qui è possibile vedere tutte le scorciatoie utili. Sarà inoltre possibile trovarli nei capitoli dedicati del manuale dell'utente.

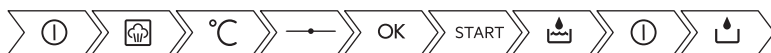
Collegamento wireless



Come impostare: Funzioni del forno



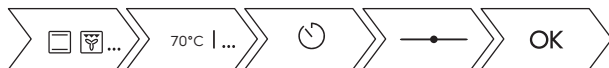
Come impostare: Steamify - Cottura a vapore



Come impostare: Cottura guidata



Come impostare il tempo di cottura



Come ritardare l'inizio e la fine della cottura





Come annullare il timer impostato



Modalità d'uso: Termosonda



17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

www.electrolux.com/shop



867352859-B-472019

