



Thinking of you
Electrolux



EBGL70CN
EBGL70SP

IT FORNO A VAPORE

ISTRUZIONI PER L'USO



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	17
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	18
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	19
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	20
11. PULIZIA E CURA.....	22
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	24
13. INSTALLAZIONE.....	26
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	29
15. GARANZIA.....	30

PENSATI PER VOI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle 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.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- 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.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi 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. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- 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.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- 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.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- 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.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- 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.



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 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.

2.5 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo 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.

2.6 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

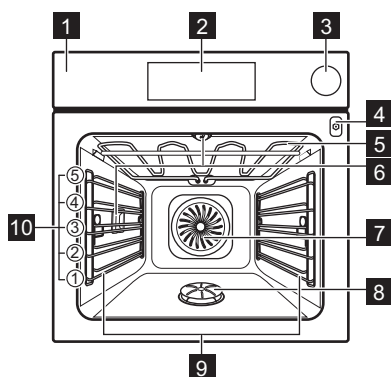
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

2.8 Assistenza Tecnica

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

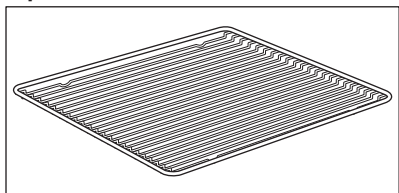
3.1 Panoramica



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

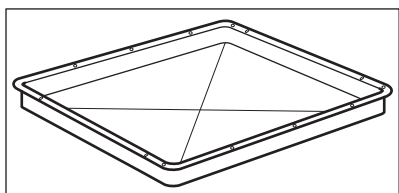
3.2 Accessori

Ripiano a filo



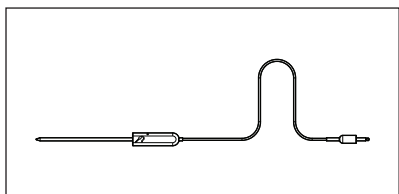
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



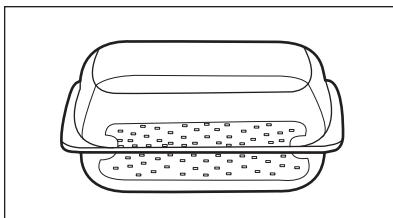
Per la cottura di torte e biscotti.

Sensore di alimenti



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

Piatti in vetro con 2 inserti forati

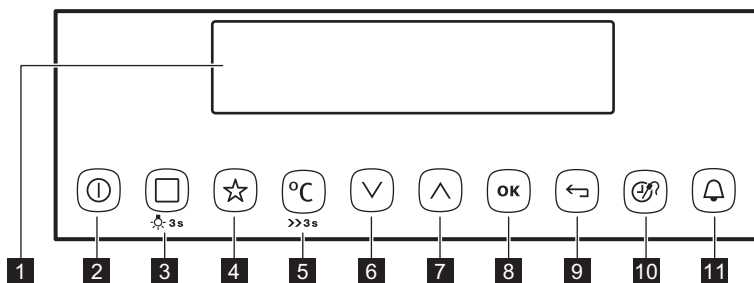


Spugna

Per rimuovere l'acqua restante dal serbatoio.

4. PANNELLO DEI COMANDI

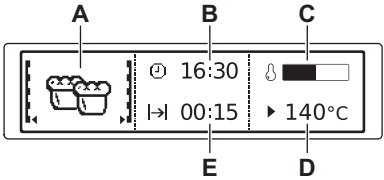
4.1 Programmatore elettronico



I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	- Display	Visualizza le impostazioni reali dell'apparecchiatura.
2	 ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura.
3	 Funzioni Cottura o Ricette	Premere il tasto sensore per scegliere il menu: Ricette o Funzioni Cottura. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce quando l'apparecchiatura è spenta.
4	 Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
5	 Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere il tasto sensore per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: Riscaldamento Rapido.
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. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda.
11	 Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



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

Altre spie del display:

Simbolo		Funzione
	Contaminuti	Le funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario Fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente e per azzerare l'ora.
	Calcolo	L'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	Indicatore Riscaldamento Rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto Da Servire	La funzione è attiva.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.

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

5.2 Primo collegamento

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

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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menù

1. Accendere il forno
2. Premere $\vee$ o $\wedge$ per impostare l'opzione del menù.

6.2 Sommario dei menù

Menù principale

Sim-bolo	Voce menù	Applicazione
	Funzioni Cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
	Cottura sottovuoto	Contiene una funzione di riscaldamento e un elenco di programmi automatici.
	Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
	Pulizia Guidata	Contiene un elenco di programmi di pulizia.
	Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.

Sottomenù per: Impostazioni Base

Sim-bolo	Sottomenù	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.

3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



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

Simbolo	Sottomenù	Descrizione
	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.
	Pulizia Guidata	Vi guida attraverso la procedura di pulizia.
	Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
	Impostazioni Di Fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.3 Sottomenù per: Cottura sottovuoto

Questa tecnica si basa sulla tecnologia Sous-vide, termine francese per

"sottovuoto". Il nome fa riferimento ad un metodo di cottura, a basse temperature, all'interno di sacchetti di plastica ermetici sottovuoto.

Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Cottura sottovuoto	Usa il vapore per la cottura di carne, pesce, frutti di mare, verdura e frutta. Impostare la temperatura 50 °C - 95 °C.
	Ricette sottovuoto	Contiene un elenco di programmi automatici.

6.4 Sottomenù per: Pulizia Guidata

Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Pulizia A Vapore	Pulizia dell'apparecchiatura con vapore.
	Decalcificazione	Pulizia del generatore di vapore.

6.5 Funzioni Cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura ecoventilata.
 Cottura Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura ecoventilata.
 Cottura Ecoventilata	Per dorare pane, torte e biscotti. Per risparmiare energia durante il processo di cottura. Questa funzione va usata in conformità con le tabelle di Cottura ecoventilata per ottenere i risultati di cottura desiderati. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate rimandiamo al capitolo Consigli e suggerimenti, tabella Cottura ecoventilata.
 Cottura ecoventilata	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrostiti teneri e succosi.

Funzione cottura	Applicazione
 Rigenera A Vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Cottura A Vapore 25%	Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.
 Cottura A Vapore 50%	Per pietanze particolarmente acquose e per pescato, crema reale e timballi.
 Cottura Solo Vapore	Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.



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

6.6 Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Pane	Per cuocere il pane.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.
 Lievitazione Pasta	Per controllare la lievitazione dell'impasto prima della cottura.
 Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.

Funzione cottura	Applicazione
 Scongelamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.

6.7 Per attivare una funzione cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
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.

6.8 Cottura a vapore

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



AVVERTENZA!

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

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con 700 ml d'acqua.
La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione:
Durata  oppure: Orario Fine .

Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.



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

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

7. Spegnere l'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

8. Dopo la Cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando l'apparecchiatura è fredda.

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

Quando l'apparecchiatura si è raffreddata, eliminare l'acqua residua dal serbatoio acqua con la spugna. Se necessario, pulire il serbatoio acqua con dell'aceto.

6.9 Cottura sottovuoto

- Senza dispersione di sapori volatili e umidità, il cibo conserva il pieno aroma
- Carne e pesce dalla consistenza tenera.
- Il cibo conserva tutti i minerali e le vitamine.
- Il cibo conserva il proprio sapore naturale, è quindi necessaria una minore quantità di spezie.

- Migliore flusso di lavoro in quanto non è necessario preparare e servire i cibi nello stesso momento e luogo.
- La bassa temperatura di cottura riduce al minimo il rischio di cottura eccessiva.
- Porzionamento del cibo più semplice.

Preparazione del cibo

1. Pulire e tagliare gli ingredienti.
2. Condire.
3. Introdurre gli ingredienti in idonei sacchetti sottovuoto.
4. Chiudere ermeticamente il sacchetto per eliminare più aria possibile.
5. Nel caso in cui la cottura non fosse immediata, è fondamentale conservare i sacchetti al fresco.
6. Continuare con la funzione Cottura sottovuoto e seguire le indicazioni riportate nella tabella di cottura corrispondente per il tipo di cibo o le ricette di cottura guidata.
7. Aprire il sacchetto e servire.
8. Terminare la cottura in modo opzionale rosolando o grigliando ad esempio la carne per ottenere una crosta gustosa e il tipico sapore del cibo alla griglia.

Attivazione di una funzione: Cottura sottovuoto

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura sottovuoto.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Impostare la funzione: Cottura sottovuoto.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.



Se durante la cottura è attiva questa funzione, sarà presente dell'acqua nei sacchetti sottovuoto e nella cavità. Al termine del processo di cottura, aprire la porta delicatamente per evitare che l'acqua fuoriesca sgocciolando sul mobile. Utilizzare un piatto e un panno per estrarre i sacchetti sottovuoto. Asciugare la porta, la vaschetta di raccolta dell'acqua sul fondo e la cavità con un panno morbido o una spugna. Lasciare che l'apparecchiatura si asciughi completamente con la porta aperta. Per accelerare l'asciugatura è possibile riscaldare l'apparecchiatura con aria calda ad una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.

6.10 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva 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.

6.11 Indicatore Riscaldamento Rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



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

Per attivare la funzione, tenere premuto ^{°C} per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna. >>>

6.12 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. È inoltre possibile attivare questa funzione con l'apparecchiatura spenta. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e OK per avviare.
 Durata	Permette di impostare la durata di un'operazione (max 23 ore e 59 min.).
 Orario Fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

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



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

7.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario Fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si disattiva automaticamente. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario Fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora.

Le funzioni: Durata e Orario Fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

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

5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

7.3 Pronto Da Servire

Condizioni per la funzione:

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

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

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni Base.

1. Accendere l'apparecchiatura.
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 acustico.

La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni 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.

Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

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

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma Automatico

Quest'apparecchiatura ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere l'apparecchiatura.
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, l'apparecchiatura utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

8.2 Ricette con Peso Automatico

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

1. Accendere il forno
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare la funzione: Peso Automatico. Premere **OK** per confermare.
5. Sfiare  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 Sensore della termosonda

Le due temperature da impostare sono: la temperatura del forno e quella interna.

La termosonda misura la temperatura al centro della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchiatura si disattiva.



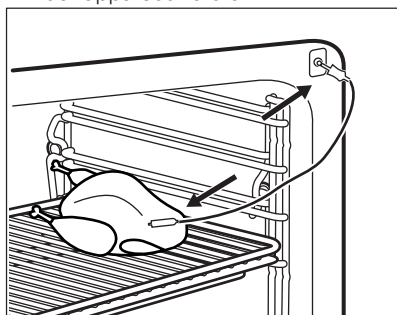
ATTENZIONE!

Usare solo la termosonda in dotazione o componenti di ricambio adatti.



La termosonda deve rimanere all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Posizionare la punta del sensore della termosonda nella parte centrale della carne.
3. Mettere la spina della termosonda nella presa sulla parte frontale dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo della termosonda.

4. Premere $\wedge$ o $\vee$ entro 5 secondi per impostare la temperatura interna.

5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno. Il forno calcola un orario fine approssimativo. L'orario di fine è differente a seconda delle quantità di cibo, delle temperature del forno impostate (minimo 120°C) e delle modalità di funzionamento. Il forno stima il tempo di fine cottura intorno ai 30 minuti.
6. Per modificare la temperatura interna, premere ∞ . Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne in modo automatico.
7. Premere un simbolo per arrestare il segnale.
8. Estrarre la spina della termosonda dalla presa e rimuovere la carne dal forno.
9. Premere $\odot$ per spegnere l'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

La termosonda è calda. Pericolo di ustione. Prestare attenzione quando si rimuove la punta e la spina della termosonda.

9.2 Inserimento degli accessori

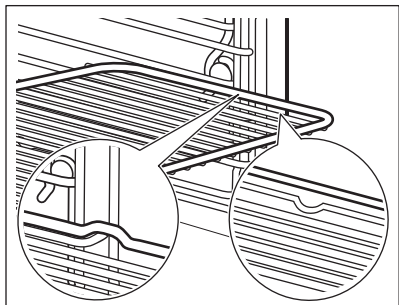


ATTENZIONE!

Non usare la lamiera dolci o la leccarda con la funzione Cottura solo vapore.

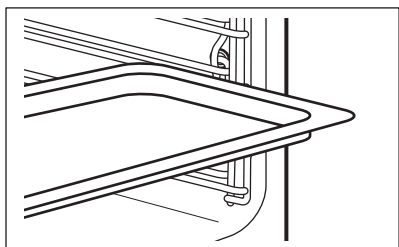
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



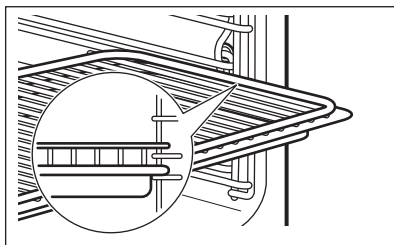
Lamiera dolci :

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci insieme:

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



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

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

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

Salvare un programma

1. Accendere il forno
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Sforare  ripetutamente fino a che 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. Sforare $\vee$ o $\wedge$ per cambiare lettera.
8. Premere **OK**.

La lettera successiva lampeggia.

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

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

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

Attivazione del programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
 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 attivare l'apparecchiatura accidentalmente.

1. Sforare  per attivare il display.
2. Sforare contemporaneamente  e  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 solo quando l'apparecchiatura è in funzione.

1. Accendere l'apparecchiatura.
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 sfiorare . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi **OK** per confermare.

 Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

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 l'apparecchiatura.
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 acustico.



- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni Base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

10.5 Spegnimento automatico

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

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



Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce Forno, Sensore di alimenti, Durata, Orario Fine.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

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

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

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

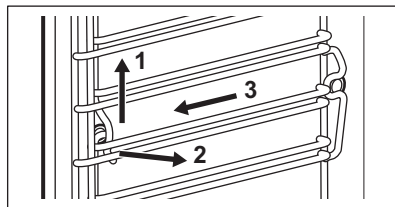
- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- 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.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature.

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere 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.

11.3 Pulizia A Vapore

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

Pulire il vetro interno della porta con un panno morbido inumidito e acqua tiepida saponata.

Rimuovere il supporto ripiano per pulire le pareti laterali.



ATTENZIONE!

Per migliori prestazioni avviare la funzione di pulizia ad apparecchiatura fredda. Controllare il calore residuo.

Utilizzare sempre questa funzione dopo una funzione di cottura a vapore.

Quando la funzione è attiva, la lampadina è spenta.

1. Versare 400 ml di acqua e 3 cucchiaini di aceto (non speziato) nel serbatoio acqua.
2. Scegliere dal menù: Pulizia Guidata.
3. Attivare la funzione: Pulizia A Vapore. Il display mostra la durata della funzione (33 minuti).

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

4. Sforare un tasto sensore per disattivare il segnale.
5. Asciugare la superficie interna dell'apparecchiatura con una spugna morbida.
6. Rimuovere l'acqua restante dal serbatoio acqua.
7. Al termine della pulizia, tenere la porta dell'apparecchiatura aperta per circa 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura si asciughi. Per accelerare l'asciugatura si può riscaldare l'apparecchiatura con aria calda a 150°C per circa 15 minuti.

Per ottenere il massimo dalla funzione di pulizia, pulire manualmente l'apparecchiatura al termine della stessa.

Utilizzare due volte la funzione in presenza di sporco intenso. Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda prima di attivare il secondo ciclo.

11.4 Decalcificazione del serbatoio acqua

1. Versare 250 ml di acqua e 3 cucchiaini di aceto nel serbatoio acqua.
2. Scegliere dal menù: Pulizia Guidata.
3. Attivare la funzione: Decalcificazione. Il display mostra la durata della funzione (15 minuti).

Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

4. Sforare il tasto sensore per interrompere il segnale.
5. Rimuovere l'acqua restante dal serbatoio acqua.
6. Tenere la porta aperta per 1 ora circa per consentire all'apparecchiatura di asciugarsi completamente. Per accelerare l'asciugatura è possibile riscaldare l'apparecchiatura con aria calda ad una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.

11.5 Rimozione e installazione della porta

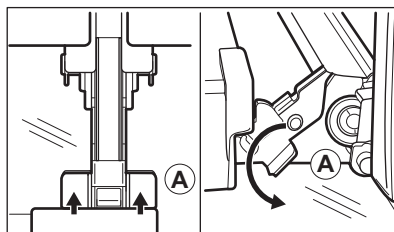
È possibile rimuovere la porta per pulirla.



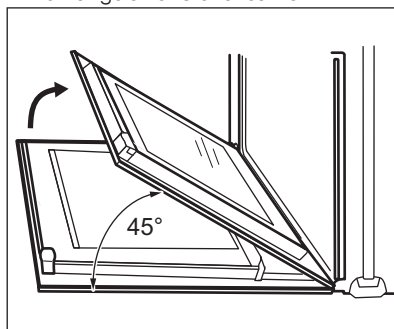
AVVERTENZA!

Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante.

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



3. Chiudere la porta fino a un'angolazione di circa 45°.



4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile. Per evitare graffi.
6. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare la porta. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

11.6 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di

danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



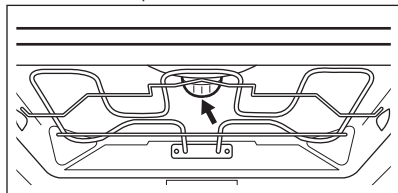
AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche!
Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina.
La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.



2. Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
5. Montare il rivestimento di vetro.

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.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 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".

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare 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 indica "F111".	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• 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 condensazione 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.

12.2 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 della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)

Numero Prodotto (PNC)

Numero di serie (S.N.)

13. INSTALLAZIONE

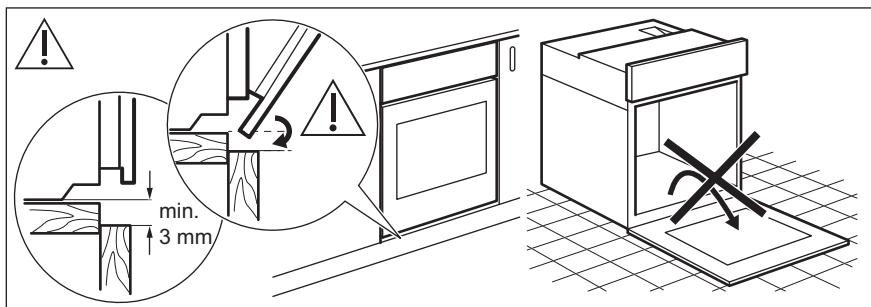
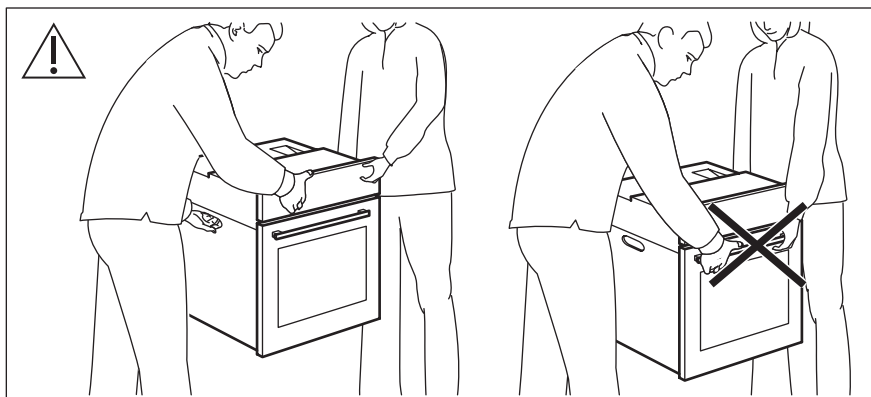


AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Sollevamento dell'apparecchiatura

Per sollevare l'apparecchiatura non usare la maniglia della porta.



13.2 Incasso

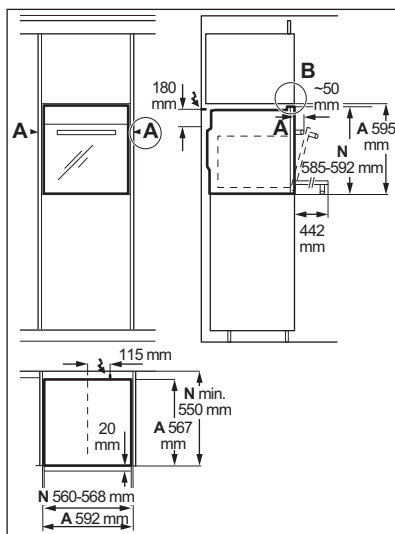


Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

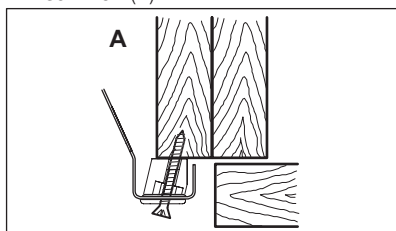
2. Inserire l'apparecchiatura nella nicchia.

A = apparecchiatura, N = nicchia

1. Posizionare l'apparecchiatura davanti alla nicchia, quindi collegare la spina. Verificare che il cavo sia libero quando si fa scorrere l'apparecchiatura.



3. Usare almeno 2 viti per fissare il forno sui 2 lati (A).



13.3 Installazione del forno sotto a una superficie di lavoro

Prima dell'installazione, collegare il forno all'alimentazione elettrica. Fare riferimento a "Collegamento elettrico".

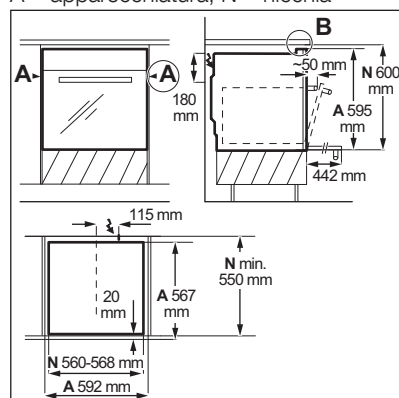


Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

1. Posizionare l'apparecchiatura davanti alla nicchia, quindi collegare la spina. Verificare che il cavo sia libero quando si fa scorrere l'apparecchiatura.

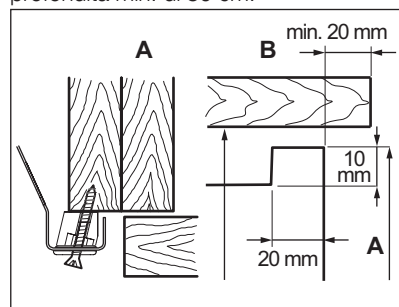
2. Inserire l'apparecchiatura nella nicchia.

A = apparecchiatura, N = nicchia



3. Usare almeno 2 viti per fissare il forno sui 2 lati (A).

In caso di installazione accanto ad impianti a legna, deve essere installato un pannello isolante resistente al calore e termoisolante pari all'altezza dell'apparecchiatura e con una profondità min. di 30 cm.



13.4 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

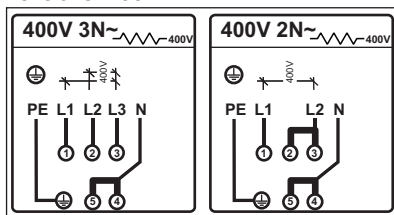
Se occorre eseguire una procedura di assistenza, scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione.

Come cavo di alimentazione utilizzare un cavo H05VV-F o di valore superiore.

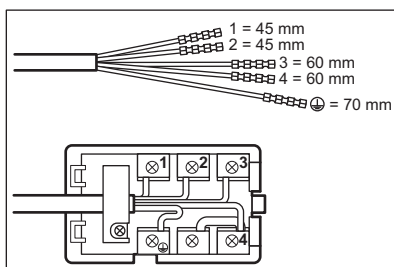
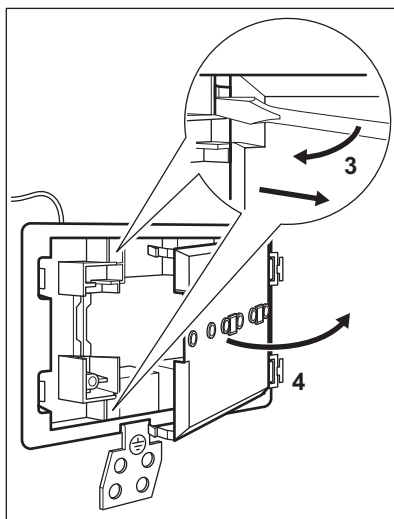
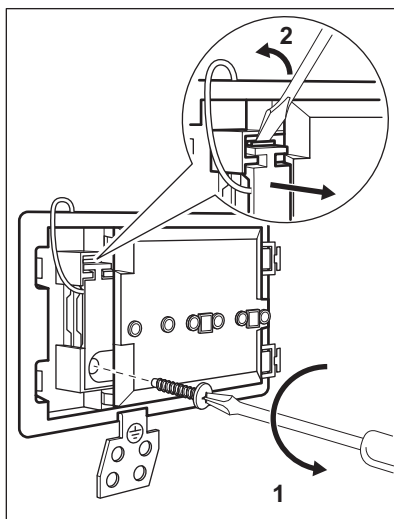
Installare l'apparecchiatura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura e tutti i poli dalla rete, come previsto dalla norma NIN SEV 1000. Localmente deve essere previsto il collegamento mediante una presa, in modo tale che la presa sia accessibile e non rientri nello spazio di coordinamento. La lunghezza del cavo di collegamento deve essere di circa 120 cm con linee collegate direttamente alla rete.

i L'apparecchiatura deve essere collegata all'alimentazione elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato.

1. Effettuare i collegamenti elettrici in base allo schema di allacciamento.
Tensione: 400 V



2. Fissare il serracavo.



14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux	
Identificativo modello	EBGL70CN EBGL70SP	
Indice di efficienza energetica	106.0	
Classe di efficienza energetica	A	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.89 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	EBGL70CN	41.5 kg
	EBGL70SP	41.0 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 è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Se viene attivato un programma con selezione Durata o Orario Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, gli elementi riscaldanti si disattivano automaticamente il 10% più rapidamente in alcune funzioni del forno.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e

tenere calda la pietanza. Il display mostra l'indicatore di calore residuo o la temperatura.

Cottura con lampada spenta

Disattivare la lampada in fase di cottura e attivare solo quando serve.

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		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
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

