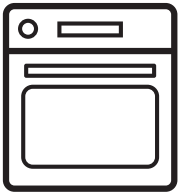
Electrolux

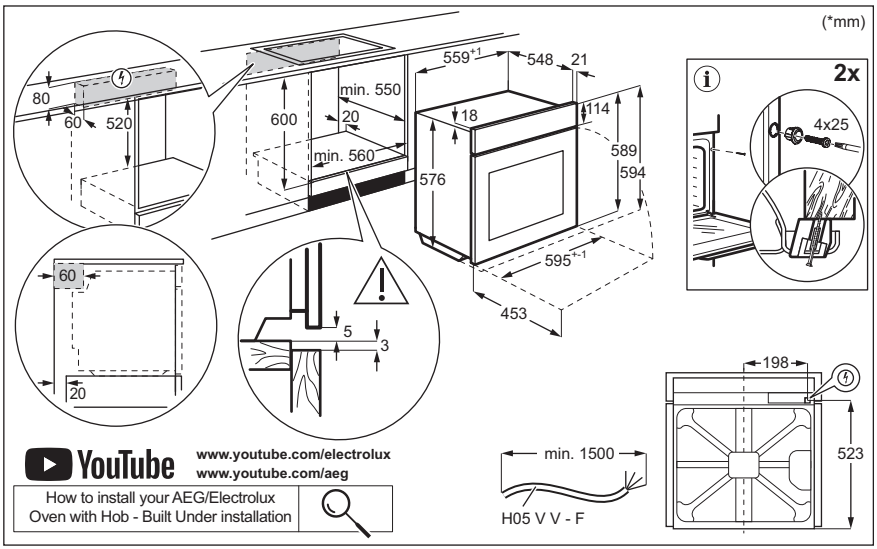
electrolux.com/register

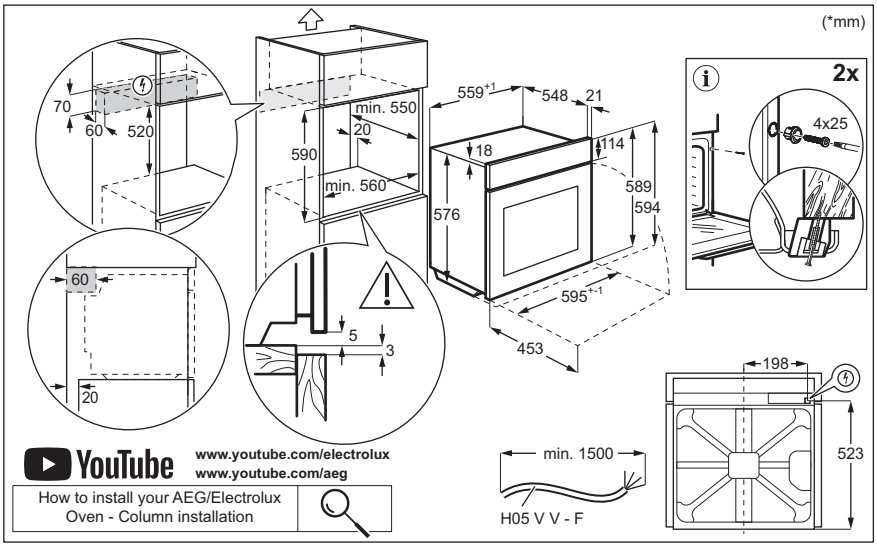


EOC6P56H

IT Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**

INSTALLAZIONE





Benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.

Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 9
4. PANNELLO DEI COMANDI..... 9
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO..... 10
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 16
8. FUNZIONI DEL TIMER..... 16
9. UTILIZZO DI ACCESSORI..... 17
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 19
11. PULIZIA E CURA..... 21
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 24
13. EFFICIENZA ENERGETICA..... 26
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 27

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall’elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

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.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm^2)
massimo 1380	3x0.75
massimo 2300	3x1
massimo 3680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

2.3 Utilizzo:

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Cura e pulizia

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

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

2.5 Pulizia per pirolisi

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria

calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
  – assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
  – fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/ residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

2.6 Cottura a vapore

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e 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.

2.7 Illuminazione interna

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

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

2.8 Assistenza

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

2.9 Smaltimento

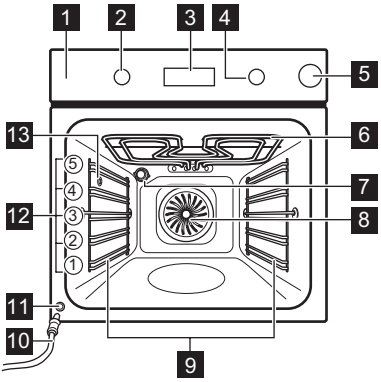
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



1 Pannello dei comandi
2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
3 Display
4 Manopola di regolazione
5 Vaschetta dell'acqua
6 Resistenza
7 Lampadina
8 Ventola
9 Supporto ripiano, rimovibile
10 Tubo di scarico
11 Valvola di scarico dell'acqua
12 Posizioni ripiano
13 Uscita vapore

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
  Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrosti, pentole / pietanze.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.
- **Guide telescopiche**
  Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

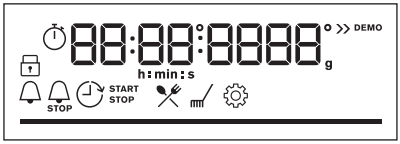
1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off [0].

4.2 Panoramica del pannello di controllo

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Tenere premuto per impostare il Blocco tasti.
OK	Premere per confermare la selezione.

4.3 Spie display



Display con le funzioni chiave.

	L'apparecchiatura è bloccata.

	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Pulizia.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.
	Il serbatoio dell'acqua è pieno.

	Contaminuti è attivato.
STOP	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Impostazione del tempo

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

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

	Cottura ventilata Per arrostire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.

	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Funzione vapore: Umidità bassa La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.
	Cibi congelati Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
	Funzione Pizza Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
	Resistenza inferiore Per una doratura e una Base croccante / Cottura finale. Usare il primo livello griglia.
	Cottura ventilata umida Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizzata questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

ⓘ

La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

6.4 Impostazione: Umidità bassa - Cottura a vapore

ⓘ

Utilizzare solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

1. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire con acqua calda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 900 ml).
3. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
4. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
5. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento .
6. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura. Riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura, se necessario.

7. Al termine della cottura ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura. Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare. Attendere almeno 60 min dopo ogni utilizzo per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

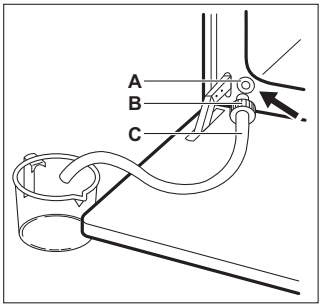
> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

6.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua	
	Il serbatoio è pieno.
	Il serbatoio è mezzo pieno.
	Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegnere l'elettrodomestico. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** e asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.

> ⓘ
>
> Non utilizzare l'acqua scaricata per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

6.6 Accesso: Menu ☰

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su ☰.

Il display visualizza , , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

6.7 Impostazione: Cottura guidata

Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su ☰.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
5. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
	Riempire la vaschetta dell'acqua con l'acqua per la cottura a vapore.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.

Legenda	
	Livello del ripiano. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P1	**Roast beef, al sangue**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P2	**Roast beef, cottura media**		
P3	**Roast beef, ben cotto**		
P4	**Bistecca, media cottura**	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	**3**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P5	**Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P6	**Roast beef, al sangue** (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P7	**Roast beef, cottura media** (cottura lenta)		
P8	**Roast beef, ben cotto** (cottura lenta)		
P9	**Filetto di manzo, al sangue** (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P10	**Filetto di manzo, cott. media** (cottura lenta)		
P11	**Filetto di manzo, ben cotto** (cottura lenta)		
P12	**Arrosto di vitello** (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
P13	**Collo o spalla di maiale arrosto**	1.5 - 2 kg	**1**; pirofila su **ripiano a filo** Girare la carne a metà cottura.
P14	**Maiale sfilacciato** (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **lamiera dolci** Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P15	**Lombo di maiale, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P16	**Costolette di maiale**	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	**3**; **leccarda** Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
P17	**Cosciotto d'agnello con ossa**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **lamiera dolci** Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
P18	**Pollo intero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; ; stampo per sformati su **lamiera dolci** Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P19	**Mezzo pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **lamiera dolci**
P20	**Pollo, petto**	180 - 200 g per pezzo	**2**; casseruola su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P21	**Cosce di pollo, fresche**	-	**3**; **lamiera dolci** Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
P22	**Anatra, intera**	2 - 3 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
P23	**Oca, intera**	4 - 5 kg	**2**; **leccarda** Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P24	**Polpettone**	1 kg	**2**; **ripiano a filo**
P25	**Pesce intero, grigliato**	0.5 - 1 kg per pesce	**2**; **lamiera dolci** Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.
P26	**Filetto di pesce**	-	**3**; casseruola su **ripiano a filo**
P27	**Torta ai formaggi**	-	**2**; ∅ Tortiera apribile da 28 cm su **ripiano a filo**
P28	**Torta di mele**	-	**3**; **lamiera dolci**
P29	**Crostata di mele**	-	**2**; tortiera su **ripiano a filo**
P30	**Torta di mele americana**	-	**1**; ∅ tortiera da 22 cm su **ripiano a filo**
P31	**Brownies**	2 kg di impasto	**3 leccarda**
P32	**Muffin**	-	**3**, vassoio muffin su **ripiano a filo**

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P33	**Torta di pane**	-	**2**; leccarda su **ripiano a filo**
P34	**Patate al forno**	1 kg	**2**; **lamiera dolci** Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
P35	**Spicchi**	1 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Tagliare le patate a pezzi.
P36	**Verdure miste grigliate**	1 - 1.5 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Tagliare le verdure a pezzi.
P37	**Crocchette, surgelate**	0.5 kg	**3**; **lamiera dolci**
P38	**Patatine, surgelate**	0.75 kg	**3**; **lamiera dolci**
P39	**Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca**	1 - 1.5 kg	**1** casseruola su **ripiano a filo**
P40	**Patate gratinate** (patate crude)	1 - 1.5 kg	**1** casseruola su **ripiano a filo** Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	**Pizza fresca, sottile**	-	**2 lamiera dolci** rivestita con carta da forno
P42	**Pizza fresca, spessa**	-	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno
P43	**Quiche**	-	**2**; teglia da forno su **ripiano a filo**
P44	**Baguette / Ciabatta / Pane bianco**	0.8 kg	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	**Pane integrale / segale / nero**	1 kg	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno/leccarda su **ripiano a filo**

6.8 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Modifica
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off
06	Luce cappa	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off

	Impostazione	Valore
08	Promemoria Pulizia	On/Off
09	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468

	Impostazione	Valore
10	Versione software	Controllare
11	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

- tenere premuto per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico. - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

- tenere premuto per disattivare la funzione.

7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni orologio".

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce cappa, Ora partenza ritardata.

7.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Descrizione funzioni timer

Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.
Ora partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.

Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.

8.2 Impostazione: Contaminuti

1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

8.3 Impostazione: Tempo di cottura

STOP

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: 0:00 e STOP.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.4 Impostazione: Ora partenza ritardata

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: e START .
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
4. Premere OK.

Il display visualizza: **--:--** STOP .

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.
6. Premere OK.

Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.

7. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.5 Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare / Timer. Fare riferimento al capitolo “Utilizzo quotidiano”, Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere OK.

8.6 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare / Imposta ora. Fare riferimento al capitolo “Utilizzo quotidiano”, Menu: Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

9. UTILIZZO DI ACCESSORI

⚠ AVVERTENZA!

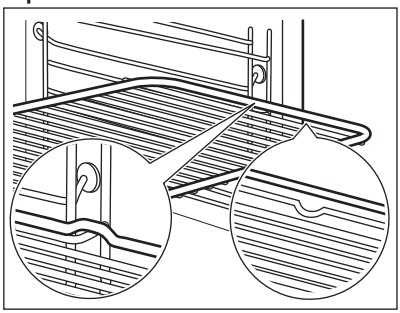
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono

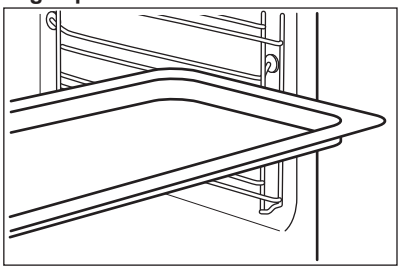
anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

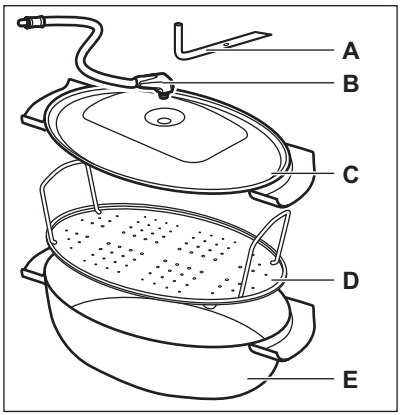
9.2 Pentola a vapore per la cottura a vapore

ⓘ

La pentola a vapore non viene fornita con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Pentola a vapore consiste in:

A. Iniettore: per la cottura a vapore diretto,
B. Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,
C. Coperchio,
D. Griglia in acciaio,
E. Ciotole in vetro.



Non:

- mettere la pentola a vapore caldo su superfici fredde/umide.
- versare liquidi freddi nella pentola a vapore quando è calda.
- utilizzare la pentola a vapore su una superficie di cottura calda.
- pulire la pentola a vapore con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

9.3 Cottura a vapore nella pentola a vapore

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella pentola a vapore e coprirla con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la pentola a vapore sulla seconda posizione del ripiano dal basso.
4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

9.4 Cottura a vapore diretto

Posizionare il cibo sulla griglia in acciaio nella pentola a vapore. Aggiungere dell'acqua. Non utilizzare il coperchio. Quando si cuociono grandi porzioni di carne, inserire l'iniettore nel piatto.

⚠ AVVERTENZA!

L'iniettore può essere caldo quando l'apparecchiatura è in funzione. Usare sempre le presine da forno. Rimuovere l'iniettore dall'apparecchiatura quando non si utilizza la funzione vapore.

1. Inserire l'iniettore nell'apposito tubo. Collegare l'altra estremità all'ingresso del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
2. Mettere la pentola a vapore sulla prima o seconda posizione del ripiano dal basso. Assicurarsi che il tubo dell'iniettore non sia ostruito. Tenere l'iniettore lontano dalla resistenza.
3. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 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 per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

10.3 Cottura ventilata umida

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

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15

		°C		
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90

				°C	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm **1)**	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm **1)**	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm **1)**	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45
Toast **1)**	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

11. PULIZIA E CURA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

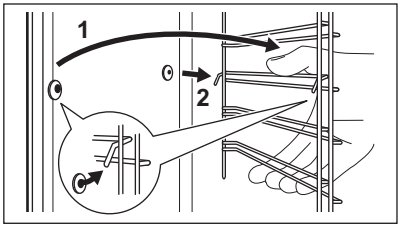
- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.

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



4. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia per pirolisi

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.

⚠ ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su ☰ per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare mm e premere OK.

Programma di pulizia	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere OK.
7. Premere OK per avviare la pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Finché lo sportello non si sblocca il display indica ⍐.

8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

11.4 Promemoria Pulizia

Quando mm lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", modificando: Impostazioni.

11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegnere l'elettrodomestico.
2. Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
3. Versare acqua nel cassetto: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 min.
4. Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura su 230 °C.
5. Spegnere l'apparecchiatura dopo 25 min e attendere che sia fredda.
6. Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura tra 130 e 230 °C.
7. Disattivare l'apparecchiatura dopo 10 min e attendere che sia fredda.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".
9. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
10. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Classificazione dell'acqua:	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
dolce	75 cicli - 2,5 mesi
moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
dura	40 cicli - 1,5 mesi
molto dura	30 cicli - 1 mese

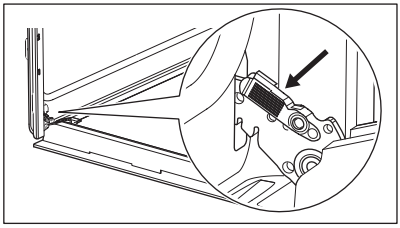
11.6 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

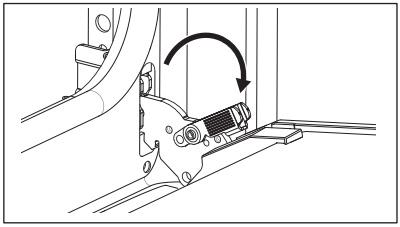
⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

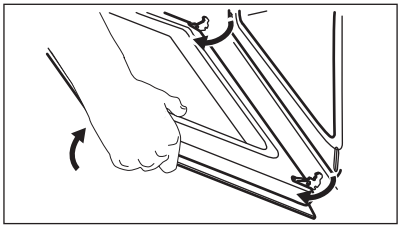
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



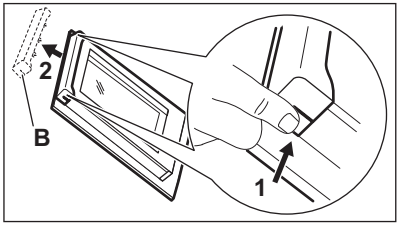
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



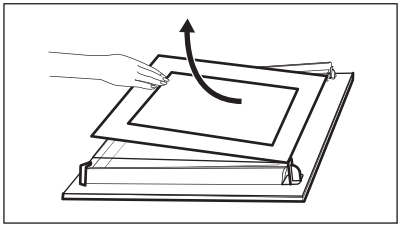
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



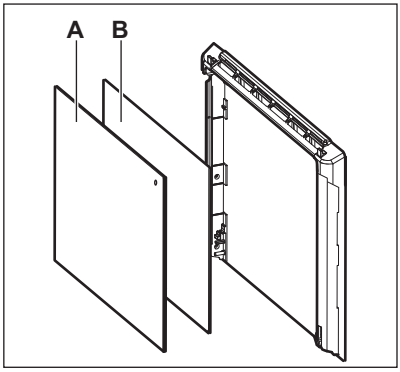
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

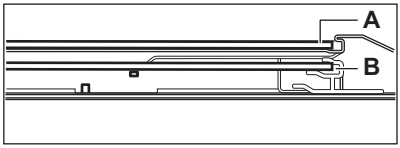
Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza

del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



11.7 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se…

Problema	Controllare se…
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco tasti è disattivato.

Problema	Controllare se…
La spia è spenta.	La Cottura ventilata umida è attivata.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
Err C3	La porta dell'elettrodomestico è chiusa o la chiusura della porta non è rotta.
Err F102	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	La quantità di acqua nel serbatoio è insufficiente.
- la spia è spenta.	La quantità di acqua nel serbatoio è sufficiente. Se si verificano delle perdite di acqua nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
- la spia è accesa.	Il serbatoio contiene una quantità sufficiente di acqua. Se il serbatoio è pieno e la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore.
La cottura a vapore non funziona.	L'acqua è presente nel serbatoio.
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

12.2 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :
Codice prodotto (PNC):
Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	EOC6P56H 949494563
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	32.0 kg

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

13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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
Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La

cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo.

Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

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

Cottura ventilata umida
Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

14. 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.

electrolux.com

701130276-A-302024