



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



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

**EOB9S3XH**

**EOB9S3XT**

**KOBAS3XH**

**KOBAS3XT**

**LOB9S3XZ**

**Y9SOB3XH**



# INSTALLAZIONE



**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....                               | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                                 | 5  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                                | 8  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                                    | 8  |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.... | 9  |
| 6. USO QUOTIDIANO.....                                          | 10 |
| 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                                     | 14 |
| 8. FUNZIONI OROLOGIO.....                                       | 15 |
| 9. USO DEGLI ACCESSORI.....                                     | 16 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                                | 17 |
| 11. CURA E PULIZIA.....                                         | 19 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                               | 23 |
| 13. DATI TECNICI.....                                           | 24 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                  | 24 |
| 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                           | 26 |

## 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 e con i dispositivi mobili con l'app.
- 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 medio.
- 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.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- 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, assicurarsi che sia in piano e che la porta 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 essere collegata a terra.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.

- Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata dal nostro centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- 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 un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura 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 prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - 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'apparecchiatura.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- 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.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché 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 Cottura a vapore

### **AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.
  - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

## 2.6 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

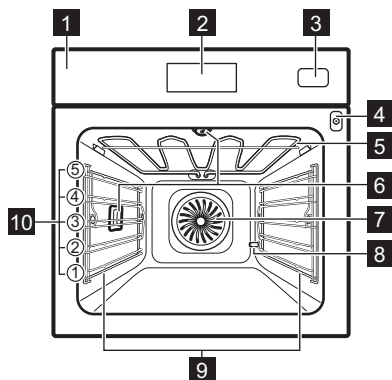
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

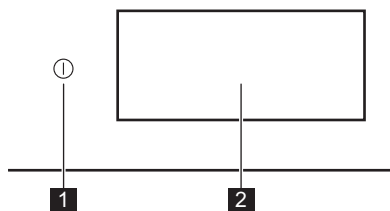
### 3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Serbatoio dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Panoramica del pannello di controllo



- |   |          |                                                            |
|---|----------|------------------------------------------------------------|
| 1 | ON / OFF | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| 2 | Display  | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.      |

Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

### 4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- |    |                                                          |
|----|----------------------------------------------------------|
| OK | Per confermare la selezione / l'impostazione.            |
| >  | Per passare al livello successivo o precedente nel menu. |
| <  |                                                          |
| ^  | Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive.      |
| v  |                                                          |
| ♥  | Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti       |
| ♡  | Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti.    |
| ☼  | Per accendere e spegnere la lampadina.                   |

|                                                                                   |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  | Per attivare o disattivare le opzioni.                       |
|  | L'apparecchiatura è bloccata.                                |
|  | la funzione Allarme è attiva.                                |
|  | la funzione Allarme e termine cottura è attiva.              |
|  | Informazione display è attivato.                             |
|  | la funzione Partenza ritardata è attiva.                     |
|  | Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione. |

|                                                                                   |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | Wi-Fi la connessione è attiva.                 |
|  | Wi-Fi la connessione non è attiva.             |
|  | Operazione da remoto è acceso.                 |
|  | Il serbatoio dell'acqua è vuoto.               |
|  | Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.         |
|  | Il serbatoio dell'acqua è pieno.               |
|  | Funzione con modalità di risparmio energetico. |

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, Durezza dell'acqua, connessione wireless.

### 5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
  - Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.
1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.

2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu. Selezionare: Impostazioni / Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
| Frequenza       | <b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz      |
|                 | <b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz         |
| Potenza massima | <b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|                 | <b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protocollo      | <b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn         |

### 5.3 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e open source. Electrolux riconosce il contributo delle comunità open source e di robotica al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini

di licenza applicabili, visitare: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

### 5.4 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. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
- 3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
- 4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
- 5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- 6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- 7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

### 5.5 Impostazione: Durezza dell'acqua

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

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

- 1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere il la carta di prova sotto l'acqua corrente.
- 2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
- 3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
- 4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

| Livello di durezza dell'acqua | Carta di test                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1 - di bassa durezza          | <div><div></div><div></div></div>                                  |
| 2 - moderatamente dura        | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       |
| 3 - dura                      | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            |
| 4 - molto dura                | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |

## 6. USO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Menu

Premere e scorrere verso sinistra per accedere al menu.

- Piatti
- Funzioni

- Preferiti
- Programmi di manutenzione
- Impostazioni

### 6.2 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere: START. È possibile collegare il sensore di temperatura in qualsiasi momento prima o durante la cottura (se disponibile). Fare riferimento al capitolo "Utilizzo degli accessori, sensore di temperatura".
5. ^ - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



#### **Parte superiore**

Calore intenso per una doratura rapida.



#### **Parte inferiore**

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



#### **Aria calda**

Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



#### **Parte superiore e inferiore**

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sformati e prodotti da forno.



#### **Aria calda & parte superiore**

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



#### **Aria calda & parte inferiore**

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte.



#### **Aria calda, parte superiore e inferiore**

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



#### **Steamify**

Abbinare il giusto livello di Vapore/Umidità con la temperatura selezionata.



#### **SteamPro**

Ottieni pietanze tenere e superfici croccanti grazie alla combinazione di vapore e calore. Ottimo per verdure, sformati e carne.



#### **Ventola per il risparmio di calore**

Cucina risparmiando energia con il calore residuo. Ideale per dolci.



#### **Vapore**

Cottura solo vapore per cibi sani e gustosi.



#### **Riscaldamento**

Questa funzione riscalda delicatamente gli avanzi al vapore.



#### **Grill**

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.



#### **Lievitazione pasta**

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.



#### **Refresh**

Ridona il profumo fresco e la morbidezza all'interno di pane o prodotti da forno vecchi di un giorno.



#### **Scongelamento**

Scongelamento delicato per ulteriori preparazioni.



#### **Stufato**

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.



#### **Arrosto**

Ottieni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.



#### **Cottura Pane**

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



#### **Cottura lenta**

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.



#### **Conservazione**

Mantiene la frutta succosa e la verdura in scatoletta a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.



#### **Riscaldamento piatti**

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.



### Mantieni caldo

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



### Essiccazione

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



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

## 6.3 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. È disponibile l'opzione per alcuni piatti. Premere: OK.
4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.
5. Premere: START.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

## 6.4 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il piatto.

Per salvare l'impostazione, selezionare l'impostazione preferita e premere

## Selezionare: Preferiti

1. Entra nel menu e premi: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Selezionare una delle impostazioni salvate.

## Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Premere: per eliminare le impostazioni salvate.

## 6.5 Programmi di manutenzione

Il sottomenu include un elenco di programmi di pulizia.

|                       |                                                                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulizia a vapore      | Pulizia leggera.                                                                                                             |
| Pulizia a vapore Plus | Pulizia normale                                                                                                              |
| Decalcificazione      | Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.                                                          |
| Svuotamento serbatoio | Processo per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.                 |
| Asciugatura           | Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.                                    |
| Risciacquo            | Processo per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore. |

## 6.6 Impostazioni

Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

## Sottomenu: Configurazione

|             |                                               |
|-------------|-----------------------------------------------|
| Lingua      | Per impostare la lingua dell'apparecchiatura. |
| Imposta ora | Impostare l'ora corrente.                     |

|                      |                                                                                                                   |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luminosità           | Per impostare la luminosità del display.                                                                          |
| Volume Toni          | Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①. |
| Volume acustico      | Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.                                                            |
| Unità di temperatura | Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.                                                                 |
| Durezza dell'acqua   | Per impostare la durezza dell'acqua.                                                                              |

## Sottomenu: Assistenza tecnica

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Modalità Demo                    | Codice di attivazione/disattivazione: 2468 |
| Versione software                | Informazioni sulla versione software.      |
| Resettare tutte le impostazioni? | Ripristina le impostazioni di fabbrica.    |

## Sottomenu: Preferiti

|                                  |                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luce forno                       | Accensione e spegnimento della lampada.                                                                                                                                                                                 |
| Sicurezza Bambini                | Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.                                                                                                                                                                |
| Riscaldamento                    | Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento. |
|                                  | Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura.                                                                                                  |
|                                  | Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.                                                                                                                                |
| Promemoria Pulizia               | Ricorda all'utilizzatore quando pulire l'apparecchiatura.                                                                                                                                                               |
| Personalizz. schermo in stand-by | Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.                                                                                                                                                          |

## Sottomenu: Connessione

|                      |                                                                                                                                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Connettiti al Wi-Fi  | Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless.                                                                              |
| Wi-Fi                | Per attivare e disattivare: Wi-Fi.                                                                                               |
| Rete                 | Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.                                                                        |
| Dissocia rete        | Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.                                              |
| Operazione da remoto | Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START.<br>Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi. |

## 6.7 Funzioni cottura a vapore

Queste funzioni consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi. Usarli per cuocere a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera, cuocere al forno e arrostitire.

Esistono due modi per preparare il cibo utilizzando le funzioni vapore: impostando la temperatura o il livello vapore.

 **Steamify** /  **Vapore** - impostare la temperatura. Il livello vapore verrà regolato automaticamente.

 **SteamPro** - impostare il livello vapore. Verrà mostrata la temperatura adatta.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
6. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.  
Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di

perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.

#### **AVVERTENZA!**

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua demineralizzata o distillata. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

7. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale. Il vapore appare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Spegner l'elettrodomestico.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua  
Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
11. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.
12. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

#### **AVVERTENZA!**

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione durante lo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

## **6.8 Note su: Ventola per il risparmio di calore**

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 fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Ventola per il risparmio di calore. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

## **7. FUNZIONI AGGIUNTIVE**

### **7.1 Sicurezza Bambini**

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

1. Accedere al menu.
2. Selezionare: Impostazioni/Preferiti/ Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

### **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 - 230                                                                                | 5.5                                                                                     |

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

## 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 OROLOGIO

### 8.1 Descrizione funzioni orologio

| Funzione           | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer              | Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.                                                                                                        |
| Operazione finale  |  <b>Allarme</b><br>Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.                                                                                              |
|                    |  <b>Allarme e termine cottura</b><br>Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.                                                                                                                                     |
|                    |  <b>Informazione display</b><br>Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.                                                                                              |
| Partenza ritardata | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Prolunga il tempo  | Per prolungare il tempo di cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Timer              | Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. |

### 8.2 Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere OK per confermare e tornare alla schermata principale.

### 8.3 Partenza ritardata

1. Scegliere la funzione cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere ...
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere: OK.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere OK per saltare questo passaggio.
6. Premere OK per tornare alla schermata principale.

### 8.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Impostazioni / Configurazione / Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere: OK.

### 8.5 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere  $\wedge$  / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer.  
Premere: OK.

## 9. USO DEGLI ACCESSORI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

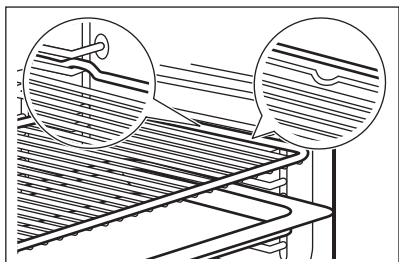
### 9.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



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.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

### 9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
- $\mathcal{R}$  - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

### Cottura con: Termosonda

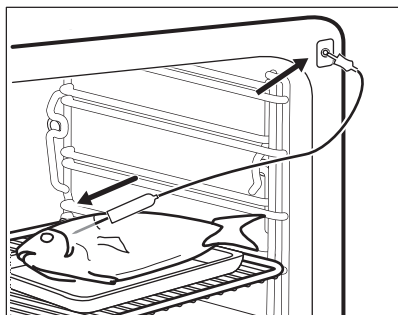
#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere: OK.
4. Premere: START.
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

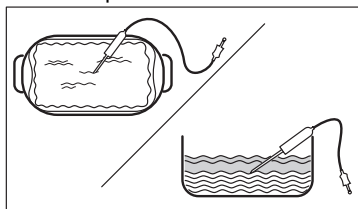
#### **Carne, pollame e pesce**

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



### Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.
7. ^ - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
  - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
  - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
9. Premere: OK.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
11. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### 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 arrostiti 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 cibo 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 a Efficienza energetica.

#### Simboli utilizzati nelle tabelle:

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  | Tipo di alimento         |
|  | Funzione cottura         |
|  | Temperatura              |
|  | Accessorio               |
|  | Contenitore (Gastronorm) |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Peso (kg)              |
|  | Posizione ripiano      |
|  | Tempo di cottura (min) |

### 10.2 Ventola per il risparmio di calore - 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 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

### 10.3 Ventola per il risparmio di calore

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

Usare vassoio di cottura o ghiotta.

|  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pz.                                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Rotolo con marmellata                                                             | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                              | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Dolcetti, 16 pz.                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringhe, 24 pz.                                                                  | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 pz.                                                                    | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pasta saporita, 20 pz.                                                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pz.                                                  | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Tartellette, 8 pz.                                                                | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

### 10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                            |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 150 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|  | 170 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|  | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 e 4                                                                             | 1) 2)                                                                              |
| Pan di Spagna senza grassi                                                        |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3) 2)                                                                              |
|  | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3) 2)                                                                              |
|  | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 e 4                                                                             | 3)                                                                                 |
| Torta di mele americana                                                           |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 160 | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 | 3) 4)                                                                              |
|  | 180 | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 3) 4)                                                                              |
|  | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 e 4                                                                             | 3)                                                                                 |
| Frollini al burro                                                                 |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 e 4                                                                             | 1)                                                                                 |
| Toast                                                                             |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | max | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 | 3) 5) 6)                                                                           |

1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non usare: Preriscaldamento / Rapido E Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferenze.

3) Utilizzo Ripiano a filo.

4) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

5) Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non usare: Preriscaldamento / Rapido E Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferenze.

6) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Utilizzare la funzione: SteamPro, livello: Cottura a vapore.

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Broccoli <b>1) 2)</b>                                                             | Set vapore 2/3 perforato                                                          | 0.3                                                                               | 3                                                                                 | 8 - 9                                                                             |
| Broccoli <b>1) 2)</b>                                                             | Set vapore 2/3 perforato                                                          | max                                                                               | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                           |
| Piselli, surgelati <b>2)</b>                                                      | 2 x Set vapore 2/3 perforato                                                      | 2 x 1,5                                                                           | 2 e 4                                                                             | Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.                 |

**1)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

**2)** Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

Ricette al vapore aggiuntive

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Piatto combinato al vapore (2 porzioni) <b>1)</b>                                 | SteamPro, livello: Cottura a vapore                                               | Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmone)            | 2 (salmone)<br>4 (broccoli e patate)                                              | 100 | 40 (patate)<br>18 - 20 (salmone)<br>10 - 12 (broccoli)                            |
| Budino al caramello (6 porzioni)                                                  | SteamPro, livello: Umidità alta                                                   | Piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo                                   | 2                                                                                 | 90  | 35 - 45                                                                           |
| Crema pasticcera cotta                                                            | SteamPro, livello: Cottura a vapore                                               | Gastronorm 1/2 non perforata                                                      | 2                                                                                 | 85  | 35 - 45                                                                           |
| Pane bianco                                                                       | Cottura Pane, tipo di alimento: Pane                                              | Lamiera dolci <b>2)</b>                                                           | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |
|                                                                                   | SteamPro, livello: Umidità bassa <b>3)</b>                                        |                                                                                   |                                                                                   |     | 40 - 50                                                                           |
| Pollo <b>4)</b>                                                                   | SteamPro, livello: Umidità bassa                                                  | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           |

**1)** Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.

**2)** Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

**3)** Utilizzare SteamPro solo se la funzione Cottura Pane non è disponibile.

**4)** Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

11. CURA E PULIZIA



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.
- 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.

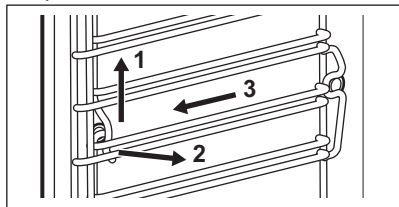
#### Accessori

- 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. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrarre i supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

## 11.3 Pulizia a vapore

Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia. Questo programma consuma meno energia.

1. Premere: Programmi di manutenzione / Pulizia a vapore o Pulizia a vapore Plus.

| Modalità              | Descrizione                                                                    |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Pulizia a vapore      | Pulizia leggera<br>Spruzzare detergente nella cavità.<br><b>Durata:</b> 30 min |
| Pulizia a vapore Plus | Pulizia normale<br>Spruzzare detergente nella cavità.<br><b>Durata:</b> 75 min |

2. Premere: START. Seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore Plus.

## 11.5 Decalcificazione

Questo programma rimuove e previene l'accumulo di calcare nel sistema a vapore. Garantisce il corretto funzionamento delle funzioni vapore e migliora la qualità dell'acqua nell'apparecchiatura.

1. Premere: Programmi di manutenzione / Decalcificazione.
2. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.

Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.

3. Al termine della funzione, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.6 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

## 11.7 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Premere: Programmi di manutenzione / Risciacquo.
2. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della procedura viene emesso un segnale acustico.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.8 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

L'eccesso di acqua sul fondo della cavità deve essere rimosso prima di iniziare il processo di asciugatura.

1. Premere: Programmi di manutenzione / Asciugatura.
2. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Il segnale suona al termine dell'asciugatura.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.9 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

## 11.10 Svuotamento serbatoio

Usarlo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.

1. Premere: Programmi di manutenzione / Svuotamento serbatoio.
2. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della procedura viene emesso un segnale acustico.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per le operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

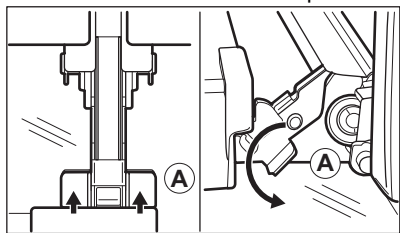
### **AVVERTENZA!**

La porta è pesante.

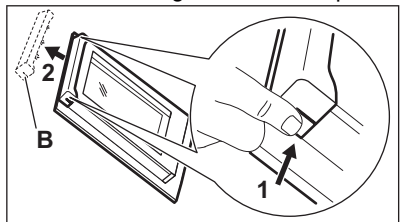
### **ATTENZIONE!**

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

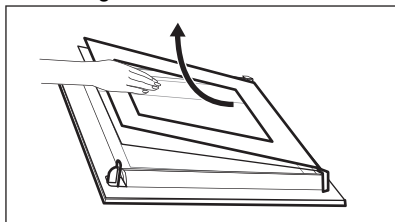
1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di blocco **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. 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.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

## 11.12 Sostituzione della lampadina

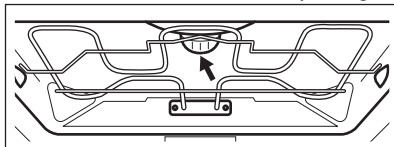
### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

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

### Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300°C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

## Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300°C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

| Descrizione del problema                                                                                                                                                                                                     | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.                                                                                                                                                            | L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.                                                                                                                                                                                                                                       |
| L'elettrodomestico non si riscalda.                                                                                                                                                                                          | L'orologio non è impostato.<br>Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.<br><br>La porta non è chiusa correttamente.<br><br>È saltato il fusibile.<br>Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.<br><br>Sicurezza Bambini è attivato. |
| La spia è spenta.                                                                                                                                                                                                            | La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina.<br>Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Problemi con segnale di rete wireless.                                                                                                                                                                                       | Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless.<br>Riavviare il router.                                                                                                                                                                                                        |
| Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.                                                                                                                                              | Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile, fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Collegamento wireless.                                                                                                                                                                        |
| Il segnale della rete wireless è debole.                                                                                                                                                                                     | Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.                                                                                                                     | Spegnere il forno a microonde.<br>Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.                                                                                                                                                         |

### 12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

| Codice e descrizione                                                                         | Soluzione                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. <b>1)</b>     | Chiudere la porta.<br>Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                       |
| <b>F111</b> - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.                           | Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.                                |
| <b>F240, F239</b> - i campi touch sul display non funzionano correttamente.                  | Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch. |
| <b>F908</b> - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo. | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                             |
| <b>F602, F603</b> - la Wi-Fi non è disponibile. <b>1) 2)</b>                                 | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                             |

**1)** Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

**2)** Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

### 12.3 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. DATI TECNICI

### 13.1 Dati tecnici

|           |             |
|-----------|-------------|
| Tensione  | 220 - 240 V |
| Frequenza | 50 Hz       |

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

|                         |                                                                                                                                  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome del fornitore      | Electrolux                                                                                                                       |
| Identificazione modello | EOB9S3XH 944032174<br>EOB9S3XT 944032178<br>KOBAS3XH 944032175<br>KOBAS3XT 944032176<br>LOB9S3XZ 944032153<br>Y9SOB3XH 944032182 |

|                                                                                   |                  |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|
| Indice di efficienza energetica                                                   | 61.9             |         |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A++              |         |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 1.09 kWh/ciclo   |         |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.52 kWh/ciclo   |         |
| Numero di cavità                                                                  | 1                |         |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità      |         |
| Volume                                                                            | 70 l             |         |
| Tipo di forno                                                                     | Forno da incasso |         |
| Massa                                                                             | EOB9S3XH         | 35.5 kg |
|                                                                                   | EOB9S3XT         | 36.0 kg |
|                                                                                   | KOBAS3XH         | 36.0 kg |
|                                                                                   | KOBAS3XT         | 36.0 kg |
|                                                                                   | LOB9S3XZ         | 35.5 kg |
|                                                                                   | Y9SOB3XH         | 36.0 kg |

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

## 14.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0,8 W  |
| Potenza elettrica assorbita in standby di rete                                                                  | 2,0 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

### 14.3 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 o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Timer e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

#### **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.

#### **Ventola per il risparmio di calore**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccenderla, ma questa azione ridurrà il risparmio energetico previsto.

#### **Wi-Fi**

Quando possibile, spegnere il Wi-Fi per risparmiare energia.

## **15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE**

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



