

“Quello che mangiamo fa di noi ciò che siamo”

L. Feuerbach, Filosofo tedesco, 1804-1872

Feuerbach scrisse questa massima nella conclusione di un suo lavoro sulla nutrizione nel lontano 1850.

Effettivamente ha ragione. Quello che mangiamo fa di noi ciò che siamo o che saremo nel futuro. Quindi è quanto mai importante mangiare sano.

Non è solo l'aspetto appetibile dei piatti che conta, ma anche e soprattutto, i componenti nutritivi e le vitamine contenute negli alimenti.

I Forni Compact Combi sono stati sviluppati con l'obiettivo concreto di soddisfare questi criteri.

Buon appetito!


Forno Convezione Compact Combi

ISTRUZIONI PER L'USO

Sommario

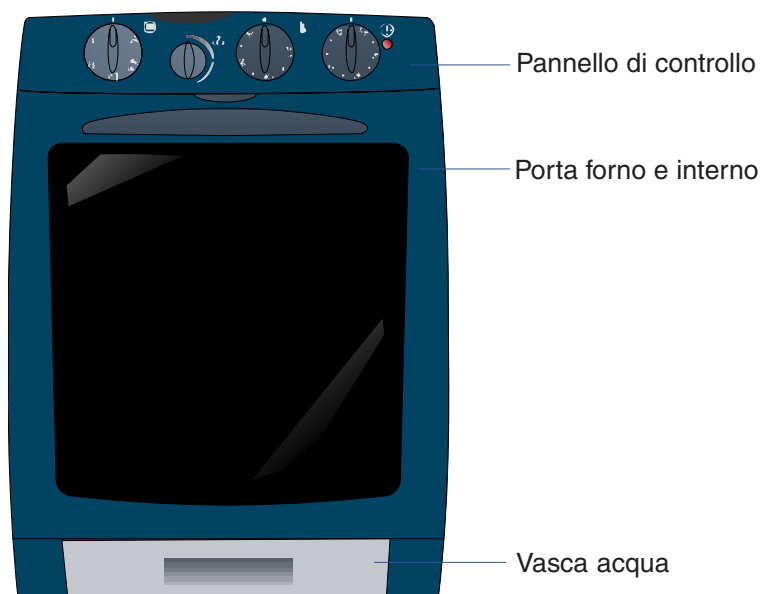
Descrizione del forno Compact Combi.....	4
Istruzione sulla sicurezza.....	6
Funzioni e regolazioni.....	8
Prima dell'uso.....	10
Alcuni problemi di cottura e loro soluzioni.....	11
Pulizia.....	12
Istruzioni per il montaggio e lo smontaggio dei componenti interni.....	12
Dati tecnici.....	13
Schema d'installazione.....	14

IT

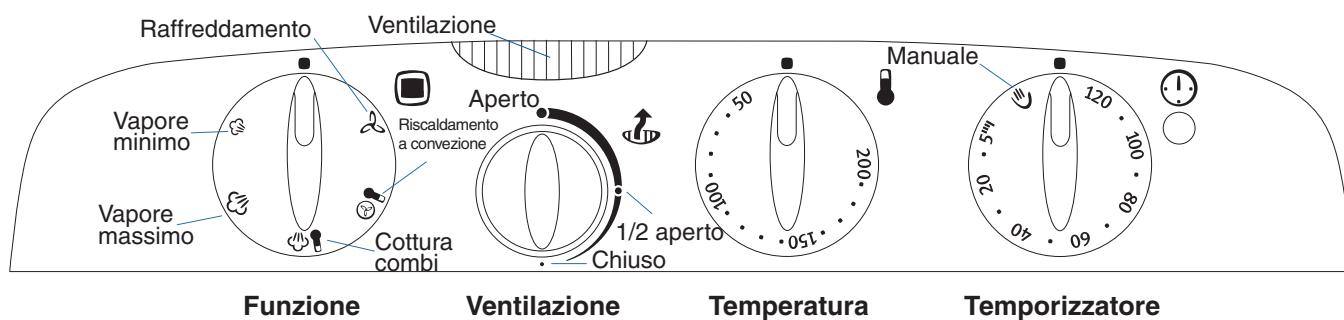
Il simbolo  riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza dopo vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Descrizione del forno Compact Combi

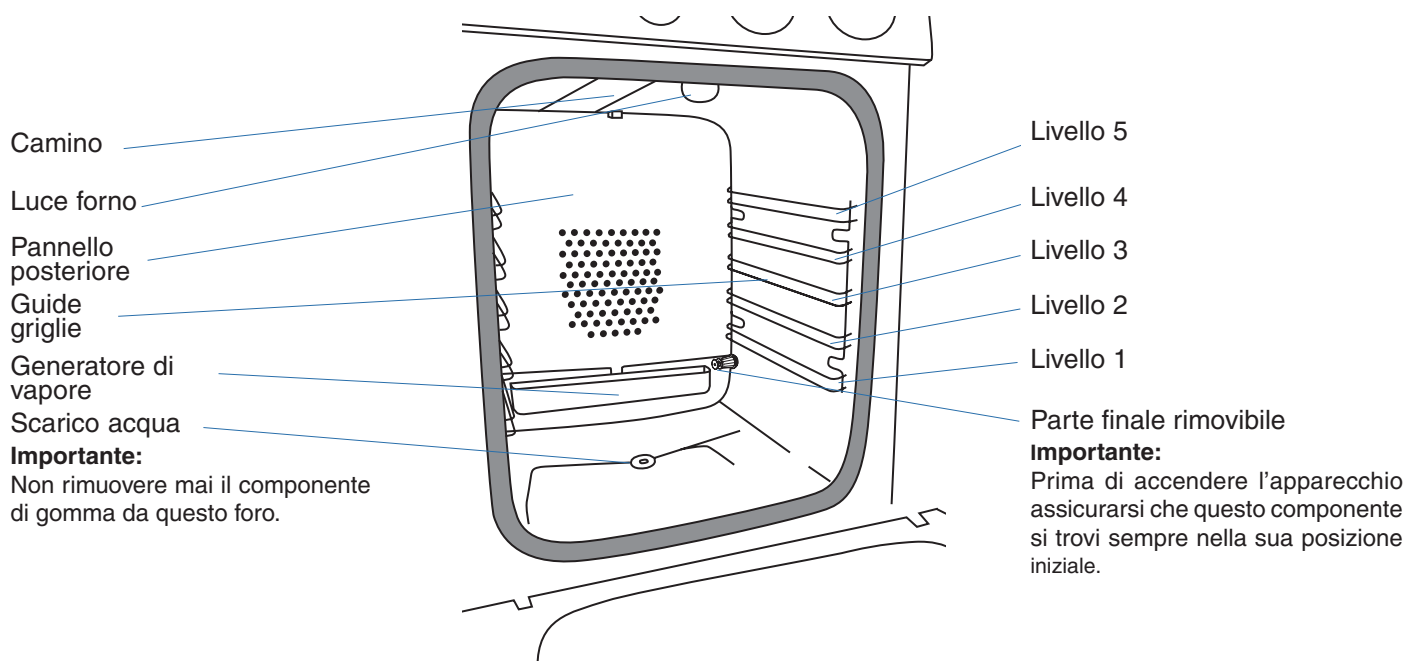
Vista generale



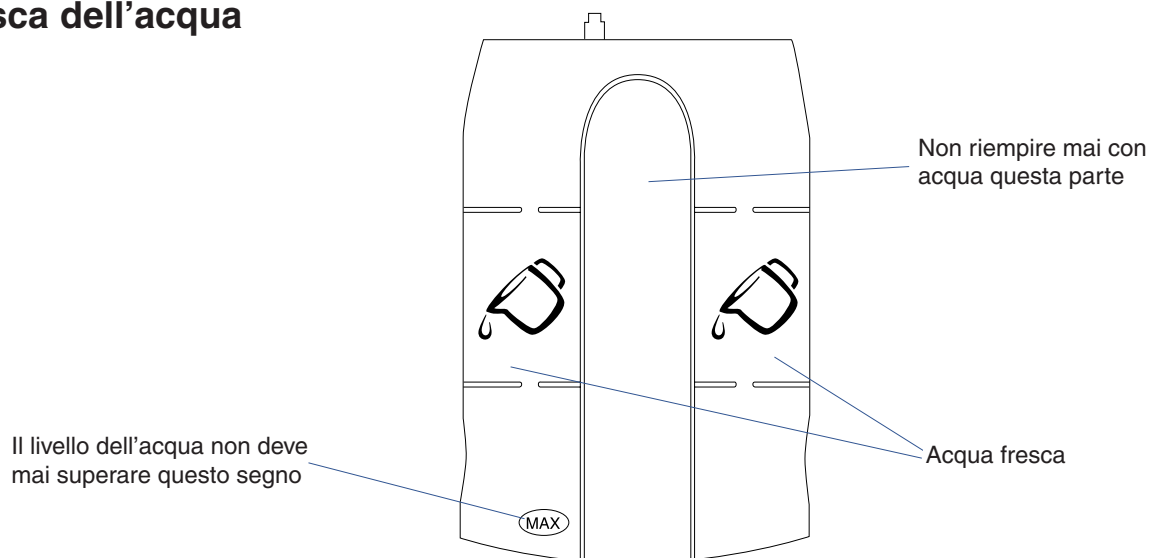
Pannello di controllo



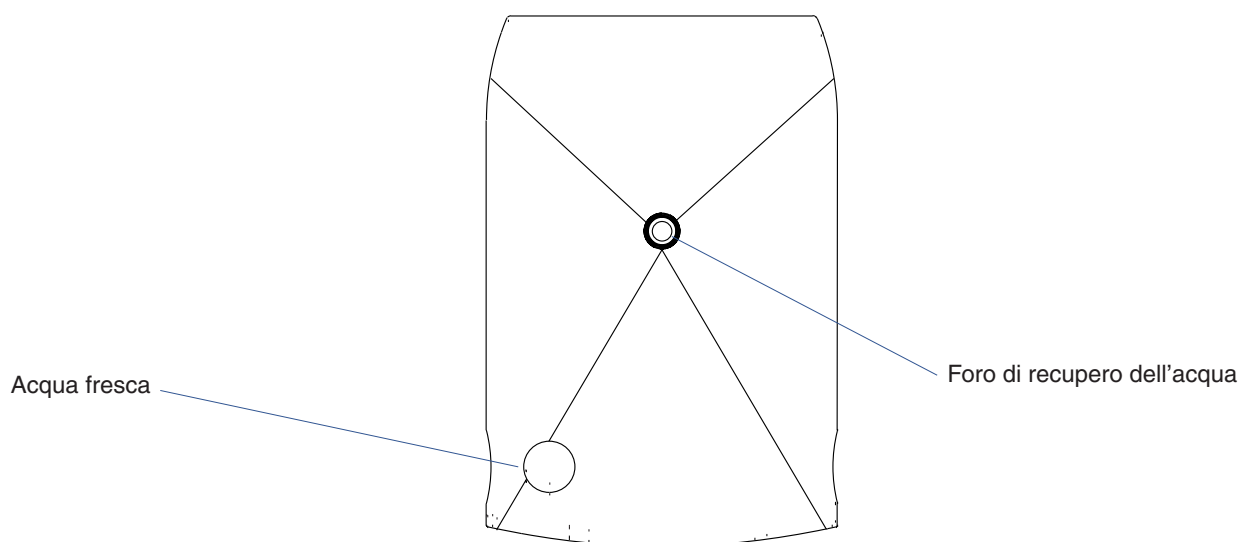
Vista dei componenti interni del forno



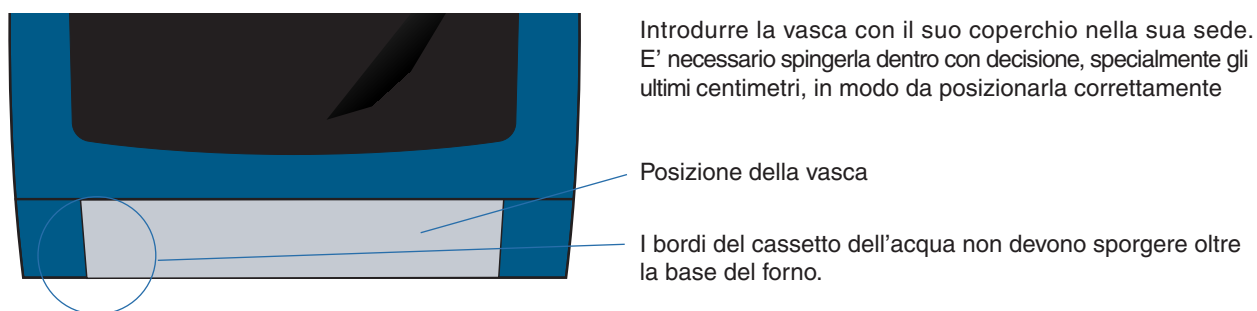
Vasca dell'acqua



Coperchio della vasca dell'acqua



Posizione della vasca con il coperchio chiuso



Istruzione sulla sicurezza

Leggere questo libretto attentamente e quindi conservarlo con cura. Questo libretto è stato specialmente realizzato per aiutare l'utilizzatore a sfruttare al massimo le caratteristiche del forno, ed è conforme alle norme di sicurezza indicate con il simbolo di attenzione !. Questa apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi e quindi ogni altro uso è da ritenersi improprio. Il Forno Compact Combi è conforme con le normative internazionali relative alla sicurezza. Ciò nonostante le misure di sicurezza installate non escludono completamente il rischio di incidenti.

Dispositivi di sicurezza dell'impianto elettrico

E' indispensabile collegare l'apparecchio ad una efficace presa di terra. Prima di collegare l'apparecchiatura assicurarsi che il cavo di alimentazione e la spina siano in perfette condizioni.

Non usare mai il forno se i suoi componenti mostrano segni di difetti.

Scollegare immediatamente la presa di alimentazione.

Nel caso si verificassero problemi con il funzionamento, consultare la sezione "Prima dell'uso" di questo libretto. Se il problema persiste contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Electrolux. Non tentare mai di riparare il proprio apparecchio, poiché questo potrebbe causare ulteriori problemi.

Per evitare rovesciamenti

- ! Posizionare il forno su una superficie piana.
- ! **Non posizionare** nulla che pesi più di 3 kg sulla porta del forno aperta.

Bambini

Ricordare che la parte frontale del forno diventa molto calda durante il funzionamento, quindi assicurarsi di mantenere i bambini lontani dall'apparecchio.

Quando la porta del forno è aperta:

- Non posizionare oggetti pesanti sopra di essa.
- Assicurarsi che i bambini non si arrampichino e ne si siedano sulla porta, ne tirino la maniglia.

Uso

Non toccare mai le superfici del forno o gli accessori di cottura con le mani nude mentre si posizionano o si tolgono i piatti dal forno, usare sempre guanti da cucina per effettuare queste operazioni.

Non posizionare né attaccare niente sulle superfici esterne del forno mentre è in funzione o è stato usato di recente.

Non lasciare mai la porta aperta mentre il forno è in funzione, poiché i controlli potrebbero danneggiarsi.

Se ci sono altre apparecchiature elettriche vicine al forno (ad esempio un mixer elettrico) assicurarsi che il cavo dell'alimentazione elettrica non tocchi le superfici calde che potrebbero sciogliere la protezione di plastica dello stesso, oppure potrebbe rimanere aganciato alla porta del forno.

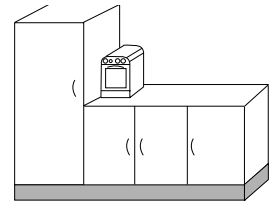
Oltre agli accessori forniti col forno, si raccomanda di utilizzare solo piatti e contenitori per dolci resistenti alle alte temperature (seguere le istruzioni del fornitore).

! **Fare attenzione a non ferirsi le dita con la porta** se si lascia la maniglia della porta mentre la stessa è ancora aperta.

! **Prima di aprire la porta controllare che la vasca dell'acqua** si trovi posizionata correttamente.

Posizionamento

Assicurarsi che non più di due delle superfici del forno siano coperte.



Pulizia

Prima di pulire il forno assicurarsi che le superfici interne del forno siano fredde.

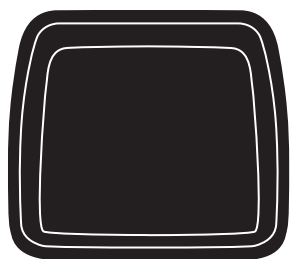
! **Non usare mai pulitrici a vapore ad alta pressione** per pulire il forno (per ragioni di sicurezza dei dispositivi elettrici).

! **Non pulire mai il forno con getti di acqua.**

! **Non pulire mai la vasca dell'acqua e il suo coperchio nella lavastoviglie.**

Accessori di cottura

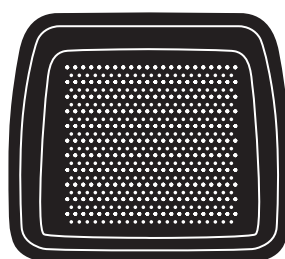
! Si raccomanda di usare solo gli accessori di cottura forniti in dotazione e, nel caso di utilizzo di altri accessori, scegliere sempre piatti e teglie (per torte) resistenti ad alte temperature (rispettare sempre le istruzioni del costruttore).



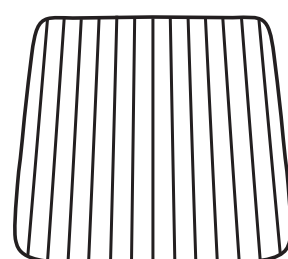
teglia semplice
H=40 mm / H=65 mm



piatto da forno



teglia perforata



griglia

Operazioni da eseguire prima di utilizzare il forno per la prima volta

Pulizia iniziale

Rimuovere gli accessori di cottura e lavarli con acqua e sapone, quindi risciacquare e asciugare con cura.








Prima accensione del forno

! Togliere la pellicola protettiva che ricopre i pannelli esterni del forno.

Prima di usare il forno per la prima volta riscaldarlo a vuoto. Prima di riscaldare il forno mettere in funzione la cappa di aspirazione fumi azionando il relativo interruttore e aprire la finestra per assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata.

L'acqua del generatore di vapore potrebbe bollire molto durante il processo di riscaldamento. Questo è un fenomeno normale.

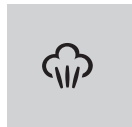
Istruzione per l'uso

- 1 Rimuovere gli accessori di cottura dal forno.
- 2 Collegare la presa di alimentazione del forno.
- 3 Riempire con circa 100 cl di acqua di rubinetto la parte della vasca indicata dal simbolo: "acqua fresca" 
- 4 Selezionare la funzione "Cottura Combi"  ruotando il primo selettore.
- 5 Regolare la ventilazione  sulla posizione di massima apertura.
- 6 Impostare il regolatore di temperatura  su 200°C.
- 7 Impostare il "temporizzatore"  sul funzionamento manuale 
- 8 Quando la vasca dell'acqua è vuota, riempire con circa 100 cl di acqua  e riposizionarla senza cambiare le impostazioni.
- 9 Il forno è pronto per l'uso quando l'acqua della vasca è di nuovo finita.

Funzioni e regolazioni

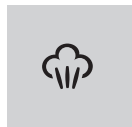
Funzioni di cottura

Vapore massimo



La temperatura del vapore va oltre i 98°C. Questo metodo di cottura rapida con tutte le precauzioni necessarie è adatto per cuocere (con acqua) la maggior parte degli alimenti. Gli alimenti conservano tutte le vitamine, e la forma e il colore degli stessi risultano inalterati. Questo metodo è particolarmente adatto per cuocere vegetali e patate. Per la cottura possono essere utilizzati sia le teglie normali che quelle perforate.

Vapore minimo



La temperatura del vapore va oltre gli 85°C. Il vapore a bassa temperatura è una combinazione tra alto grado di umidità e il controllo di temperatura per una cottura leggera. Questo metodo protegge i cibi conservando inalterati, nello stesso tempo, i sali minerali e le vitamine, così come il sapore, la forma e il colore degli stessi. L'uso di questa funzione garantisce una cottura uniforme e leggera. La perdita di peso degli alimenti è minima. Questo metodo di cottura è ideale per cucinare pesce e paté, per riscaldare piatti di carne e inoltre per riscaldare i cibi confezionati sotto vuoto.

Cottura Combi



La combinazione di aria calda e vapore è un metodo di cottura intelligente. L'elevato grado di umidità assicura un riscaldamento gentile e una superficie arrostita più succosa. L'intensità del getto di aria calda e la conduzione del caldo tramite il vapore sigilla più rapidamente la superficie esterna degli alimenti, intrappolando l'umidità dentro l'arrosto; questo significa anche che il cibo perde meno peso durante il processo di cottura.

Riscaldamento a convezione



Questo metodo è adatto per arrostitire il cibo. Può inoltre essere utilizzato per cuocere filetti di pesce e carne, cotolette, paté, piatti a base di patate, per gratinare e per cucinare torte e biscotti.

Funzione di raffreddamento



Questa funzione deve essere utilizzata ogni volta che si passa da un processo di cottura (ad esempio riscaldamento a Convezione o Combi) ad un altro che utilizza una temperatura molto più bassa. Durante l'uso di questa funzione solo il ventilatore sarà in funzione mentre i componenti di riscaldamento saranno disattivati. Questo permette che il forno si raffreddi rapidamente per raggiungere una temperatura adatta a riscaldare cibi delicati (come vegetali e pesce). Bisogna assicurarsi che il regolatore della ventilazione sia sulla posizione completamente aperto. Se si desidera accelerare ulteriormente il processo di raffreddamento lasciare aperta la porta del forno mentre questa funzione è selezionata.

E' così semplice usarlo ...

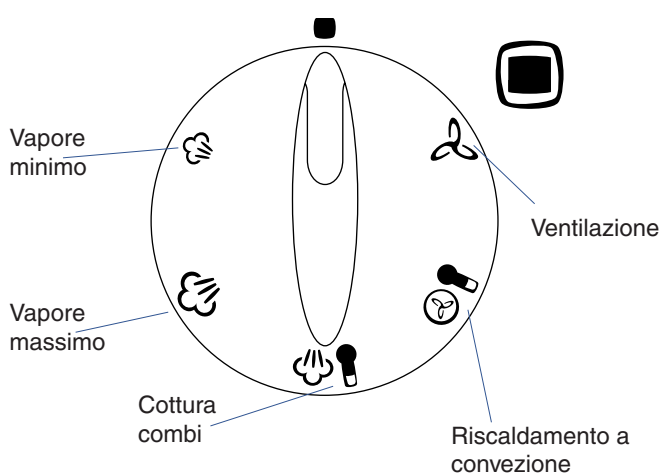
Usare il Forno Compact Combi è molto semplice. Ci sono solo 4 funzioni alle quali dovete pensare:

- **La funzione di cottura**
- **La ventilazione**
- **La temperatura**
- **Il temporizzatore**

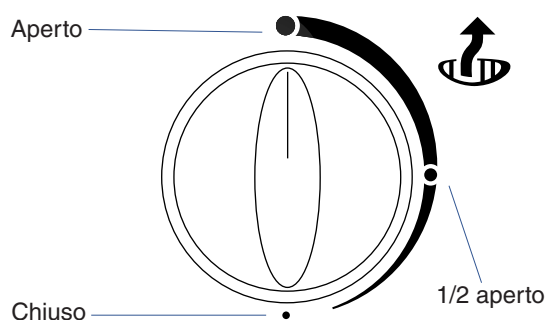
Il cruscotto comandi è stato progettato nel modo più semplice per facilitarne la comprensione.



Selezionare le funzioni principali



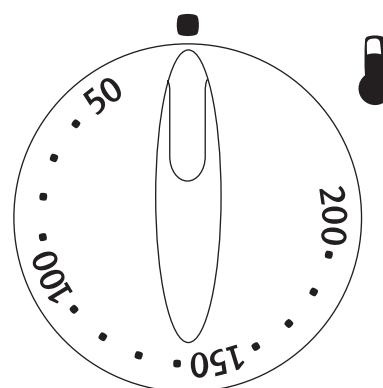
Regolare la ventilazione



Importante:

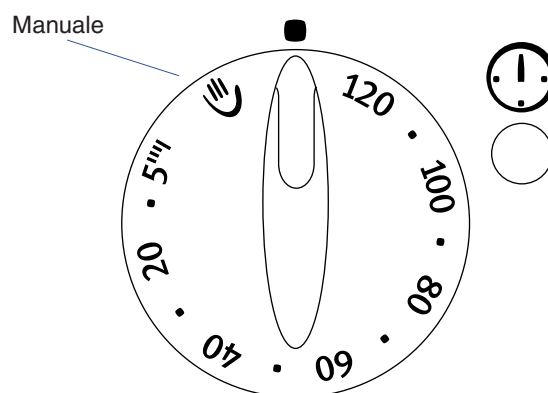
- Non selezionare mai questa posizione con le funzioni "Cottura Combi" o "Riscaldamento a convezione"
- Anche se si seleziona questa posizione, è normale che si verifichi un leggero scarico di vapore dal foro di ventilazione del pannello

Regolare la temperatura



Per regolare la temperatura basta ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.

Regolare il temporizzatore



Ruotare la manopola in senso orario e posizionarla sulla durata di cottura desiderata

Prima dell'uso

La scelta degli accessori

La scelta degli accessori di cottura è molto importante per ottenere i risultati di cottura più soddisfacenti. L'uso di accessori non adatti può essere la causa della distribuzione irregolare del calore all'interno dei cibi stessi o anche all'interno del forno stesso. Utilizzare piatti di vetro resistenti al caldo per gratinare e per cucinare sufflés.

Alcuni cibi aumentano di volume durante la cottura; in questi casi scegliere teglie nelle quali si possono lasciare vuote un terzo della loro capacità.

Lo spessore, la conduttività del calore e il colore degli accessori può modificare il risultato della cottura.

Distribuire uniformemente gli ingredienti sulla teglia di cottura

Assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme su tutta la teglia di cottura. Per garantire una cottura uniforme dei cibi è molto importante che l'aria calda e il vapore possano circolare tra gli ingredienti senza elementi di disturbo.

Vapore

Per cucinare con vapore si possono utilizzare sia la teglia normale che quella perforata. Se si intende cucinare piatti di pesce è preferibile utilizzare la teglia normale per poter adoperare la paletta da pesce. Se si intende cucinare vegetali e patate è preferibile usare la teglia perforata.

E' conveniente aggiungere i condimenti prima della cottura e se necessario aggiungerli anche dopo.

Piccoli piatti

Quando si utilizzano piccoli piatti per gratinare, i migliori risultati si ottengono posizionandoli su una griglia di metallo.

Avvertenze generali

Posizionare sempre sulla parte più bassa del forno i cibi che possono emettere schizzi.

Lasciare meno grasso possibile sulle teglie per ridurre gli schizzi e ottenere pietanze con meno grassi.

Per risparmiare tempo ed energia, approfittare quando il forno è ancora caldo per cucinare altri piatti.

Se il colore degli alimenti risulta troppo scuro, abbassare la temperatura del forno.

Se il colore degli alimenti è troppo chiaro, il cibo non è ben cotto o se cuoce troppo lentamente, aumentare la temperatura del forno.

Ogni volta che il forno deve essere utilizzato

La tecnologia del Forno Compact Combi offre una vasta gamma di possibilità.

Il successo di un piatto dipende essenzialmente dalla qualità degli ingredienti utilizzati! Ma per ottenere i migliori risultati bisogna sempre provare usando le possibilità e le caratteristiche che questo forno presenta.

Prima di utilizzare il forno bisogna effettuare le operazioni descritte nel paragrafo seguente.

Controllo

Controllare che tutti i componenti del forno siano in buone condizioni di funzionamento. Riempire sempre la vasca dell'acqua prima di iniziare la cottura ad eccezione di quando si intenda utilizzare la funzione "Riscaldamento a Convezione".

Quando si utilizzano le funzioni "Combi" e "Riscaldamento a Convezione" assicurarsi che la ventilazione sia aperta. Controllare che la porta sia ben chiusa e iniziare la cottura.

Pre-riscaldamento

Qualche volta è necessario pre-riscaldare il forno prima di cucinare alcuni alimenti (vedere il Ricettario).

Quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata, il led arancione si spegne e i piatti possono essere posizionati dentro il forno.

Alcuni problemi di cottura e loro soluzioni

Prima di contattare il tecnico bisogna controllare quanto segue.
Il problema potrebbe essere semplice e quindi facile a risolvere.

Problema	Cause	Soluzioni
Il forno non funziona		Controllare che: <ul style="list-style-type: none"> - i fusibili siano intatti - l'alimentazione elettrica del forno sia collegata correttamente - la corrente non manchi - la porta del forno sia ben chiusa
I risultati di cottura non sono soddisfacenti		Controllare che: <ul style="list-style-type: none"> - la temperatura di pre-riscaldamento e il tempo siano correttamente impostati - sia stata selezionata la funzione di cottura corretta - la temperatura impostata sia adatta - il tempo di cottura impostato sia corretto - la griglia o le teglie di cottura siano correttamente posizionati dentro il forno - la teglia usata per la cottura sia adatta al tipo di alimento cucinato - il pomello di regolazione della ventilazione sia correttamente impostato
Le patate o i vegetali ci mettono troppo tempo per cucinare.	Ventilazione aperta Tipo di patate	Chiudere la ventilazione Non c'è soluzione Alcuni tipi di patate cuociono più lentamente che altri
Il pesce si rompe	Temperatura troppo alta	Utilizzare la funzione di "Vapore Minimo"
I risultati dell'arrosto sono irregolari	La profondità della teglia di cottura utilizzata non è adatta La ventilazione impostata non è corretta Il forno non è stato pre-riscaldato	Vedere "Avvertenze e consigli" Vedere il "Ricettario" o la "Guida alla cottura" Pre-riscaldare il forno prima di introdurre il cibo nel forno. Vedere il "Ricettario" o la "Guida alla cottura"
La superficie dell'arrosto è dura, secca e troppo scura	Temperatura troppo alta	Abbassare la temperatura. Vedere il "Ricettario" o la "Guida alla cottura"
Risultati di cottura irregolari	La teglia di cottura non adatta La teglia di cottura è troppo piena	Vedere "Avvertenze e consigli" Vedere "Avvertenze e consigli"
La pasta diventa scura troppo presto	Temperatura troppo alta	Abbassare la temperatura. Vedere "Ricettario" o "Guida alla cottura"
Gli angoli hanno un buon colore ma il centro è troppo chiaro	La ventilazione impostata non è corretta	Vedere "Avvertenze e consigli"
Il forno non produce vapore	Ventilazione aperta Manca l'acqua	Chiudere la ventilazione Riempire la vasca con acqua
Nella funzione cottura combi la carne e la pasta diventano troppo scure	Ventilazione chiusa Temperatura troppo alta	Aprire la ventilazione Abbassare la temperatura
I preparati che dovrebbero "lievitare" non lievitano o addirittura si riducono	Ventilazione chiusa Il piatto è posizionato troppo in basso	Aprire la ventilazione Posizionare il piatto più alto
I piatti di carne bianca sono troppo secchi	La funzione di cottura selezionata non è adatta	Selezionare un'altra funzione. Vedere il "Ricettario" o la "Guida alla cottura"

Pulizia

Avvertenze generali per la pulizia

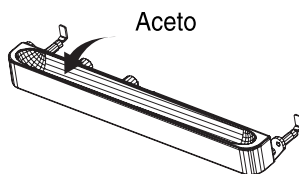
Pulire la parte esterna del forno, la vasca dell'acqua e il suo coperchio con una spugna e acqua e sapone. Risciacquare con abbondante acqua ed asciugare bene.

Si raccomanda di non utilizzare creme abrasive per pulire il forno. Ad ogni modo, la parte interna del forno può essere pulita utilizzando un prodotto detergente multiuso.

Gli accessori di cottura possono essere puliti con una spugna e acqua e sapone facendo ben attenzione a risciacquare con abbondante acqua ed asciugare bene; altrimenti questi accessori possono anche essere puliti nella lavastoviglie.

Pulizia del generatore di vapore

- 1 Applicare il prodotto di pulizia (ad esempio aceto) direttamente sul generatore di vapore.
- 2 Lasciare che il prodotto agisca per circa 45 minuti.
- 3 Pulire l'interno del forno e il generatore di vapore con un panno.



Istruzioni per il montaggio e lo smontaggio dei componenti interni

Camino

- 1 Il camino (a forma di tunnel) è situato sul cielo della cella del forno e deve essere regolarmente pulito. Per toglierlo svitare le 2 viti in senso antiorario usando una moneta.
- 2 Lavare il camino in lavastoviglie o con una spugna impregnata di acqua e sapone e risciacquare. Dopo la pulizia rimontare il camino al suo posto.

Guide

- 1 Svitare le viti sugli angoli superiori frontali di ognuna delle guide e rimuoverle.
- 2 Rimontare le guide nel senso inverso dello smontaggio.

Pannello posteriore

- 1 Svitare le viti sulla parte superiore del pannello posteriore.
- 2 Sollevare e sfilare il pannello posteriore per rimuoverlo.
- 3 Rimontare il pannello nel senso inverso dello smontaggio.

Sostituzione della lampadina del forno

! Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'alimentazione elettrica del forno e assicurarsi che il forno sia freddo.

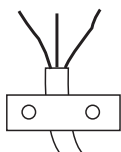
La lampadina da 15W utilizzata è adatta a sopportare le alte temperature. La lampadina è posizionata sulla parte superiore della parte interna del forno e si smonta dall'interno.

Accesso alla lampadina

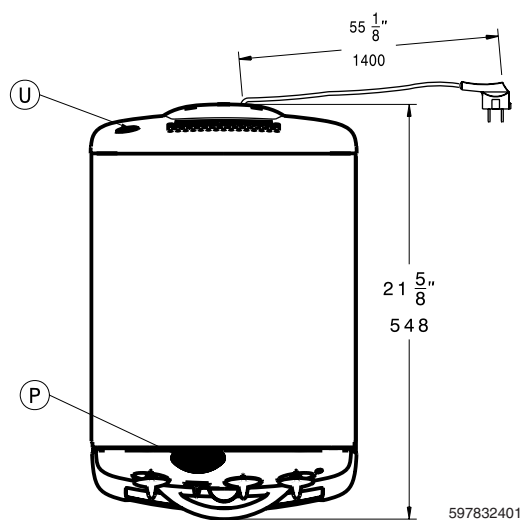
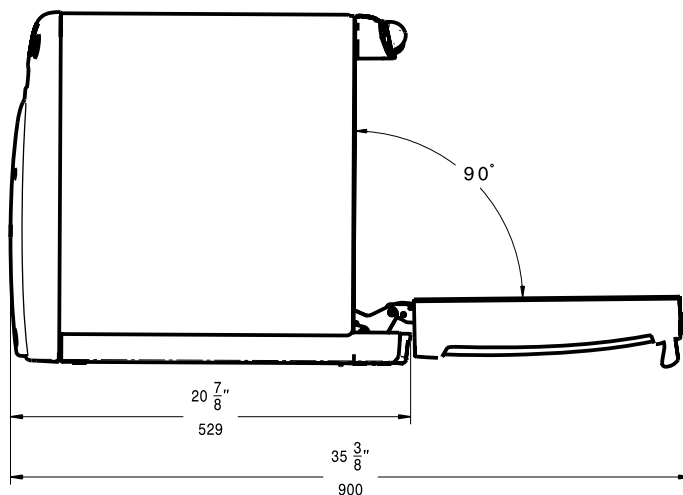
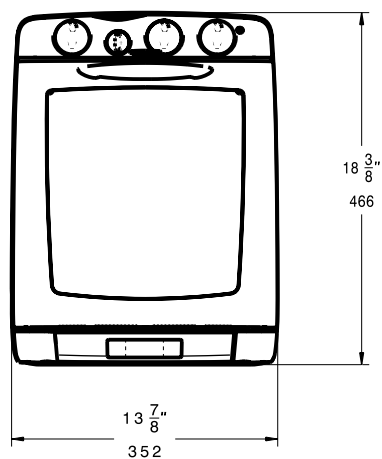
- 1 Svitare il coperchio di vetro della lampadina in senso antiorario per smontarlo.
- 2 Svitare la lampadina.
- 3 Avvitare una lampadina nuova.
- 4 Avvitare il coperchio di vetro in posizione.

Dati tecnici

Funzioni di cottura	Convezione, Vapore, Vapore bassa temperatura, Misto
Voltaggio	230 V 50 Hz
Cavo allacciamento elettrico	Il cavo di alimentazione deve essere installato solo da personale autorizzato all'installazione elettrica.
Potenza elettrica	
Vapore	700 W
Misto	2050 W
Convezione	1350 W
Potenza elettrica max.	2150 W
Potenza luci forno	15 W
Dimensioni	
Altezza	466 mm
Larghezza	352 mm
Profondità	548 mm (900 mm con porta aperta)
Peso netto	22 kg
Volume effettivo	30 litres
Capacità acqua	
Capacità recipiente "acqua fresca"	1 litri
Capacità recipiente "acqua residua"	0,55 litri



Schema d'installazione



U - Presa aria
P - Scarico vapori

NO TEXT ON THIS PAGE