



# Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico



Registra il tuo prodotto per accedere al manuale digitale e a tanti altri contenuti esclusivi. Scopri di più su [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	9
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	12
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	14
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	15
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	16
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	18
12. PULIZIA E CURA.....	30
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	34
14. INSTALLAZIONE.....	36
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	37

## PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

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

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

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

### 2.3 Utilizzo



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.



#### **AVVERTENZA!**

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

## 2.4 Manutenzione e pulizia

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.5 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

## 2.6 Assistenza tecnica

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

## 2.7 Smaltimento



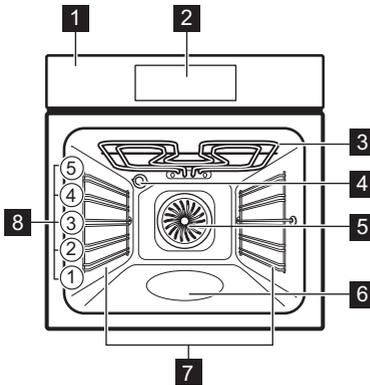
### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Elemento riscaldante
- 4** Luce
- 5** Ventola
- 6** Incavo cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 7** Supporto ripiano, smontabile
- 8** Posizioni dei ripiani

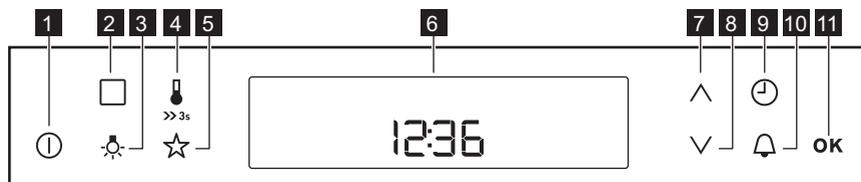
## 3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci**  
Per la cottura di torte e biscotti.

- **Leccarda**  
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.
- **Guide telescopiche**  
Per griglie e teglie.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

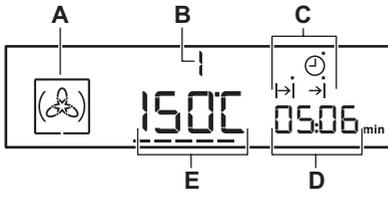
### 4.1 Programmatore elettronico



I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
<b>1</b> 	ACCESO / SPEN-TO	Accensione e spegnimento del forno.
<b>2</b> 	OPZIONI	Per impostare una funzione di riscaldamento o un programma automatico.
<b>3</b> 	ECLAIRAGE FOUR	Accensione e spegnimento della lampada forno.
<b>4</b> 	TEMPERATURA/ RISCALDAMEN-TO RAPIDO	Per impostare e verificare la temperatura della cavità o la temperatura della termosonda (se prevista). Premendolo e tenendolo premuto per tre secondi, la funzione di riscaldamento rapido si ACCENDE e si SPEGNE.
<b>5</b> 	MON PROGRAM- ME PRÉFÉRÉ	Per registrare il proprio programma preferito. Consente di accedere direttamente ai propri programmi preferiti, anche a forno spento.
<b>6</b> -	DISPLAY	Visualizza le impostazioni del forno.
<b>7</b> 	SU	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
<b>8</b> 	GIÙ	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
<b>9</b> 	CLOCK	Per impostare le funzioni dell'orologio.
<b>10</b> 	CONTAMINUTI	Per impostare il contaminuti.
<b>11</b> 	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.

## 4.2 Display



- A. Simbolo funzione cottura
- B. Numero di funzione cottura/ programma
- C. Spie delle funzioni dell'orologio (fare riferimento alla tabella "Funzioni dell'orologio")
- D. Orologio/display calore residuo
- E. Temperatura/display ora

### Altre spie del display:

Simbolo	Nome	Descrizione
	<b>Programma automatico</b>	È possibile scegliere un programma automatico.
	<b>Favoriti</b>	La funzione favoriti è in funzione.
<b>kg / g</b>	<b>kg/g</b>	Un programma automatico con inserimento del peso funziona.
<b>h / min</b>	<b>ore/min.</b>	È attiva una funzione orologio.
---	<b>Indicatore di riscaldamento/ calore residuo</b>	Mostra la versione del software del forno.
	<b>Temperatura/riscaldamento rapido</b>	La funzione è operativa.
	<b>Temperatura</b>	È possibile esaminare o modificare la temperatura.
	<b>Contaminuti</b>	La funzione contaminuti è in funzione.

## 4.3 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva la funzione di riscaldamento, compare ----. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.

# 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

## 5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

## 5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione:  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.

4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilatata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cottura pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
 Cottura convenzionale / Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Aqua Clean.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.

Funzione forno	Applicazione
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata umida	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.</p>
 Scongela-mento	<p>Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.</p>

Funzione forno	Applicazione
 Mantieni caldo	<p>Per tenere le pietanze in caldo.</p>
 Grill	<p>Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.</p>
 Grill Rapido	<p>Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.</p>
 Doppio grill ventilavo	<p>Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>

## 6.2 Impostazione della funzione cottura.

1. Accendere il forno con . Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione di riscaldamento.
2. Premere  o  per impostare una funzione di cottura.
3. Premere  oppure il forno parte automaticamente dopo 5 secondi. Se si attiva il forno e non si imposta una funzione di riscaldamento o un programma, il forno si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

## 6.3 Modifica della temperatura

Premere  o  per modificare la temperatura secondo diverse fasi: 5 °C. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale e l'indicatore di riscaldamento rapido scompare.

## 6.4 Controllo della temperatura

Sarà possibile controllare la temperatura attuale nel forno quando la funzione o il programma sono operativi.

1. Premere .  
Il display indica la temperatura all'interno del forno.
2. Premere **OK** oppure il display mostra nuovamente la temperatura impostata dopo 5 secondi.

## 6.5 riscaldamento rapido

Non mettere alimenti in forno quando è attiva la funzione di Pre-riscaldamento rapido.

Il Riscaldamento rapido funziona solo per alcune funzioni di riscaldamento. Se il suono Guasto è attivato nel menu impostazioni, viene emesso un segnale se il Riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare il Riscaldamento rapido premere e tenere premuto  per più di 3 secondi.

Se il Riscaldamento rapido viene acceso il display mostra le barre lampeggianti.

# 7. FUNZIONI DEL TIMER

## 7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è acceso.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne.
 PARTENZA RITARDATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.
<b>00:00</b> TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA	Per impostare il conto alla rovescia, che mostra la durata di funzionamento del forno. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA non viene acceso se sono impostate DURATA e FINE.

## 7.2 Impostazione e modifica dell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare **h** e **12:00**. "12" lampeggia.

1. Premere  o  per impostare le ore.
2. Premere **OK**.
3. Premere  o  per impostare i minuti.

#### 4. Premere OK.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

### 7.3 Impostazione della DURATA

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare i minuti di DURATA.
4. Premere OK oppure DURATA parte automaticamente dopo 5 secondi.
5. Premere  o  per impostare le ore di DURATA.
6. Premere OK oppure DURATA parte automaticamente dopo 5 secondi. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne.
7. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
8. Spegner il forno.

### 7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare FINE e premere OK. Impostare come prima cosa i minuti e le ore. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.
4. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
5. Spegner il forno.

### 7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
  2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
  3. Premere  o  per impostare i minuti di DURATA.
  4. Premere OK.
  5. Premere  o  per impostare le ore di DURATA.
  6. Premere OK.
- Sul display lampeggia .
7. Premere  o  per impostare il tempo di FINE e premere OK. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.

8. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
9. Spegner il forno.



Quando la funzione di Partenza ritardata è attiva, il display mostra un simbolo della funzione di riscladamento,  con un punto e . Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/calore residuo.

### 7.6 Impostazione: Contaminuti

1. Premere . Sul display lampeggia  e "00".
2. Premere  per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.

3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il CONTAMINUTI e  $\triangle$  per confermare.
4. Premere OK o il CONTAMINUTI inizia automaticamente dopo 5 secondi.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti e il display mostra, lampeggiante, 00:00 e



5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

## 7.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

1. Per resettare il timer per il conto alla rovescia premere:  $\vee$  e  $\wedge$  contemporaneamente.
2. Quando sul display compare "00:00" e il Timer per il conto alla rovescia inizia nuovamente a contare.

## 8. PROGRAMMI AUTOMATICI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

una ricetta quando non si ha esperienza in cucina. Il display mostra i tempi di cottura predefiniti per tutti i programmi automatici.

Sono disponibili 9 programmi automatici. Utilizzare un programma automatico o

### 8.1 Programmi automatici

Numero del programma	Nome del programma
1	ROASTBEEF
2	ARROSTO DI MAIALE
3	POLLO INTERO
4	PIZZA
5	MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	PANE BIANCO
8	PATATE GRATINATE
9	LASAGNE

### 8.2 Programmi automatici

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiocare  $\square$ .  
Il display mostra il numero del programma automatico (1 – 9).
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per scegliere il programma automatico.

4. Premere OK o attendere cinque secondi finché l'apparecchiatura non si attiva automaticamente.
5. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. Il simbolo  $\rightarrow$  lampeggia.
6. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

### 8.3 Programmi automatici con inserimento del peso

Impostando il peso della carne, l'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiurare .
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il programma con peso automatico. Il display mostra: il tempo di cottura, il simbolo della durata  $| \rightarrow |$ , un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).
4. Premere **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

L'apparecchiatura si accende.

5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con  $\wedge$  o  $\vee$ . Sfiurare **OK**.
6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti.  $| \rightarrow |$  lampeggia.
7. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

## 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



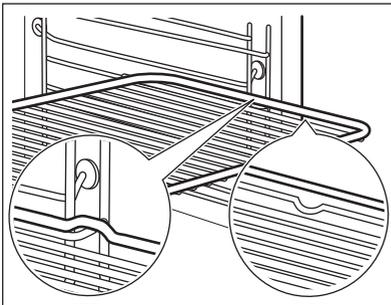
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Inserimento degli accessori

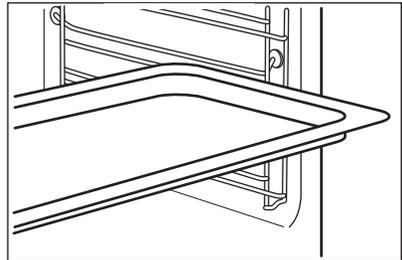
Ripiano a filo:

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



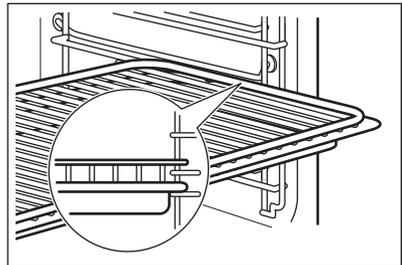
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



Ripiano a filo e lamiera dolci / leccardainsieme:

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



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

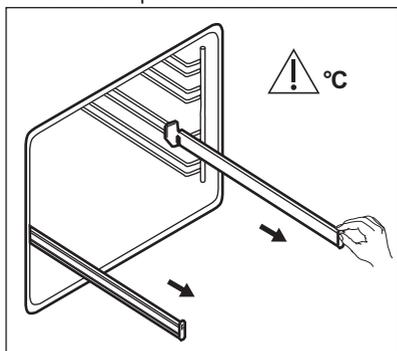
## 9.2 Guide telescopiche

- i** Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

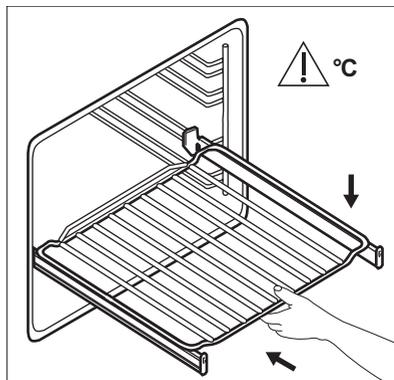
Grazie alle guide telescopiche è possibile inserire ed estrarre i ripiani con maggior facilità.

- !** **ATTENZIONE!**  
Non lavare le guide telescopiche in lavastoviglie.  
Non lubrificare le guide telescopiche.

1. Estrarre la guida telescopica di destra e quella di sinistra.



2. Collocare la griglia sulle guide telescopiche e spingere queste ultime delicatamente all'interno del forno.



Accertarsi di inserire completamente le guide telescopiche nel forno prima di chiudere lo sportello.

# 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

## 10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

Usare questa funzione per salvare la temperatura e le impostazioni dell'ora preferite per una funzione o un programma.

1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.

2. Premere ☆ per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
  3. Disattivare l'apparecchiatura.
- **Per attivare la funzione** sfiorare ☆. L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.

**i** Quando la funzione è attiva, è possibile modificare l'ora e la temperatura.

- **Per disattivare la funzione** sfiorare . L'apparecchiatura disattiva il proprio programma preferito.

## 10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale del forno.

1. È inoltre possibile attivare questa funzione quando il forno è spento. Non impostare una funzione cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Il display visualizza SAFE. Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 3.

## 10.3 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare la funzione quando il forno è in funzione.

Il Blocco Tasti evita che si cambi per sbaglio la funzione del forno.

1. Per attivare la funzione accendere il forno.
2. Attivare una funzione o un'impostazione del forno.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Il blocco compare sul display. Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 3.

**i** È possibile spegnere il forno quando il Blocco funzione è attivo. Quando si spegne il forno il Blocco funzione si disattiva.

## 10.4 Uso del menu impostazioni

Il Menù impostazioni permette di accendere o spegnere le funzioni nel menù principale. Il display mostra SET e il numero dell'impostazione.

1. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display mostra SET1 e lampeggia il numero "1".
2. Premere  o  per configurare l'impostazione.
3. Premere **OK**.
4. Premere  o  per modificare il valore dell'impostazione.
5. Premere **OK**.

Per uscire dal menù Impostazioni, premere  o premere e tenere premuto .

## 10.5 Spegnimento automatico

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

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

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Orario fine.

## 10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

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

- se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/ SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
- se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

## 10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le

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

## 10.8 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

# 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

## 11.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il

cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

### Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

### Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

### Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

## 11.2 Cottura e arrostitura

 <b>TORTE E DOLCI</b>						
	Cottura con- venzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Plum cake, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Stampo per pane
Biscotti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, preriscaldare il forno vuoto, due ripiani	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Lamiera dolci
Focaccine, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci
Eclair, due ripiani	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Lamiera dolci

 <b>TORTE E DOLCI</b>						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	Stampo per torta, Ø 24 cm
Pan di Spagna	170	1	160	2	30 - 50	Stampo per torta, Ø 20 cm

Preriscaldare il forno vuoto.

 <b>PANE E PIZZA</b>						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pane bianco, 1 - 2 pezzi, 0.5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di segale, il preriscaldamento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Stampo per pane
Panini, 6 - 8 roll	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Lamiera dolci / Leccarda
Focaccine	200	3	190	3	10 - 20	Lamiera dolci

Preriscaldare il forno vuoto.

Usare lo stampo per dolci.

 Flan di verdura					
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)
	 (°C)	 2	 (°C)	 2	
Flan di pasta, il preriscaldamento non è necessario	200	2	180	2	40 - 50
Flan di verdure, il preriscaldamento non è necessario	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

 CARNE					
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		
	 (°C)	 2	 (°C)	 2	
Manzo	200		190		50 - 70
Maiale	180		180		90 - 120
Vitello	190		175		90 - 120
Roastbeef inglese, al sangue	210		200		50 - 60
Roastbeef inglese, cott. media	210		200		60 - 70
Roastbeef inglese, ben cotto	210		200		70 - 75

 <b>CARNE</b>					
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Spalla di maiale, con cotta	180	2	170	2	120 - 150
Stico di maiale, 2 pezzi	180	2	160	2	100 - 120
Cosciotto di agnello	190	2	175	2	110 - 130
Pollo intero	220	2	200	2	70 - 85
Tacchino intero	180	2	160	2	210 - 240
Anatra intera	175	2	220	2	120 - 150
Oca intera	175	2	160	1	150 - 200
Coniglio, in pezzi	190	2	175	2	60 - 80
Lepre, tagliata a pezzi	190	2	175	2	150 - 200
Fagiano intero	190	2	175	2	90 - 120

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 <b>PESCE</b>				
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata	
	 (°C)		 (°C)	
Trota / Orata, 3 - 4 pesce	190		175	
Tonno / Salmone, 4 - 6 filetti	190		175	

### 11.3 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

 <b>GRILL</b>			
	 (kg)	 (min.) 1° lato	 (min.) 2° lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistecca di manzo, 4 pezzi	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsicce, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bracioline di maiale, 4 pezzi	0.6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo, 4 pezzi	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0.6	20 - 30	-
Filetto di pesce, 4 pezzi	0.4	12 - 14	10 - 12
Toast farciti, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Doppio grill ventilavo

Preriscaldare il forno vuoto.

Usare la prima o la seconda posizione griglia.

Per calcolare il tempo di cottura arrosto, moltiplicare il tempo dato nella seguente tabella per i centimetri di spessore del filetto.

 <b>MANZO</b>		
	 (°C)	 (min.)
Roastbeef o filetto al sangue	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cott. media	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto	170 - 180	8 - 10

 <b>MAIALE</b>		
	 (°C)	 (min.)
Spalla / Coppa / coscia, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Bracioline / Costoletta di maiale, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Polpettone, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VITELLO			
	 (°C)	 (min.)	
Arrostito di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 AGNELLO			
	 (°C)	 (min.)	
Coscia d'agnello / Arrostito di agnello, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Sella d'agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 POLLAME			
	 (°C)	 (min.)	
Pollame, porzioni, 0,2 - 0,25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50	
Mezzo pollo, 0,4 - 0,5 kg ciascuno	190 - 210	35 - 50	
Pollo, pollastra, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Anatra, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Oca, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	

 POLLAME			
	 (°C)	 (min.)	
Tacchino, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Tacchino, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PESCE (STUFATO)			
	 (°C)	 (min.)	
Pesce intero fino ad 1 kg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 11.5 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è applicabile per: pollame, arrosto di maiale grasso o brasato.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Sistemare la carne in una leccarda, o direttamente sul ripiano a filo. Collocare un vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso. Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.
3. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C.
4. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Bistecche	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120 - 150	1

## 11.6 Scongelamento

	 (kg)	 Tempo di scongela- mento (min.)	 Tempo di scon- gelamento ul- terio- re (min.)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
carne	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Dolce	1.4	60	60	-

## 11.7 Marmellate/Conserve

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTTA MORBIDA	
	 (min.) <b>Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine</b>
Fragole / Mirtilli / Lamponi / uva spina matura	35 - 45

 DRUPA		
	 (min.) <b>Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine</b>	 (min.) <b>Tempi di cottura restanti a 100°C</b>
Pesche / Mele cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 VERDURE		
	 (min.) <b>Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine</b>	 (min.) <b>Tempi di cottura restanti a 100°C</b>
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

## 11.8 Asciugatura - Cottura ventilata

Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.

Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

 VERDURE		
	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8

 VERDURE		
	 (°C)	 (ore)
Erbe	40 - 50	2 - 3

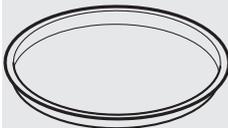
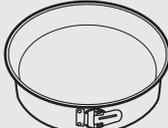
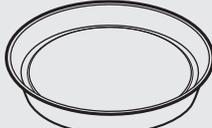
Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

 FRUTTA	
	 (ore)
Prugne	8 - 10

 FRUTTA	
	 (ore)
Albicocche	8 - 10
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9

### 11.9 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
<b>Teglia da pizza</b>	<b>Piatto di cottura</b>	<b>Ciotoline</b>	<b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

### 11.10 Cottura ventilata umida

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

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

		 (°C)		 (min.)
Rotolo dolce	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero fino ad 1 kg, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tortini, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

### 11.11 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

			 (min.)	 (°C)	 (min.)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.

				 (°C)	 (min.)	
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo, 6 pezzi, 0.6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max.	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Note sulla pulizia



### Agenti pul-mento

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.



### Uso quoti-diano

Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bisticchiera.

L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



### Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.

## 12.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

## 12.3 Pulizia della guarnizione della porta

Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare il forno se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

## 12.4 Rimozione dei supporti ripiano

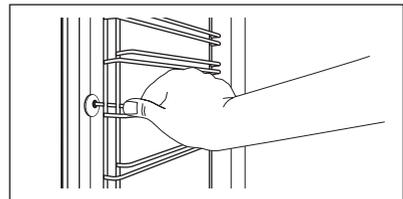
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



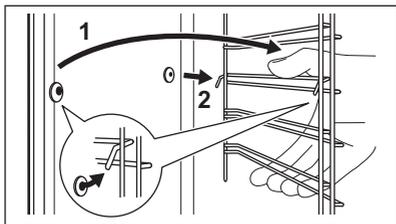
### ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

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

## 12.5 Aqua Clean

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nella goffratura della cavità sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione: .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
5. Spegner il forno e lasciarlo raffreddare.
6. Quando il forno è freddo, pulirlo con una spugna morbida e umida.



### AVVERTENZA!

Accertarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo. Pericolo di ustione.

## 12.6 Rimozione e installazione della porta

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



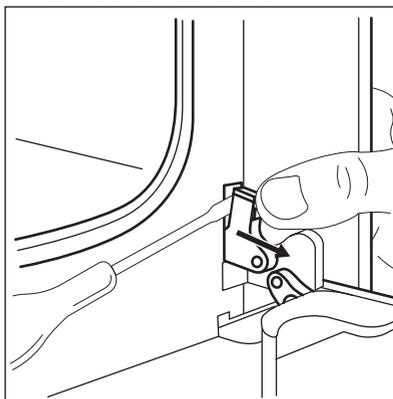
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



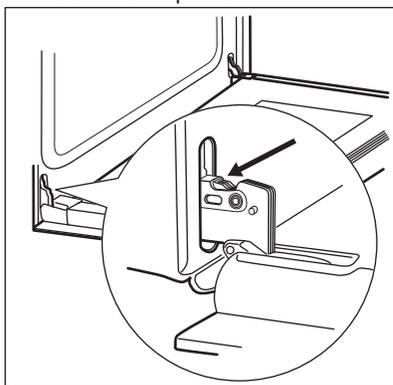
### ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

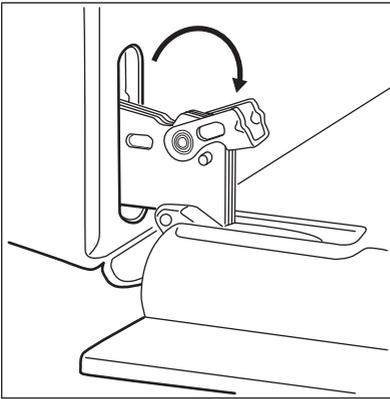
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Usare un cacciavite per sollevare e ruotare completamente il lato cerniera del lato destro.



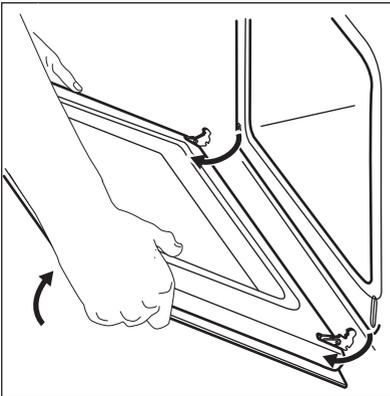
3. Localizzare la cerniera sul lato sinistro della porta.



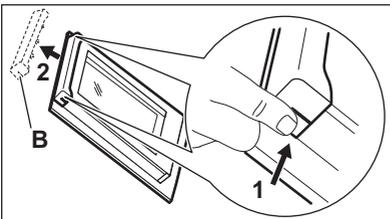
4. Sollevare e ruotare completamente la leva sul lato sinistro.



5. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.

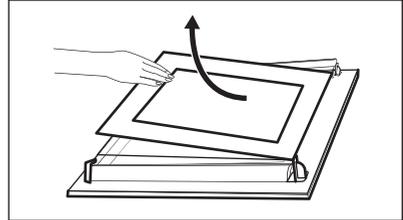


6. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.  
7. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



8. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.

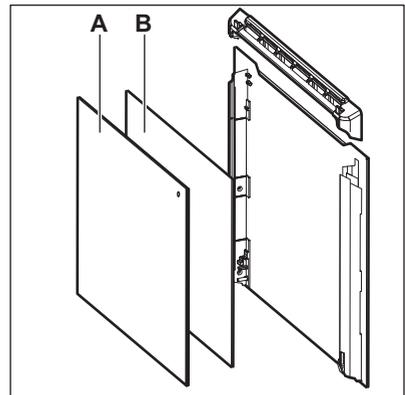
9. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



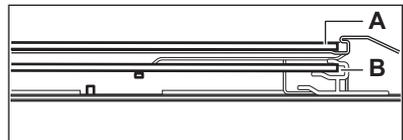
10. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie. Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

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



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



## 12.7 Sostituzione della lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno.  
Attendere che il forno si raffreddi.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.



### ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

## Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente $\odot$ e $\wedge$ per attivare nuovamente il display.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attiva.	Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

### 13.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

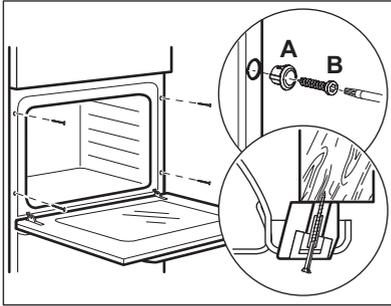
#### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Codice Prodotto (PNC) .....



## 14.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



## 14.3 Installazione dell'impianto elettrico

**i** Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della

fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 14.4 Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

# 15. EFFICIENZA ENERGETICA

## 15.1 Foglio informativo prodotto

Informazioni sul prodotto conformemente a EU 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	KOFCH30X 949497015
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l

Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	30.1 kg

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

## 15.2 Risparmio energetico



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

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

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

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

### Cucinare con ventola

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

### Calore residuo

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

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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### Tenere in caldo gli alimenti

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

### Cottura con lampada spenta

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

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

### Disattivazione del display

Sarà possibile spegnere il display.

Premere e tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente. Per accenderlo, ripetere questa operazione.

## 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da

apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio

più vicino o contattare il comune di residenza.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867348796-B-152019