



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso

Otteni 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

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.....	8
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	12
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	13
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	17
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	18
11. PULIZIA E CURA.....	32
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	36
13. INSTALLAZIONE.....	39
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	41

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza 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 detergenti 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 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 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.

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento



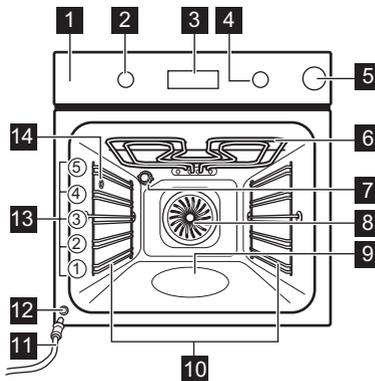
AVVERTENZA!

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 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 5 Vaschetta dell'acqua
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Luce
- 8 Ventola
- 9 Incavo cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Tubo di scarico
- 12 Valvola di scarico dell'acqua
- 13 Posizioni dei ripiani
- 14 Foro di entrata vapore

3.2 Accessori

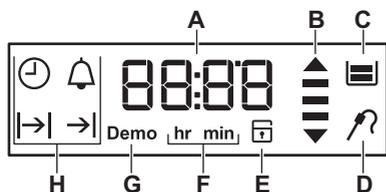
- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci**
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Funzione	Descrizione
	CONTAMINUTI	Per impostare il CONTAMINUTI. Tenerlo premuto per più di 3 secondi per attivare o disattivare la lampada.
	CLOCK	Per impostare una funzione orologio.
	TEMPERATURA	Per controllare la temperatura del forno o della termosonda (ove prevista). Usare solo mentre è attiva una funzione di riscaldamento.

4.2 Display



- A. Timer/Temperatura
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Vaschetta dell'acqua
- D. Termosonda (solo modelli selezionati)
- E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F. Ore/minuti
- G. Modalità Demo (solo modelli selezionati)
- H. Funzioni dell'orologio

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 . Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

5. Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare.

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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

6.2 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
 Posizione di spento	Il forno è spento.
 riscaldamento rapido	Per diminuire il tempo di riscaldamento.
 Cottura ventilata	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.

Funzione forno	Applicazione
 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.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Scongela-mento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

Funzione	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>
 Grill Rapido	<p>Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.</p>
 Doppio grill ventilato	<p>Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>

Funzione	Applicazione
 Cottura ventilata + vapore	<p>Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.</p>

6.3 Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
 2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.
- La spia si accende quando il forno entra in funzione.
3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

6.4 riscaldamento rapido

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

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

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per impostare il livello di potenza desiderato.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso il segnale.

3. Impostare la funzione del forno.

6.5 Indicatore riscaldamento

Quando la funzione forno è attiva, le barre nel display  compaiono una alla volta quando la temperatura nel forno aumenta e scompaiono quando diminuisce.

6.6 Cottura a vapore

i Utilizzare solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Impostare la funzione .
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non viene visualizzata l'indicazione Serbatoio d'acqua pieno.
La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C.
La cottura a vapore offre buoni risultati con questa gamma di temperatura.
6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.

Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

! **ATTENZIONE!**
L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.

6.7 Indicatore del serbatoio d'acqua

Durante la cottura a vapore, la spia del Serbatoio dell'acqua nel display mostra il livello di acqua nel serbatoio.

- Quando il serbatoio è pieno il display mostra  e viene emesso un segnale. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
- Quando il serbatoio è mezzo pieno, il display indica .

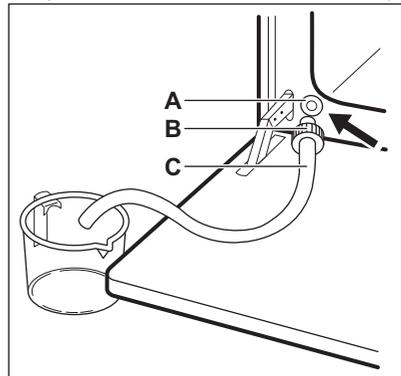
- Quando il serbatoio è vuoto il display mostra  e viene emesso un segnale. Riempire nuovamente il serbatoio.

i Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo del forno.
Togliere l'acqua con una spugna.

6.8 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

! **ATTENZIONE!**
Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che il forno sia freddo.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.
2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).



3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).
4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore. L'acqua può restare all'interno dopo che sul display compare: . Attendere fino a che il flusso dalla

valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.

5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.

 Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

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 spento.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 TEMPO DI RITARDO	Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.

7.2 Impostazione e modificadell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente elettrica, attendere che sul display compaia **hr** e "12:00". "12" lampeggia.

1. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare l'ora.
2. Premere  per confermare e impostare i minuti.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "00" lampeggia.

3. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare i minuti attuali.
4. Premere  per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata.

Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

7.3 Impostazione della funzione DURATA

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare i minuti e premere  per confermare. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare le ore e premere  per confermare.

Al termine della durata preimpostata, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare le ore e premere  per confermare. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare i minuti e premere  per confermare.

Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare i minuti per il tempo di DURATA e premere  per confermare. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare le ore per la DURATA e premere  per confermare.

Sul display lampeggia .

4. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare le ore per il tempo di FINE e premere  per confermare. Ruotare la manopola per

la temperatura per impostare i minuti per il tempo di FINE e premere  per confermare. Sul display compare  e la temperatura impostata.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato.

Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne.

5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

Il contaminuti può essere impostato sia in fase di accensione che di spegnimento del forno.



1. Premere  ripetutamente fino a che  e "00" non lampeggiano sul display.
2. Ruotare la manopola per la temperatura per impostare i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, **hr** lampeggia sul display.
3. Impostare le ore.
4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per due minuti. "00:00" e  lampeggiano sul display. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



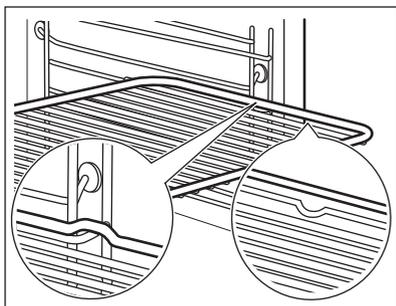
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento degli accessori

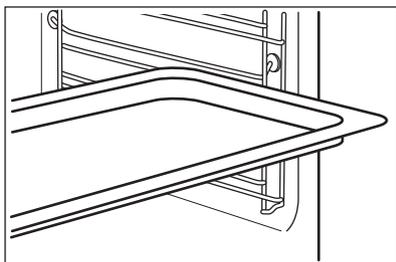
Ripiano a filo:

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



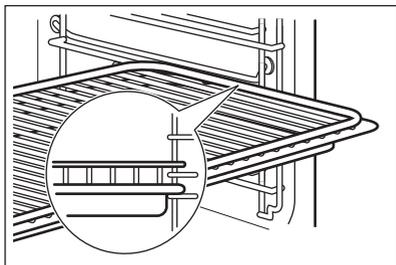
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file 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.

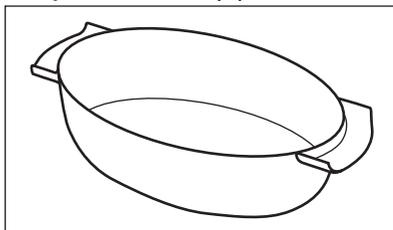
8.2 Accessori per la cottura a vapore

i Gli accessori del kit per la cottura a vapore, non sono forniti con il forno. Per ulteriori informazioni, contattare il fornitore locale.

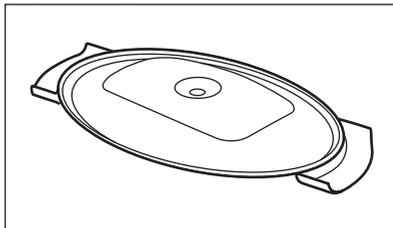
Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

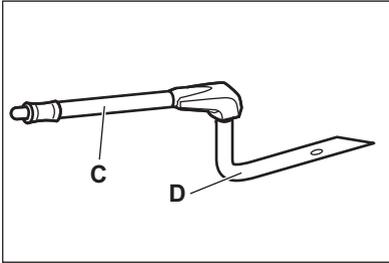
La teglia si compone di un recipiente di vetro, di un coperchio con foro per il tubicino dell'iniettore (C) e di una griglia in acciaio da sistemare sul fondo della teglia.

Recipiente di vetro (A)

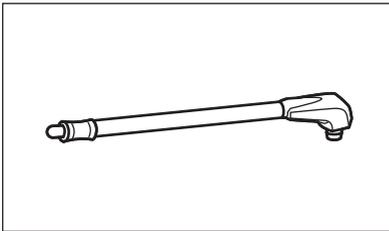
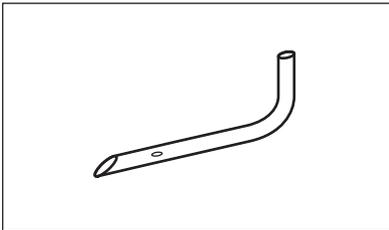
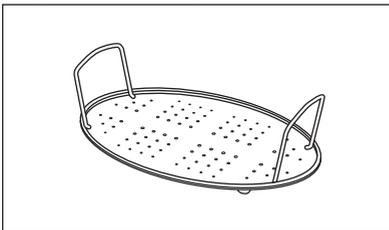


Coperchio (B)

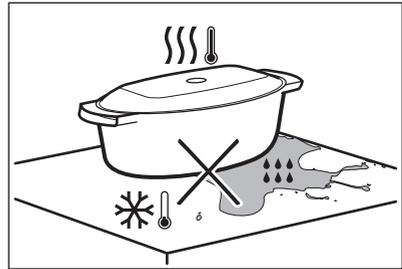


Iniettore e tubicino dell'iniettore

"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per la cottura a vapore diretto.

Tubicino dell'iniettore (C)**Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)****Griglia in acciaio (E)**

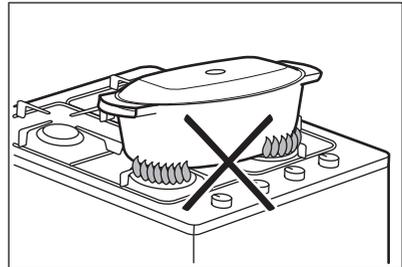
- Non poggiare una teglia calda su superfici fredde/bagnate.



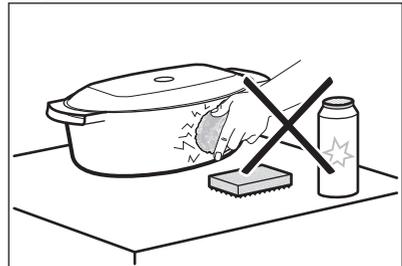
- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.



- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.



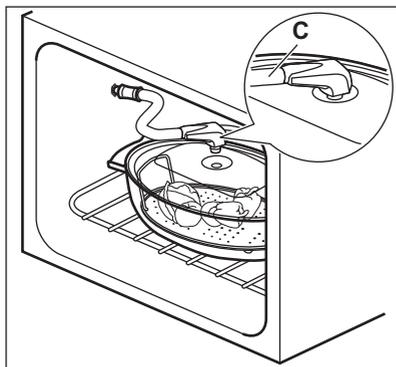
- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.



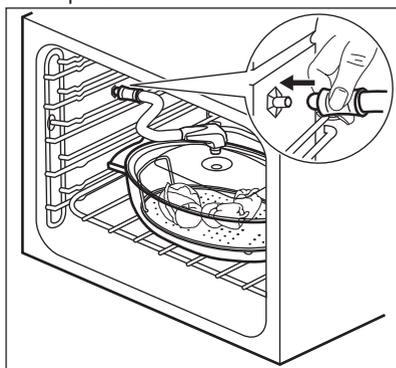
8.3 Cottura a vapore in teglia dietetica

Sistemare il cibo nella griglia in acciaio all'interno della teglia e posizionare il coperchio.

1. Introdurre il tubicino dell'iniettore nell'apposito foro sulla teglia dietetica.



2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso.
3. Inserire l'altra estremità del tubicino dell'iniettore nel foro di entrata vapore.



Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.

4. Impostare la funzione di cottura a vapore.

8.4 Cottura a vapore diretto

Sistemare il cibo sulla griglia in acciaio all'interno della teglia. Aggiungere dell'acqua.



ATTENZIONE!

Non utilizzare il coperchio.



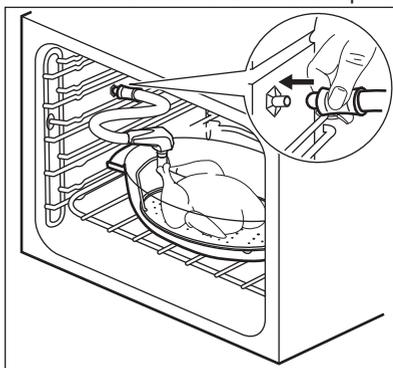
AVVERTENZA!

Fare attenzione se si usa l'iniettore con il forno in funzione. Indossare sempre guanti da forno per toccare l'iniettore a forno caldo. Rimuovere sempre l'iniettore dal forno se non si utilizza una funzione vapore.



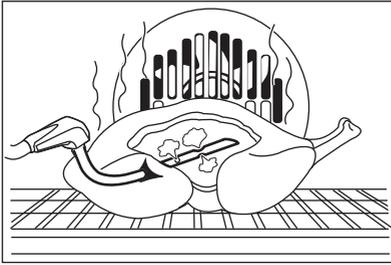
Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

1. Inserire l'iniettore (D) nel tubicino corrispondente (C). Inserire l'altra estremità nel foro di entrata vapore.



2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso. Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.
3. Impostare la funzione di cottura a vapore.

Nel caso di cotture di polli, anatre, tacchini, capretti o pesci grossi, inserire l'iniettore (D) direttamente nella parte vuota delle carni. Assicurarsi di non ostruire i fori.



Per informazioni più dettagliate sulle modalità di cottura a vapore, consultare le relative tabelle di cottura nel capitolo "Consigli e suggerimenti utili".

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva il forno non può essere acceso accidentalmente.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Premere e tenere premuto  e °C contemporaneamente per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico. SAFE viene visualizzato sul display. Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

9.2 Utilizzo del Blocco Tasti

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

Quando il Blocco funzione è attivo, non sarà possibile modificare per sbaglio le impostazioni temperatura e ora di un forno in funzione.

1. Selezionare una funzione forno e impostarla in base alle proprie preferenze.
2. Tenere premuti  e °C contemporaneamente per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Loc viene visualizzato sul display per 5 secondi.



Loc compare sul display quando viene girata la manopola della temperatura o quando si preme qualsiasi pulsante con la funzione di blocco attiva.

Quando si ruota la manopola delle funzioni del forno, il forno smette di funzionare.

Quando si spegne il forno mentre la funzione Blocco Tasti è attiva, il Blocco funzione si disattiva automaticamente passando a Sicurezza bambini. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 2.

9.3 Spia del calore residuo

Quando viene spento il forno, il display mostra l'indicatore di calore residuo  se la temperatura nel forno è superiore ai 40 °C.

9.4 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

 (°C)	 (ore)
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

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

9.5 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.

9.6 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.

10. 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.

10.1 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.

10.2 Cottura ventilata + vapore

Preriscaldare il forno vuoto.

 TORTE/DOLCI				
	 (°C)	 (min.)		
Torte, il preriscaldamento non è necessario	175	30 - 40	2	Stampo per torta, Ø 26 cm
Torta alla frutta, il preriscaldamento non è necessario	160	80 - 90	2	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Stampo per torta, Ø 20 cm
Plum cake	160	40 - 50	2	Stampo per pane
Biscotti, il preriscaldamento non è necessario	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Lamiera dolci
Panini dolci	180 - 200	12 - 20	2	Lamiera dolci
Brioches	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Lamiera dolci

Preriscaldare il forno vuoto.

Usare la piastra.

 PANE / PIZZA			
	 (°C)	 (min.)	
Pane bianco, 2x 0.5 kg ciascuno	180 - 190	45 - 60	2
Panini, 6 - 8, 0.5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 e 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Usare lo stampo per dolci.

 Flan di verdura			
	 (°C)	 (min.)	
Verdure ripiene	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

 CARNE		
	 (°C)	 (min.)
Arrosto di maiale, 1 kg	180	90 - 110
Vitello, 1 kg	180	90 - 110
Roastbeef, al sangue, 1 kg	210	45 - 50
Roastbeef, cott. media, 1 kg	200	55 - 65
Roastbeef, ben cotto, 1 kg	190	65 - 75

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	 (°C)	 (min.)
Coscia d'agnello, 1 kg	175	110 - 130
Pollo intero, 1 kg	200	55 - 65
Tacchino intero, 4 kg	170	180 - 240

	 (°C)	 (min.)
Anatra intera, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Coniglio, in pezzi	170 - 180	60 - 90

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

	 (°C)	 (min.)
Oca intera, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 PESCE		
	 (°C)	 (min.)
Trota, 3 - 4 pesce, 1,5 kg	180	25 - 35
Tonno, 4 - 6 filetti, 1,2 kg	175	35 - 50
Fermo	200	20 - 30

Riscaldare il piatto.

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 RISCALDARE AL VAPORE		
	 (°C)	 (min.)
Sformati/Gratinati	130	15 - 25
Pasta e salsa	130	10 - 15
Contorni	130	10 - 15
Piatti unici	130	10 - 15
carne	130	10 - 15
Verdure	130	10 - 15

10.3 Cottura nella teglia dietetica

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata + vapore.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Impostare la temperatura su 150°C.

 VERDURE	
	 (min.)
Pomodori	15
Melanzane	15 - 20
Cime di rapa	20 - 25
Zucchine a fettine	20 - 25
Peperoni, listelli	20 - 25
Cime di cavolfiore	25 - 30
Cavolo rapa	25 - 30
Asparagi bianchi	25 - 35
Sedano a listarelle	30 - 35

 VERDURE	
	 (min.)
Finocchio	30 - 35
Asparagi verdi	35 - 45
Carote	35 - 40

Impostare la temperatura su 150°C.

 CARNE	
	 (min.)
Petto di pollo al vapore	25 - 35
Prosciutto cotto	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Impostare la temperatura su 150°C.

 PESCE	
	 (min.)
Trota / Filetto di salmone	25 - 30

Impostare la temperatura su 150°C.

 CONTORNI	
	 (min.)
Riso	35 - 40
Patate bollite, in quarti	35 - 45
Polenta	40 - 45

 CONTORNI	
	 (min.)
Patate non pelate medie 50 - 60	

10.4 Cottura e arrostitura

 TORTE E DOLCI						
	Cottura con- venzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pietanze frul- late	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
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffins, due ripianti	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffins, tre ri- pianti	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Lamiera dolci
Biscotti, due ripianti	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Lamiera dolci

 TORTE E DOLCI						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Biscotti, tre ripiani	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, due ripiani, preriscaldare il forno vuoto	-	-	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
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

Preriscaldare il forno vuoto.

 PANE E PIZZA						
	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

 PANE E PIZZA						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Panini, 6 - 8 roll	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Vassoio smaltato
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)		 (°C)			
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	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
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

 CARNE					
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)
	 (°C)	 (°C)	 (°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.

 PESCE			
	Cottura convenzionale	Cottura ventilata	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Trota / Orata, 3 - 4 pesce	190	175	40 - 55
Tonno / Salmone, 4 - 6 filetti	190	175	35 - 60

10.5 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

 GRILL			
	 (kg)	 (min.) 1° lato	 (min.) 2° lato
	Bistecche di filetto, 4 pezzi	0.8	12 - 15
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

10.6 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.

 MANZO		
	 (°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

 MAIALE		
	 (°C)	 (min.)
Spalla / Coppa / coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Bracirole / 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.)
Arrostato 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 / Arrosto 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
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

10.7 Scongelamento

	 (kg)	 Tempo di scongela- mento (min.)	 Tempo di scon- gelamento ulte- riore (min.)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
	0.5	90 - 120		
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	-

10.8 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

 VERDURE		
	 (°C)	 (ore)
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

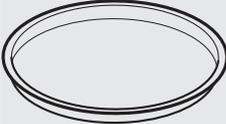
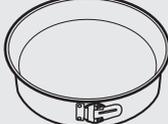
Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

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

FRUTTA	
	 (ore)
Pere	6 - 9

10.9 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.

			
Teglia da pizza	Piatto di cottura	Ciotoline	Tortiera per flan
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

10.10 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
Rotolo dolce	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35

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

10.11 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

				(°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.
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	-

				 (°C)	 (min.)	
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.

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia



Agenti pulimento

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 quotidiano

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.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 Rimozione dei supporti ripiano

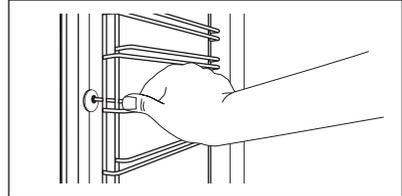
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



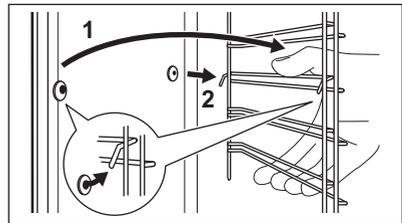
ATTENZIONE!

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.

11.5 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 goffatura 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. Spegnerlo 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.

11.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua



AVVERTENZA!

Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.



Durante la procedura di pulizia, dell'acqua potrebbe fuoriuscire dal foro di entrata vapore nella cavità del forno. Sistemare una leccarda sul livello del ripiano direttamente al di sotto del foro di entrata vapore per evitare che l'acqua fluisca sul fondo della cavità del forno.

Dopo qualche istante è possibile notare dei residui di calcare all'interno del forno. Per evitarlo, pulire le parti del forno che generano vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - tipo consigliato. Riduce la quantità delle procedure di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.
- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni del forno ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)

Deposito di calcio	Durezza dell'acqua		Classificazione acqua	Avviare il processo di decalcificazione ogni
	(Gradi francesi)	(Gradi tedeschi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Dolce o morbida	75 cicli - 2,5 mesi
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Durezza media	50 cicli - 2 mesi
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcarea	40 cicli - 1,5 mesi
oltre 180 mg/l	oltre 18	oltre 10	Molto dura	30 cicli - 1 mese

1. Riempire il serbatoio con 850 ml d'acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegnerne il forno e attendere per circa 60 minuti.
2. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Spegnerne il forno dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.
3. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegnerne il forno dopo 10 minuti.

Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo

quotidiano". Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detersivi simili.

11.7 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.

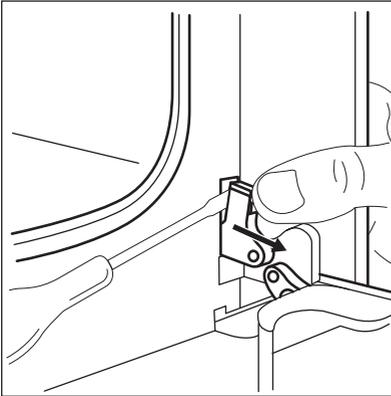
- i** La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



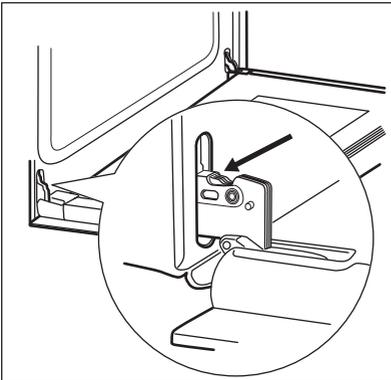
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

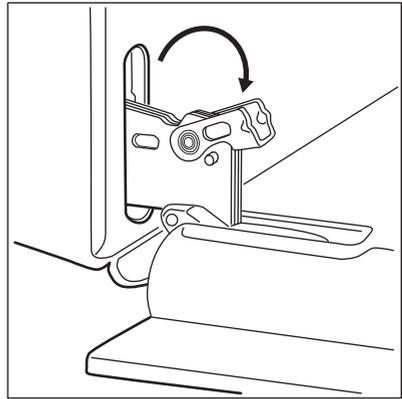
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Usare un cacciavite per sollevare e ruotare completamente il lato cerniera del lato destro.



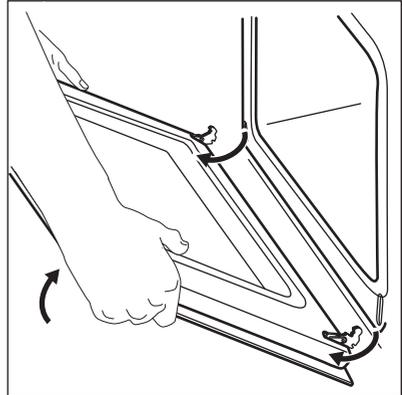
3. Localizzare la cerniera sul lato sinistro della porta.



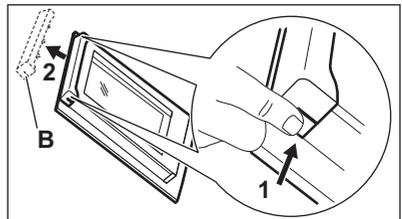
4. Sollevare e ruotare completamente la leva sul lato sinistro.



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.

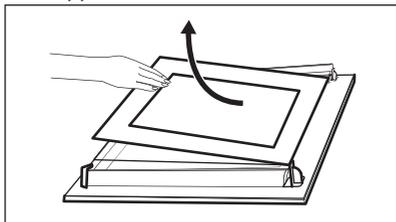


6. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
7. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



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.

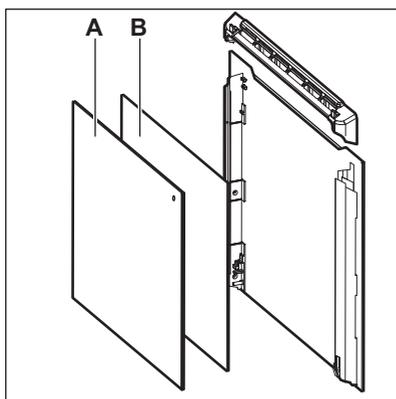


10. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

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.



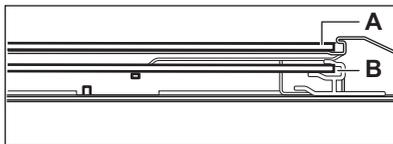
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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



11.8 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.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
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.
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"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	Il serbatoio contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e asciugare l'acqua con un panno o una spugna.

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'indicatore "Serbatoio d'acqua pieno"  è spento.	Il serbatoio non contiene una quantità sufficiente di acqua.	Riempire d'acqua il serbatoio finché si accende la spia. Se dell'acqua inizia a fuoriuscire dal forno e la spia resta spenta, il guasto richiede l'intervento del tecnico.
L'indicatore "Serbatoio d'acqua vuoto"  è acceso.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio. Se la spia rimane accesa, richiedere l'intervento di un tecnico.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
La cottura a vapore non funziona.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Sono presenti depositi di calcare nel forno.	Pulire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il forno. 2. Premere e tenere premuto allo stesso tempo    °C. 3. La prima cifra sul display e la spia Demo iniziano a lampeggiare. 4. Inserire il codice 2468 ruotando la manopola della temperatura a destra o a sinistra per modificare i valori e premere  per confermare. 5. La cifra successiva inizia a lampeggiare. 6. La modalità Demo si disattiva quando si conferma l'ultima cifra e il codice è corretto.
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Reimpostare l'orologio.

12.2 Dati Assistenza

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

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

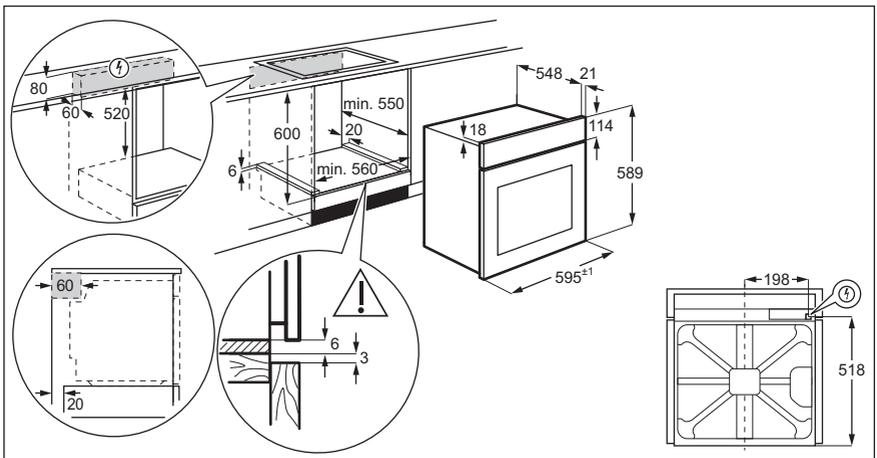
Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

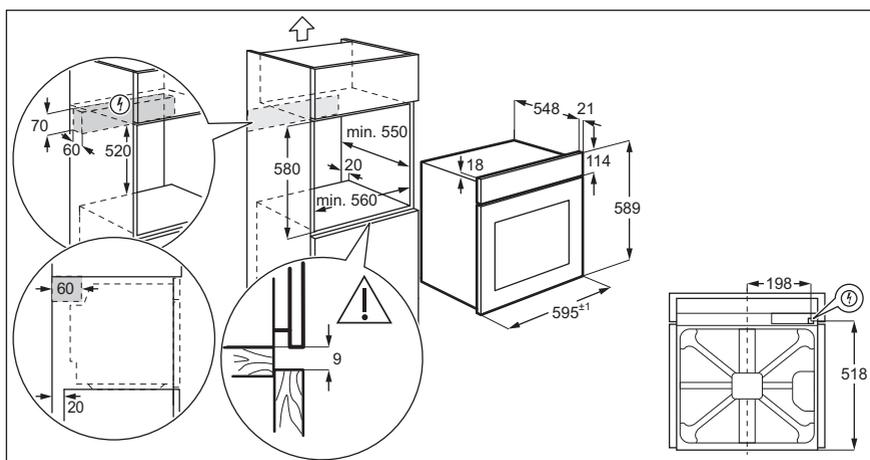
13. INSTALLAZIONE



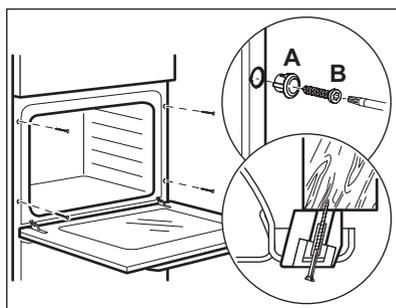
AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Incasso





13.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



13.3 Installazione dell'impianto elettrico



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.

13.4 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 ²)
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).

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Foglio informativo prodotto

Informazioni sul prodotto conformemente a EU 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	KOCDH60X 949494262
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	31.0 kg

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

14.2 Risparmio energetico



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.

15. 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



867348812-B-142019

