

KOFCP00LX
KOFCP00RX



IT Forno

Istruzioni per l'uso



Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	13
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	15
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	16
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	17
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	19
12. PULIZIA E CURA.....	32
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	35
14. INSTALLAZIONE.....	37
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	38

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 dei bambini e delle 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 a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani 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. Le parti accessibili sono incandescenti.
- 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 dei cavi 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.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- 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.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- 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 prolunghie.
- 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, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- 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.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- 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



AVVERTENZA!

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

2.4 Manutenzione e pulizia

- abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- 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 Pulizia pirolitica



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
 - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
 - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per Pirolisi.
L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
 - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura

durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.

- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiati dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

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 il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

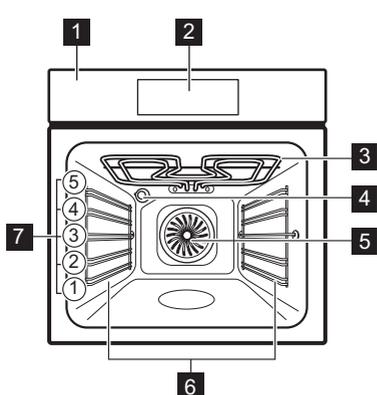
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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** Programmatore elettronico
- 3** Elemento riscaldante
- 4** Luce
- 5** Ventola
- 6** Supporto ripiano, smontabile
- 7** Posizioni dei ripiani

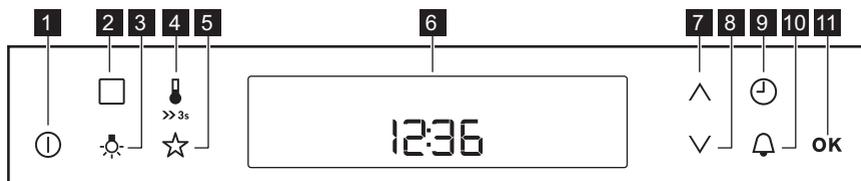
3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **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 Programmatore elettronico

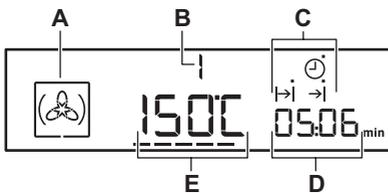


I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1 	ACCESO / SPEN-TO	Accensione e spegnimento del forno.
2 	OPZIONI	Per impostare una funzione di riscaldamento, una funzione di pulizia o un programma automatico.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
3 	ECLAIRAGE FOUR	Accensione e spegnimento della lampada forno.
4 	TEMPERATURA/RISCALDAMENTO 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 SPENGE.
5 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Per registrare il proprio programma preferito. Consente di accedere direttamente ai propri programmi preferiti, anche a forno spento.
6 -	DISPLAY	Visualizza le impostazioni del forno.
7 	SU	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8 	GIÙ	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
9 	CLOCK	Per impostare le funzioni dell'orologio.
10 	CONTAMINUTI	Per impostare il contaminuti.
11 OK	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
	Programma automatico	È possibile scegliere un programma automatico.
	Favoriti	La funzione favoriti è in funzione.

Simbolo	Nome	Descrizione
kg / g	kg/g	Un programma automatico con inserimento del peso funziona.
h / min	ore/min.	È attiva una funzione orologio.
---	Indicatore di riscaldamento/ calore residuo	Mostra la versione del software del forno.
	Temperatura/riscaldamento rapido	La funzione è operativa.
	Temperatura	È possibile esaminare o modificare la temperatura.
	Serratura della porta	La funzione blocco porta è attiva.
	Contaminuti	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 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.
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Eco-ventilata	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura Ecoventilata. 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.
 Scongela-mento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

Funzione forno	Applicazione
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Pirolisi	Per attivare la pulizia del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.

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  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 del forno. 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: barre orizzontali 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.
00:00 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. Sfiare \wedge o \vee per impostare le ore.
2. Sfiare **OK**.
3. Sfiare \wedge o \vee per impostare i minuti.
4. Premere **OK** o .

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora del giorno, toccare ripetutamente  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. Utilizzare \wedge o \vee per regolare i minuti della DURATA.
4. Premere **OK** o il tempo DURATA inizia automaticamente dopo 5 secondi.
5. Utilizzare \wedge o \vee per regolare le ore della DURATA.
6. Premere **OK**. Il tempo DURATA inizia automaticamente dopo 5 secondi.

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

7. Premere un tasto sensore per aprire la porta del forno ed arrestare il segnale.
8. Spegnerne il forno.

7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per impostare la FINE e **OK** per confermare. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2

minuti. Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display.

L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

4. Sfiore un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
5. Spegner l'apparecchiatura.

7.5 Impostazione della funzione PARTENZA RITARDATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per regolare i minuti della DURATA.
4. Sfiore **OK**.
5. Utilizzare  o  per regolare le ore della DURATA.
6. Toccare **OK**, l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione FINE.

Il display mostra, lampeggiando .

7. Utilizzare  o  per impostare la FINE e **OK** per confermare. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Al tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2

minuti. Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

8. Sfiore un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
9. Spegner l'apparecchiatura.



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

7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Sfiore .
 e "00" lampeggiano sul display.
2. Usare  per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
3. Usare  o  per impostare il CONTAMINUTI e  per confermare.
4. Toccare **OK** o il CONTAMINUTI inizia automaticamente dopo 5 secondi.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti e 00:00 e  lampeggiano sul display.

5. Sfiore un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.

7.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

1. Per resettare il timer per il conto alla rovescia premere:  e  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. Sfiore .
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 o aprire la porta del forno 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. Sfiore .
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 . Sfiore **OK**.

6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti. \rightarrow lampeggia.
7. Premere un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.

8. Disattivare l'apparecchiatura.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



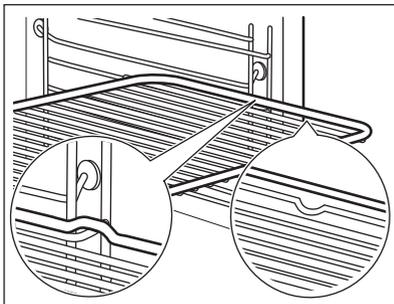
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento degli accessori

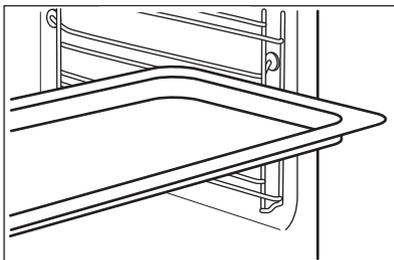
Ripiano a filo:

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



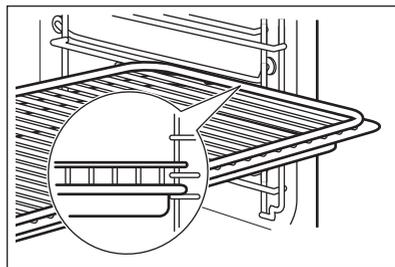
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



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.



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.

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.

 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.

 Durante la pulizia per pirolisi, la porta è bloccata. Un messaggio compare sul display quando si preme un tasto sensore.

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. L'oblò è bloccato.

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.

 Se la funzione Pirolisi è attiva, la porta è bloccata. Un messaggio compare sul display quando si sfiora un tasto sensore.

 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.

	Descrizione	Valore da impostare
1	INDICATORE DI CALORE RESIDUO	ACCESO / SPENTO

	Descrizione	Valore da impostare
2	PROMEMORIA PULIZIA	ACCESO / SPENTO
3	VOLUME TONI ¹⁾	CLIC/BIP/SPENTO
4	VOLUME DIFETTOSO	ACCESO / SPENTO
5	MODALITÀ DEMO	Codice di attivazione: 2468
6	MENÙ MANUTENZIONE	-
7	RIPRISTINA IMPOSTAZIONI	SÌ/NO

1) Non è possibile disattivare il tono del campo sensore ACCESO / SPENTO.

1. Tenere premuto per 3 secondi. Il display mostra SET1 e lampeggia il numero "1".
 2. Premere \wedge o \vee per configurare l'impostazione.
 3. Premere OK.
 4. Premere \wedge o \vee per modificare il valore dell'impostazione.
 5. Premere OK.
- Per uscire dal menù Impostazioni, premere $\textcircled{1}$ o premere e tenere premuto .

10.5 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione e non si modificano le impostazioni.

Température (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	1.5

A seguito di uno spegnimento automatico, sfiorare un tasto sensore per riaccendere l'apparecchiatura.



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

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

Torte

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (1 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (1 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	In uno stampo per dolci da 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	170	2	160	2	50 - 60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Plum cake	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane. Preriscaldare il forno per 10 minuti

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Biscotti / strisce di pasta	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In una la- miera dol- ci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una la- miera dol- ci
Meringhe - due livelli	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una la- miera per dolci. Preriscal- dare il for- no per 10 minuti
Focaccine	190	3	190	3	12 - 20	In una la- miera per dolci. Preriscal- dare il for- no per 10 minuti
Eclair - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una la- miera dol- ci
Eclair - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una la- miera dol- ci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farci- ta	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna	170	1	160	2 (sinistra e destra)	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm

Pane e pizza

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Pane bianco	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 0.5 kg. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Pizza	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Focaccine tonde	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera per dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti

Flan

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo. Preiscaldare il forno per 10 minuti
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo. Preiscaldare il forno per 10 minuti
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo. Preiscaldare il forno per 10 minuti

Carne

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, cott. me- dia	210	2	200	2	60 - 70	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ri- piano a fi- lo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intero
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intero
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliata a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

Pesce

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

11.3 Grill

Impostare la temperatura massima.

Preriscaldare il forno per 3 minuti.

Usare il quarto livello griglia.

Alimenti	Quantità		Tempo (min.)	
	Pezzi	Quantità (kg)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistecche di manzo	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsiccia	8	-	12 - 15	10 - 12
Braciole di maiale	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (tagliato a metà)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Filetto di pesce	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Panini tostati	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Doppio Grill Ventilato

Usare la prima o la seconda posizione griglia.

Manzo

Preriscaldare il forno.

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

Alimenti	Température (°C)	Tempo (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

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Spalla, noce, coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costoletta, costina, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Polpettone, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale (pre-cotto), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitello

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Agnello

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello, agnello arrosto, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Sella di agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Pollame

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame, 0,2 - 0,25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Mezzo pollo, 0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollame, 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 al vapore

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Cottura Ecoventilata

Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini dolci, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	lamiera dolci o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pezzi	pirottini in ceramica su ripiano a filo	200	3	25 - 30

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Base pan di Spagna	pirottino base soufflé su ripiano a filo	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto di cottura su ripiano a filo	170	2	40 - 50
Pesce cotto in bianco, 0.3 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia pizza su ripiano a filo	180	3	25 - 30
Carne bollita, 0.25 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Macaron, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure bollite, 0.4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Verdure, alla mediterranea, 0.7 kg	lamiera dolci o leccarda	180	4	25 - 30

11.6 Cottura Ventilata Delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi.

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno

continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Selezionare la funzione: Cottura Ventilata Delicata.

Impostare la temperatura su 120 °C.

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Filetto di manzo, 1 - 1.5 kg	90 - 150	3
Vitello di arrosto, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Bistecche, 0.2 - 0.3 kg	20 - 40	3

11.7 Scongelamento

Cibi	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
	0.5	90 - 120		
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

11.8 Marmellate/Conserve

Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.

Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.

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

Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.

Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.

Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Fragole/Mirtilli/ Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

Frutta con noccioli

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Pere/Mele cotogne/ Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verdure

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/ Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lasciare riposare nel forno spento.

11.9 Asciugatura

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'asciugatura.

Verdure

Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

Frutta

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Torta piccola	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Tarte aux pommes	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Tarte aux pommes	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Posizionare in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
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

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

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 Rimozione dei supporti ripiani

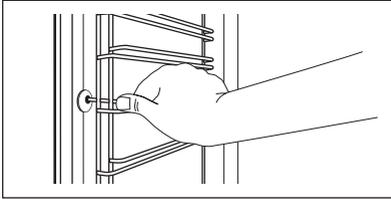
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



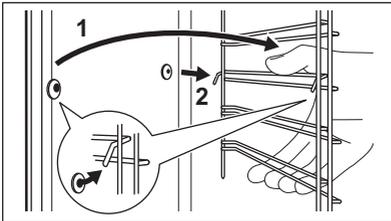
ATTENZIONE!

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.

12.4 Pirolisi



ATTENZIONE!

Rimuovere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.



La procedura di pulizia per pirolisi non può essere avviata:

- se la porta del forno non è stata completamente chiusa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C3".



ATTENZIONE!

Se sono state installate altre apparecchiatura nello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione Pirolisi. Potrebbero causare danni al forno.

Durante la pulizia per pirolisi la porta è bloccata. Il simbolo  e le barre dell'indicatore di riscaldamento si illuminano, finché la porta non si sblocca

nuovamente. La porta si sblocca quando la temperatura all'interno del forno ritorna entro i limiti di sicurezza e la pulizia per pirolisi è giunta al termine.

Durante la pulizia per pirolisi la lampadina è spenta.

1. Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.
2. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
3. Accendere il forno.
4. Premere ripetutamente  finché il display non mostra "Pyro" e il numero del programma di pulizia.
5. Premere OK.
6. Premere  o  per regolare la durata della procedura di pulizia:

Opzione	Descrizione
1	1 h 30 min per un livello di sporcizia ridotto
2	2 h per un livello di sporcizia normale
3	2 h 30 min per un livello di sporcizia elevato

È possibile usare la funzione Fine per ritardare l'avvio della pulizia.

7. Premere OK per confermare.

12.5 Promemoria pulizia

Per ricordare che la Pulizia per pirolisi è necessaria, il simbolo del promemoria della pulizia  lampeggia sul display per 10 secondi ogni volta che l'apparecchiatura viene disattivata.

**Il promemoria pulizia si spegne:**

- al termine della pulizia per pirolisi.
- quando si disattiva dalle impostazioni di base. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni".

12.6 Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere i pannelli in vetro interni per pulirli.

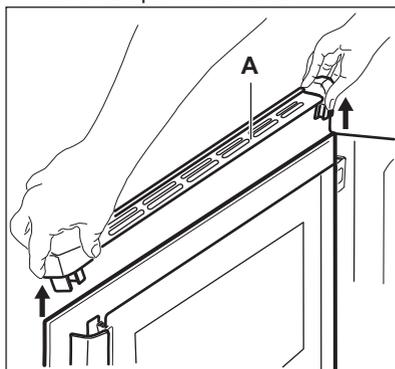
**ATTENZIONE!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

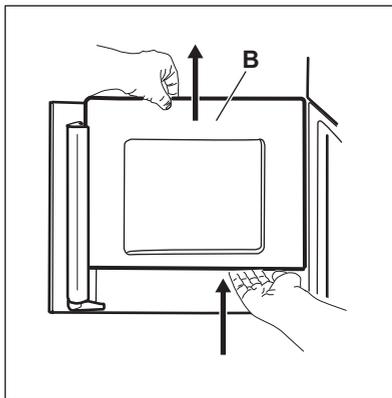


La direzione di apertura della porta varia in base al modello del forno. In alcuni modelli la porta si apre da destra e in altri da sinistra.

1. Premere i tasti sui lati della copertura della porta (A) sul bordo superiore e sollevare per rimuoverla.

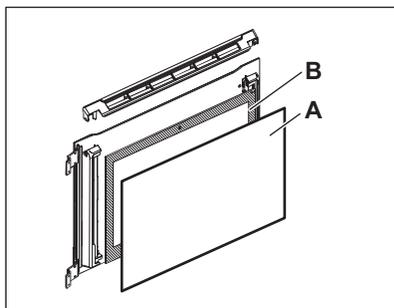


2. Mantenere saldamente con entrambe le mani il vetro interno B e farlo scorrere verso l'alto. Fare lo stesso con il secondo pannello in vetro. Assicurarsi di tenere saldamente i pannelli in vetro e non farli cadere.



3. Pulire la porta con una spugna bagnata ed asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.

Una volta pulita la porta del forno, montare i pannelli in vetro seguendo al contrario la procedura indicata. Il pannello in vetro centrale (B) presenta una serigrafia stampata. In alcuni modelli, il pannello in vetro (A) presenta delle serigrafie. In altri modelli è trasparente. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Accertarsi che dopo l'installazione, la superficie della cornice sul pannello non sia ruvida al tatto.

**12.7 Sostituzione della lampadina****AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnere 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".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. 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  e  per attivare nuovamente il display.

Problema	Possibile causa	Rimedio
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 indica "C3".	La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa.	Chiudere completamente la porta.
Il display indica "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • La porta non è stata completamente chiusa. • La chiusura porta è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente la porta. • Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne 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.
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.)

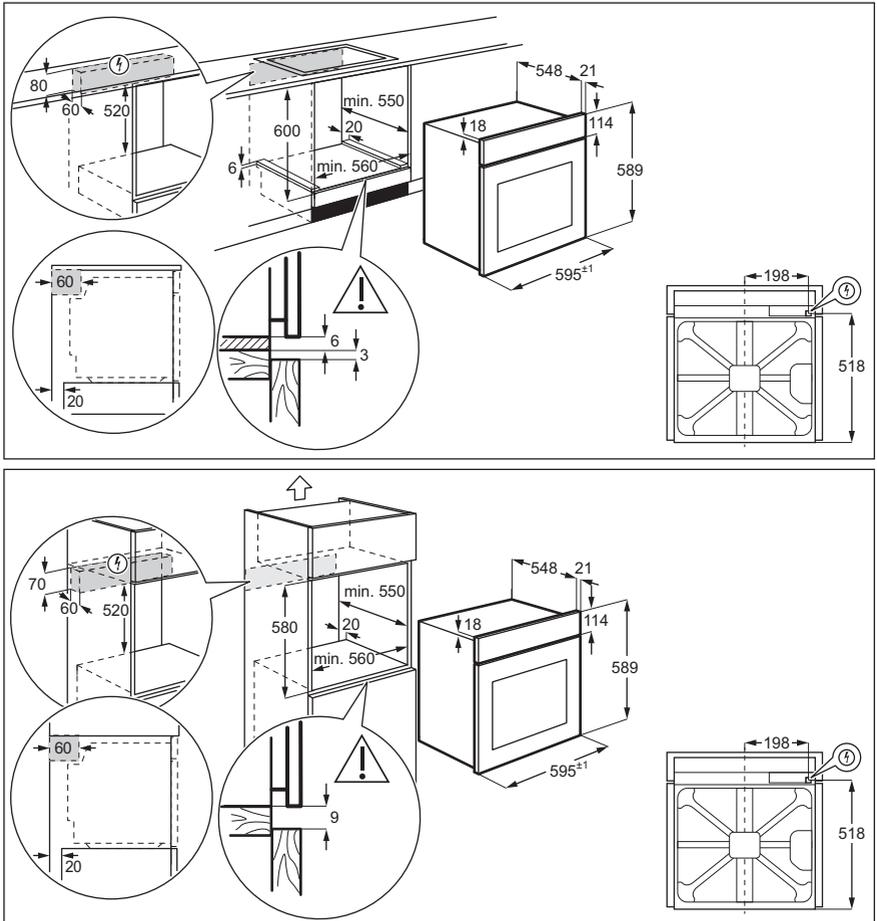
Codice Prodotto (PNC)

Numero di serie (S.N.)

14. INSTALLAZIONE

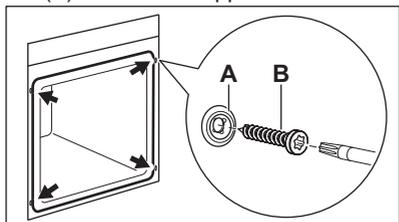
! AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 Incasso



14.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile

1. Aprire la porta dell'apparecchiatura.
2. Fissare l'apparecchiatura nel mobile.
3. Inserire i quattro distanziali (A) nei fori del telaio e serrare le quattro viti (B) fornite con l'apparecchiatura.



14.3 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.

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 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).

15. EFFICIENZA ENERGETICA

15.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	KOFCP00LX KOFCP00RX
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	KOFCP00LX	30.7 kg
	KOFCP00RX	30.7 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:

Suggerimenti generali

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.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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 disattivano automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

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 Ecoventilata

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si usa questa funzione la lampada 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.

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



867348804-A-462018

