



## Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico



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

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	10
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	14
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	16
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	22
12. PULIZIA E CURA.....	35
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	39
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	41

## PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.

- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **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.
- 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.
- 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.

## 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.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con porta aperta	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

## 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 prolungh.
- 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.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

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

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 sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

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


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

### 2.3 Utilizzo:



#### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
  - Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
  - Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
  - Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
  - Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
  - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
  - Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
  - Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
  - Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
  - Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
  - Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
  - Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
-  **AVVERTENZA!**  
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
    - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
    - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
    - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
    - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
    - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
  - Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
  - Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
  - L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
  - Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.

- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.
- 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.

## 2.4 Pulizia e cura



### AVVERTENZA!

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

- 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 abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Cottura a vapore



### AVVERTENZA!

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

## 2.6 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- 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. INSTALLAZIONE



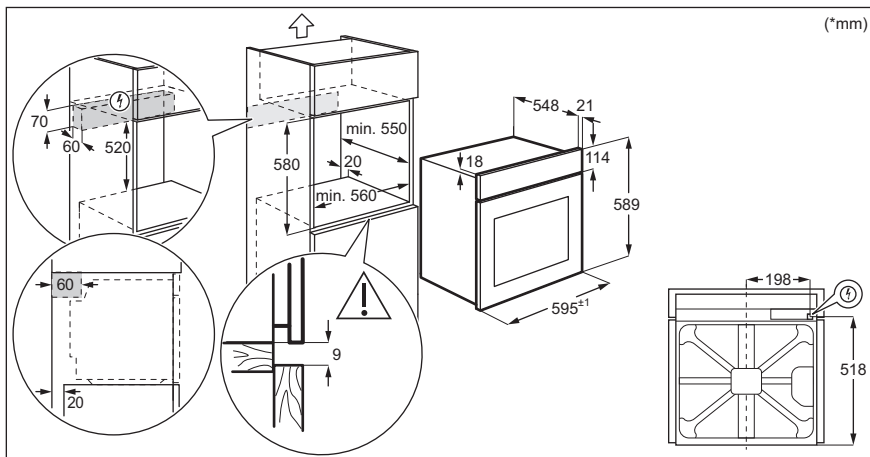
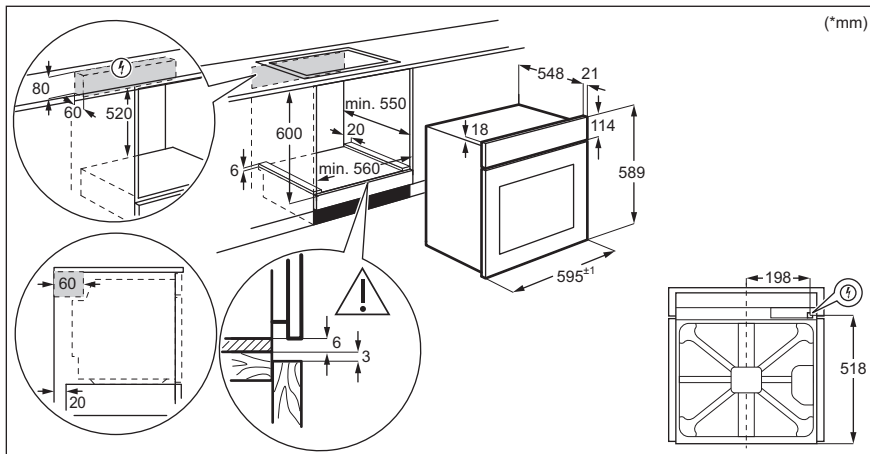
**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

#### 3.1 Incasso



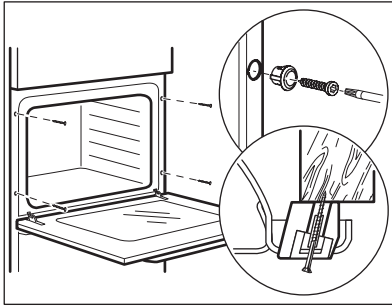
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



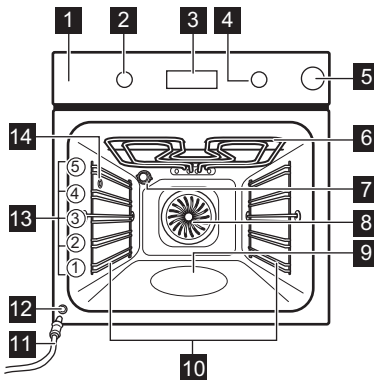


## 3.2 Fissaggio nel mobile



# 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 4.1 Panoramica generale



- 1** Pannello di controllo
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione della temperatura
- 5** Vaschetta dell'acqua
- 6** Resistenza
- 7** Lampadina
- 8** Ventilatore
- 9** Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 10** Supporto ripiano, smontabile
- 11** Tubo di scarico
- 12** Valvola di scarico dell'acqua
- 13** Posizioni dei ripiani
- 14** Foro di entrata vapore

## 4.2 Accessori

- **Griglia**  
Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.
- **Lamiera dolci**  
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**

Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.




- **Guide telescopiche**  
Grazie alle guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani in modo più facile.

# 5. PANNELLO DEI COMANDI

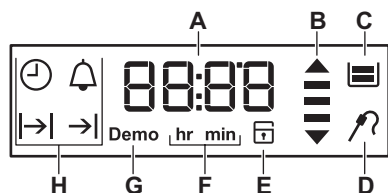
## 5.1 Manopola incassabile

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

## 5.2 Campo sensore / Pulsante

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

## 5.3 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
- H. Funzioni dell'orologio

## 6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

### 6.1 Pulizia iniziale

Fase 1	Passaggio 2	Fase 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

### 6.2 Preriscaldamento iniziale

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.	
<b>Fase 1</b>	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.
<b>Fase 2</b>	Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per un'ora.
<b>Fase 3</b>	Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

**Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.**

 Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

## 7. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Come impostare: Funzione cottura

<b>Fase 1</b>	Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
<b>Fase 2</b>	Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.
<b>Fase 3</b>	Al termine della cottura, ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere il forno.

### 7.2 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 selezionare il Riscaldamento rapido.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

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

3. Impostare una funzione del forno.


### 7.3 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.

### 7.4 Cottura a vapore



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.

## 7.5 Indicatore del serbatoio d'acqua

	<p>Il serbatoio è pieno. Quando il serbatoio è pieno, viene emesso un segnale acustico. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.</p>
	<p>Il serbatoio è mezzo pieno.</p>
	<p>Il serbatoio è vuoto. Quando il serbatoio è vuoto, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente il serbatoio.</p>

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

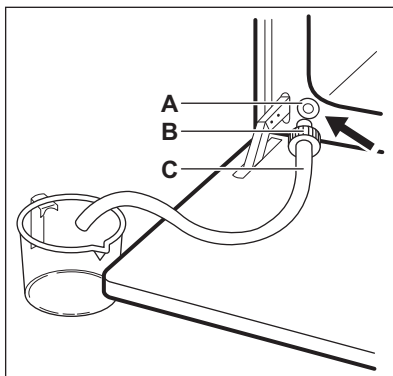
## 7.6 Svuotamento del serbatoio dell'acqua




### 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.

## 7.7 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Posizione di spento	Il forno è spento.
 Riscaldamento rapido	Per ridurre il tempo di riscaldamento.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Cottura convenzionale / Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione del ripiano. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 Scongela-mento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 Grill Rapido	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
 Turbo Grill	Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata + Vapore	Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre la durata del tempo di cottura e conservare le vitamine e i nutrienti negli alimenti. Selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.

## 7.8 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò

garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.






Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti",

Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.





## 8. FUNZIONI DEL TIMER

### 8.1 Tabella delle funzioni orologio





Funzione 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 della cottura. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 Orario fine	Per impostare l'ora di spegnimento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 Ritardo di tempo	Combinazione di funzioni: Durata, Orario fine.
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. Contaminuti - può essere impostata in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.

### 8.2 Come impostare: Ora del giorno





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

<b>Fase 1</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare le ore.
<b>Fase 2</b>	 - premere per confermare. Il display visualizza l'orario impostato e: <b>min. 00</b> - lampeggia.
<b>Fase 3</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare i minuti.
<b>Fase 4</b>	 - premere per confermare. Il display visualizza l'ora impostata.
 - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - lampeggia sul display.	




### 8.3 Come impostare la funzione: Durata




<b>Fase 1</b>	Impostare una funzione cottura.
<b>Fase 2</b>	 - premere più volte.    inizia a lampeggiare.
<b>Fase 3</b>	Ruotare la manopola di controllo per impostare i minuti.  - premere per confermare.
<b>Fase 4</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare le ore.  - premere per confermare. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 min. L'impostazione tempo lampeggia sul display. Il forno si spegne in modo automatico.
<b>Fase 5</b>	Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
<b>Fase 6</b>	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

### 8.4 Come impostare la funzione: Orario fine

<b>Fase 1</b>	Impostare una funzione cottura.
<b>Fase 2</b>	 - premere ripetutamente.    - inizia a lampeggiare.
<b>Fase 3</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare le ore.  - premere per confermare.
<b>Fase 4</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare i minuti.  - premere per confermare. Al Tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. L'impostazione oraria lampeggia sul display. Il forno si spegne in modo automatico.
<b>Fase 5</b>	Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
<b>Fase 6</b>	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.




### 8.5 Come impostare la funzione: Ritardo di tempo

<b>Fase 1</b>	Impostare una funzione cottura.
<b>Fase 2</b>	 - premere più volte.    inizia a lampeggiare.
<b>Fase 3</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare i minuti della funzione: Durata. Premere:  .

<b>Fase 4</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare le ore della funzione: Durata. Premere:  Sul display compare: → .
<b>Fase 5</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare le ore della funzione: Orario fine. Premere: 
<b>Fase 6</b>	Ruotare la manopola della temperatura per impostare i minuti della funzione: Orario fine. Premere: 
Sul display compare: 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. L'impostazione oraria lampeggia sul display. Il forno si spegne.	
<b>Fase 7</b>	Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
<b>Fase 8</b>	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

## 8.6 Come impostare la funzione: Contaminuti

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

<b>Fase 1</b>	 -3s - premere più volte.  00 - lampeggia.
<b>Fase 2</b>	Ruotare la manopola per la temperatura per impostare i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, hr lampeggia.
<b>Fase 3</b>	Impostare le ore. Contaminuti - si avvia automaticamente dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
<b>Fase 4</b>	Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 min. 00:00,  - lampeggia. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

## 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Inserimento di accessori

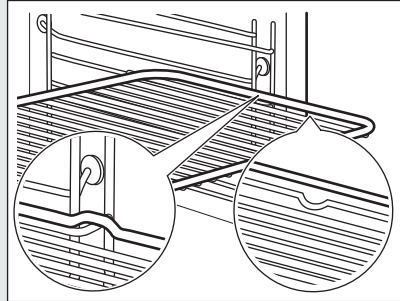
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi



antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

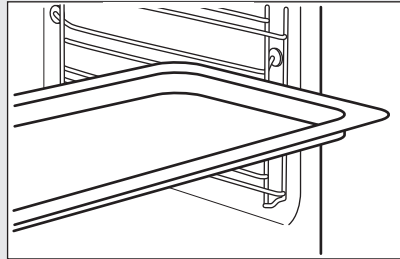
**Griglia:**

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



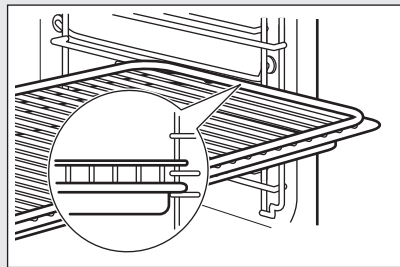
**Lamiera dolci /Leccarda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



**Griglia, Lamiera dolci /Leccarda:**

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



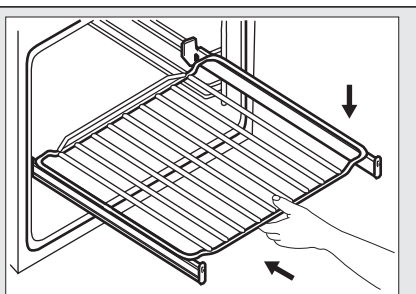
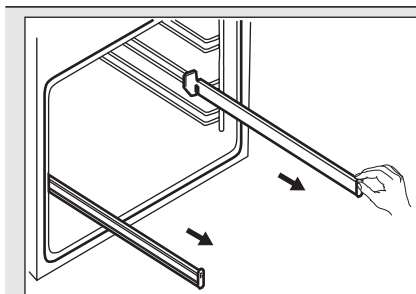
## 9.2 Utilizzo delle guide telescopiche

Non lubrificare le guide telescopiche.

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

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

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



### 9.3 Accessori per la cottura a vapore

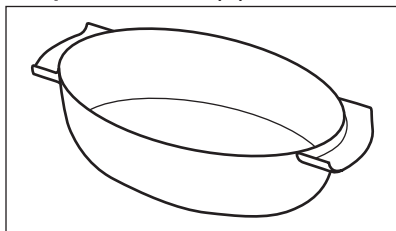


Gli accessori del kit per la cottura a vapore, non sono forniti con il forno. Per ulteriori informazioni, contattare il fornitore locale.

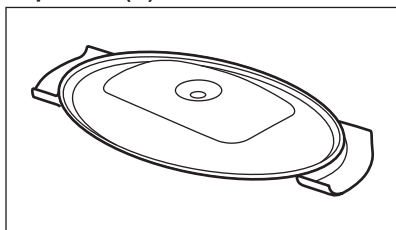
#### Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

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.

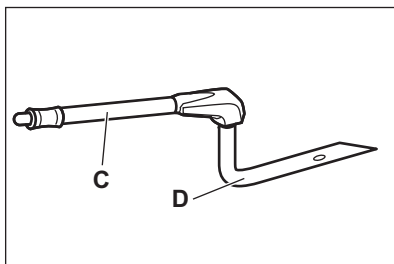
#### Recipiente di vetro (A)



#### Coperchio (B)

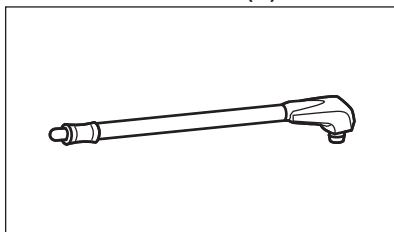


#### Iniettore e tubicino dell'iniettore

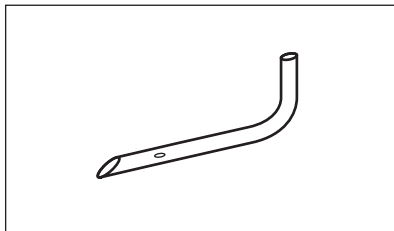


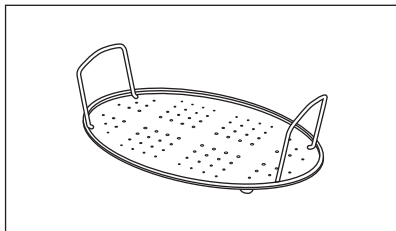
"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per la cottura a vapore diretto.

#### Tubicino dell'iniettore (C)



#### Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)

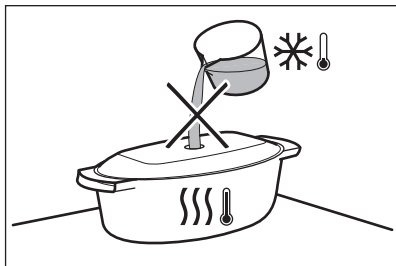


**Griglia in acciaio (E)**

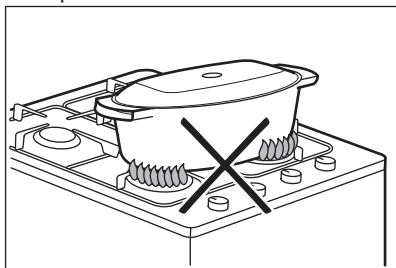
- Non poggiare una teglia calda su superfici fredde/bagnate.



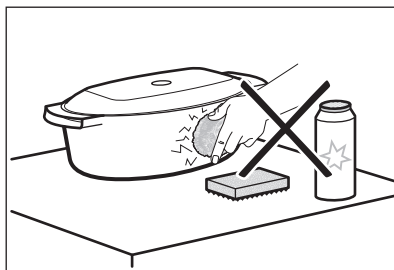
- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.



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

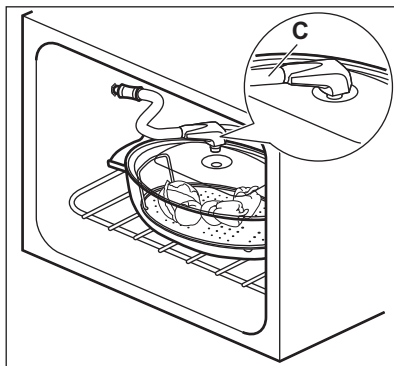


- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.

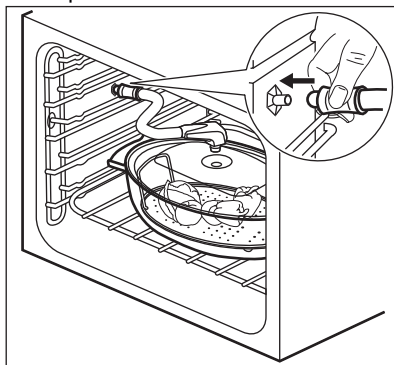
**9.4 Cottura a vapore in teglia dietetica**

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.

## 9.5 Cottura a vapore diretto

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



### ATTENZIONE!

Non utilizzare il coperchio.



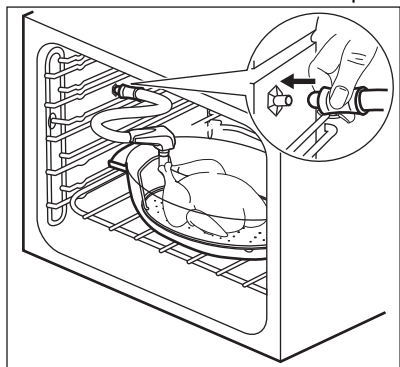
### AVVERTENZA!

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.



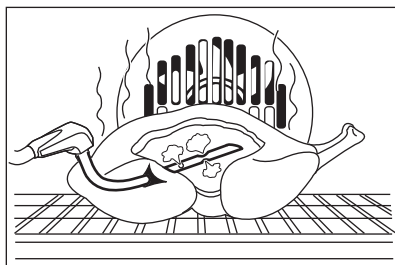
Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

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".

## 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 10.1 Istruzioni d'uso: Sicurezza bambino

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.

<b>Fase 1</b>	Assicurarsi che la manopola delle funzioni di riscaldamento sia sulla posizione di spento.
<b>Fase 2</b>	 °C - premere e tenere premuto allo stesso tempo per 2 sec.
Il segnale acustico viene emesso. SAFE - compare sul display.	
Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.	

### 10.2 Istruzioni d'uso: blocco Tasti


È possibile attivare la funzione quando il forno è in funzione. Quando il blocco funzione è attivo, non sarà possibile modificare per sbaglio le impostazioni temperatura.

<b>Fase 1</b>	Impostare una funzione del forno.
<b>Fase 2</b>	 °C - premere e tenere premuto allo stesso tempo per 2 sec. Viene emesso un segnale acustico. <b>Loc</b> viene visualizzato sul display per 5 secondi.
Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 2.	

**Loc** compare sul display quando viene girata la manopola di controllo 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 a "Utilizzo della Sicurezza bambino" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

### 10.3 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. Ruotare la manopola della temperatura verso sinistra o verso destra per controllare la temperatura del forno.

### 10.4 Spegnimento automatico

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

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

Dopo lo spegnimento automatico, ruotare le manopole in posizione off.

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

### 10.5 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 potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 10.6 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.

# 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 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 arrostitire 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 lo sportello 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 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





 <b>TORTE / DOLCI</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>		
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.




 <b>PANE / PIZZA</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>	
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




Utilizzare la forma della torta.

 <b>SFORMATI</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>	
Verdure ripiene	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Gratin di patate	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)




Utilizzare la seconda posizione del ripiano.

Utilizzare il ripiano metallico.




 <b>CARNE</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Arrosto di maiale, 1 kg	180	90 - 110

 <b>CARNE</b>	 (°C)	 (min)
Vitello, 1 kg	180	90 - 110
Roastbeef, al sangue, 1 kg	210	45 - 50
Roastbeef, cottura media, 1 kg	200	55 - 65
Roastbeef, ben cotto, 1 kg	190	65 - 75




Utilizzare la seconda posizione del 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
Anatra intera, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Coniglio, in pezzi	170 - 180	60 - 90

Usare il primo livello griglia.

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




Utilizzare la seconda posizione del ripiano.

 <b>FISH</b>	 (°C)	 (min)
Trota, 3 - 4 pesci, 1,5 kg	180	25 - 35
Tonno, 4 - 6 filetti, 1,2 kg	175	35 - 50
Fermo	200	20 - 30

Riscaldare nuovamente la pietanza su un piatto.

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.



 <b>RI-SCALDARE AL VAPORE</b>	 (°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

### 11.3 Cucinare nel piatto da forno per alimenti



Utilizzare la funzione: Cottura ventilata + Vapore.

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.



Impostare la temperatura su 130°C.



 <b>VERDURE</b>	 (min)
Pomodori	15
Melanzane	15 - 20
Cime di rapa	20 - 25



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

Impostare la temperatura su 130°C.



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

 CARNE	 (min)
Kasseler	80 - 100








Impostare la temperatura su 130°C.








 FISH	 (min)
Trota / Filetto di salmone	25 - 30

Impostare la temperatura su 130°C.








 CONTORNI	 (min)
Riso	35 - 40
Patate bollite, in quarti	35 - 45
Polenta	40 - 45
Patate non pelate medie	50 - 60

## 11.4 Cottura al forno e cottura arrosti

 TORTE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	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







 <b>TORTE</b>	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffin, due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffin, tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Lamiera dolci
Biscotti, due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Lamiera dolci
Biscotti, tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, due livelli, 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 livelli	-	-	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.

 <b>PANE E PIZZA</b>	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pane bianco, 1 - 2 pezzi, 0,5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di segale, il preriscaldamento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Stampo per pane
Panini, 6 - 8 panini	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.







Utilizzare la forma della torta.

 <b>SFORMATI</b>	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 seconda posizione del ripiano.

Utilizzare il ripiano metallico.

 <b>CARNE</b>	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, cottura media	210	200	60 - 70
Roastbeef inglese, ben cotto	210	200	70 - 75

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

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.





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

## 11.5 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la quarta posizione del ripiano.

Grigliare con l'impostazione della temperatura massima.




 <b>GRILL</b>	 (kg)	 (min) Primo lato	 (min) Secondo lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistecca di manzo, 4 pezzi	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsicce, 8	-	12 - 15	10 - 12
Braciola di maiale, 4 pezzi	0,6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo, 4 pezzi	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filetto di pesce, 4 pezzi	0,4	12 - 14	10 - 12
Toast farciti, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.6 Turbo Grill




Preriscaldare il forno vuoto.




Utilizzare la prima o la seconda posizione del ripiano.




Per calcolare il tempo multiplo di cottura arrosto indicato nella tabella seguente in base ai centimetri di spessore del raccordo.




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




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

 <b>VITELLO</b>	 (°C)	 (min)
Arrostato di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150






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






 <b>POLLAME</b>	 (°C)	 (min)
Pollame, porzioni, 0,2 - 0,25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50

 <b>POLLAME</b>	 (°C)	 (min)
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

 <b>PESCE (AL VAPORE)</b>	 (°C)	 (min)
Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.7 Scongelo

	 (kg)	 Tempo di scongelamento (min.)	 Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Disporre il pollo su un piattino capovolto messo su 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.

	 (kg)	 Tempo di scongela- mento (min.)	 Tempo di scon- gelamento ulte- riore (min.)	
Trota	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Dolce	1,4	60	60	-




## 11.8 Essicatura - Cottura ventilata




Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

 VERDURE	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6


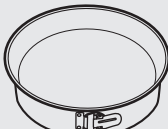


 VERDURE	 (°C)	 (ore)
Verdure per mine- strone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbette	40-50	2 - 3

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.

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






## 11.9 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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






			
<b>Teglia da pizza</b>	<b>Pirofila</b>	<b>Pirofile mono- porzione</b>	<b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

## 11.10 Cottura ventilata umida

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








		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	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 leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	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 leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40










		 (°C)		 (min.)
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	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 leccarda	180	4	25 - 30

## 11.11 Informazioni per gli istituti di prova

Test secondo IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	Vassoio da forno	3	170	20 - 30	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Vassoio da forno	3	150 - 160	20 - 35	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Vassoio da forno	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
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	Vassoio da forno	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Vassoio da forno	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Vassoio da forno	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti sul primo lato; 2 - 3 minuti sul secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Ripiano metallico e leccarda	4	max.	20 - 30	Mettere il ripiano metallico al quarto livello e la leccarda al terzo livello del forno. Girare il cibo a metà cottura. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia



#### Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



#### Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

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. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. 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 detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

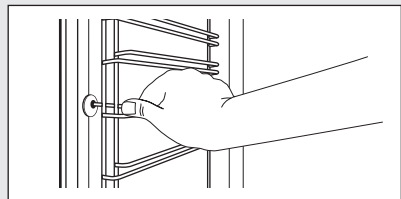
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 12.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

**Fase 1** Spegner il forno e attendere che sia freddo.

**Fase 2** Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



<b>Fase 3</b>	Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.	
<b>Fase 4</b>	Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata. I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.	

## 12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

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

<b>Fase 1</b>	Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 200 ml.
<b>Passaggio 2</b>	Impostare la funzione:
<b>Passaggio 3</b>	Impostare la temperatura a 90°C.

**Passaggio 4** Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.

**Passaggio 5** Spegner il forno.

**Passaggio 6** Attendi che il forno si sia raffreddato. Asciugare la cavità con un panno morbido.

## 12.4 Come eseguire la pulizia: Serbatoio dell'acqua

Non versare acqua all'interno del serbatoio durante la pulizia.

<b>Fase 1</b>	Spegner il forno.
<b>Passaggio 2</b>	Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
<b>Passaggio 3</b>	Versare acqua nella vaschetta: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 minuti.
<b>Passaggio 4</b>	Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura a 230 °C. Spegner il forno dopo 25 minuti e attendere che si raffreddi.
<b>Passaggio 5</b>	Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegner il forno dopo 10 minuti e attendere che si raffreddi.

Per evitare residui di calcare, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.

**Al termine della pulizia:**

Spegner il forno.	Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".	Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.	Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.
-------------------	--	--	--

La tabella seguente mostra il valore di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la qualità dell'acqua. Quando la durezza dell'acqua supera il livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia.

Durezza dell'acqua		Striscia di prova	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni
Livello	Dh				
1	0 - 7		0 - 50	dolce	75 cicli - 2,5 mesi
2	8 - 14		51 - 100	moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 cicli - 1,5 mesi
4	22 - 28		oltre 151	molto dura	30 cicli - 1 mese

**12.5 Come rimuovere e installare: Porta**

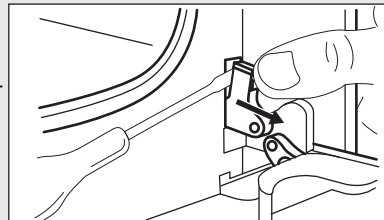
La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

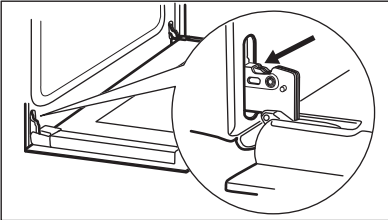
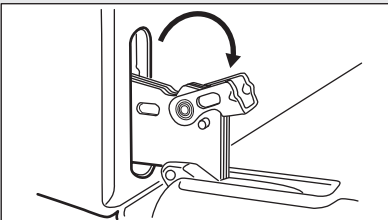

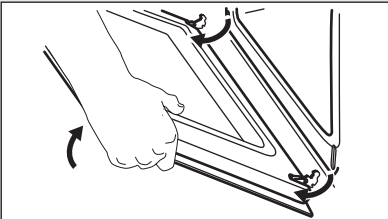

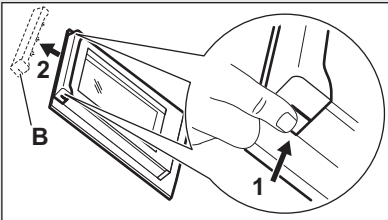
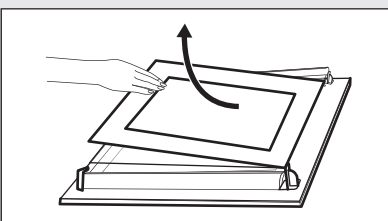

**ATTENZIONE!**

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

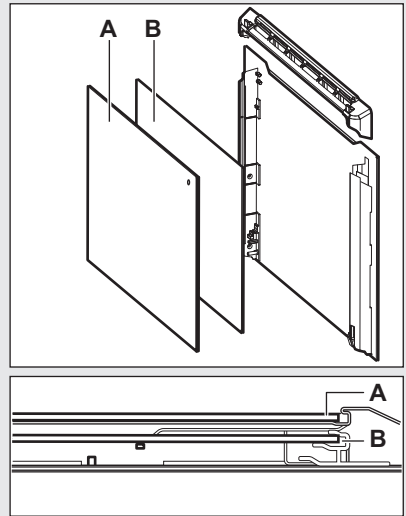
**Fase 1** Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.

**Fase 2** Usare un cacciavite per sollevare e ruotare completamente il lato cerniera del lato destro.



<b>Fase 3</b>	Individuare la cerniera sul lato sinistro della porta.	
<b>Fase 4</b>	Alzare e ruotare la leva completamente sulla cerniera sinistra.	
<b>Fase 5</b>	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.	
<b>Fase 6</b>	Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.	
<b>Fase 7</b>	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.	
<b>Fase 8</b>	Rimuovere la copertura tirandola in avanti	
<b>Fase 9</b>	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.	
<b>Fase 10</b>	Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
<b>Fase 11</b>	Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.	

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio. Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic. Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



## 12.6 Come sostituire: Lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

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

### Prima di sostituire la lampadina:

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina posteriore

<b>Fase 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
<b>Fase 2</b>	Pulire il rivestimento di vetro.
<b>Fase 3</b>	Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
<b>Fase 4</b>	Installare la calotta di vetro.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 13.1 Cosa fare se...

In tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

### Il forno non si accende non riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno è stato collegato correttamente all'alimentazione di rete.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è disattivata.

### Componenti

Problema	Controllare se...
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - viene acceso.
La lampadina non si accende.	La lampada è bruciata.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare il forno. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.



### Codici di errore

Il display mostra...	Controllare se...
12:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.

### Codici di errore




Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare il forno. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

### Pulizia

Problema	Controllare se...
È presente dell'acqua all'interno della cavità del forno.	C'è troppa poca acqua nel serbatoio.
 - la spia è spenta.	C'è acqua sufficiente nel serbatoio. Se dell'acqua inizia a perdere dal forno e la spia resta spenta guasto, contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
 - la spia è accesa.	Il serbatoio contiene una quantità sufficiente di acqua. Se il serbatoio è pieno e la spia resta accesa, contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Non c'è residuo di calcare nel foro di entrata del vapore.

La cottura a vapore non funziona.	C'è acqua nel serbatoio.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Non c'è residuo di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.



Altri problemi	
Problema	Controllare se...
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	<p>La Modalità Demo è disattivata:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner il forno.</li> <li>2.  3s, , °C - premere e tenere premuto allo stesso tempo.</li> <li>3. La prima cifra sul display e Demo lampeggiano.</li> <li>4. Ruotare la manopola della temperatura per inserire il codice: 2468. Premere: . La cifra successiva lampeggia.</li> </ol>

## 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. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	KOCDH70X 949494266
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	32.3 kg

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.  
Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.  
Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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 contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

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

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

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza 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. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere 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 lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

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



867360431-A-082021

