

KOCBH20X



IT Forno a vapore

Istruzioni per l'uso



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	10
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	10
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	12
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	13
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	21
9. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	22
10. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	22
11. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	25
12. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	27
13. PULIZIA E CURA.....	45
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	49
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	51

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

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

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 oblò aperto	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 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 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 riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1380	3 x 0.75

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	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).

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.

**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.
- 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.

2.4 Manutenzione e pulizia**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.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.5 Cottura a vapore**AVVERTENZA!**

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

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

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

2.7 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

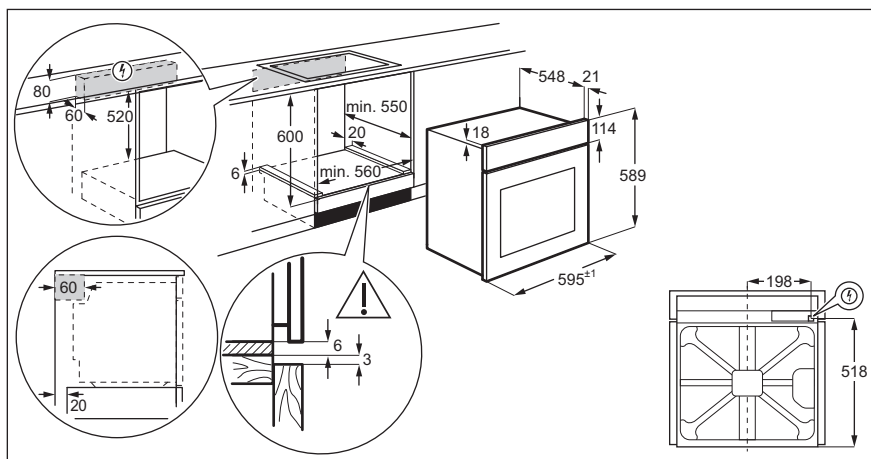
3. INSTALLAZIONE

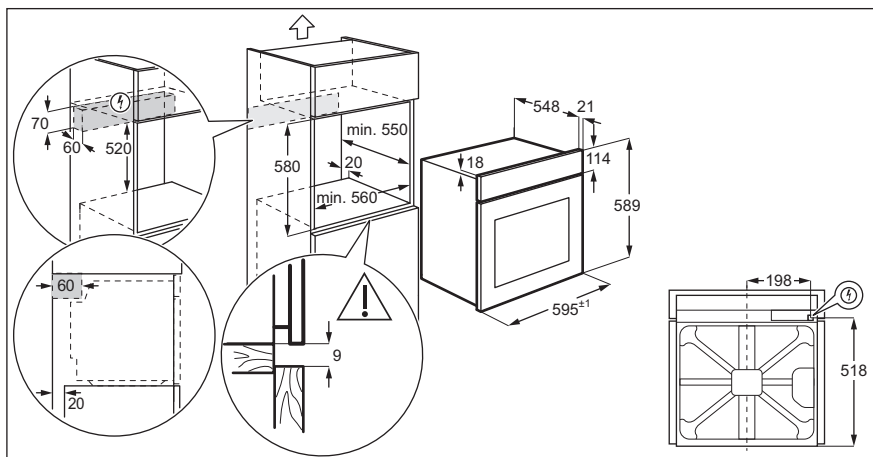


AVVERTENZA!

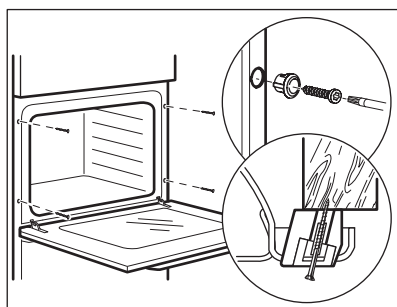
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Incasso



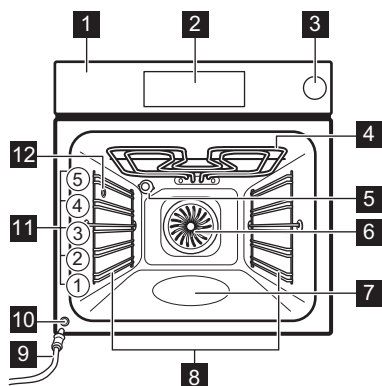


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Elemento riscaldante
- 5** Luce
- 6** Ventola
- 7** Contenitore pulizia con acqua
- 8** Supporto ripiano, smontabile
- 9** Tubo di scarico
- 10** Valvola di scarico dell'acqua
- 11** Posizioni dei ripiani
- 12** Foro di entrata vapore

4.2 Accessori

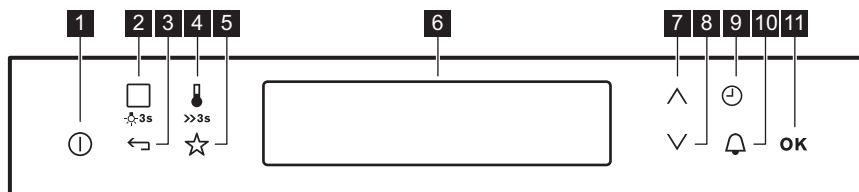
- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci**

Per la cottura di torte e biscotti.



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









5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Programmatore elettronico

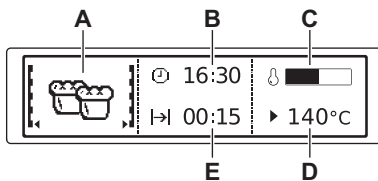


Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1 	ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
2 	Funzioni cottura o Cottura Guidata	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Cottura Guidata. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, Cottura Guidata. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi.



Tasto sensore	Funzione	Commento
3 	Indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
4 	Selezione temperatura/ riscaldamento rapido	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere il tasto sensore per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: riscaldamento rapido.
5 	Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
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 	Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go.
10 	Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
11 	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.









5.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	Funzione
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.

Simbolo		Funzione
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente \checkmark e \wedge per azzerare l'ora.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	riscaldamento rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è attiva.

6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 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.

6.2 Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere \wedge o \checkmark per impostare il valore.

2. Premere OK per confermare.

6.3 Preriscaldamento

Togliere tutti gli accessori e preriscaldare il forno prima di iniziare a servirsene.

1. Impostare la funzione: Cottura convenzionale — e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione: Cottura ventilata (v) e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

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.

7. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Per navigare tra i menu






1. Accendere il forno.
2. Premere ∇ o \wedge per impostare l'opzione del menù.
3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.




In qualunque momento si può tornare al menù principale con \leftarrow .






7.2 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.







Voce simbolo / menu	Applicazione
 Cottura Guidata	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Sottomenù per: Impostazioni base


Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.


Voce simbolo / menu	Descrizione
 Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura .
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
 Toni allarme/ errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/ disattivazione: 2468.
 Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

7.3 Funzioni cottura






Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Umidità Bassa	Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.
 Funzione Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale) / Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua
 cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.

Funzione cottura	Applicazione
 Doppio grill ventilavo	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

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

Funzione cottura	Applicazione
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.

7.4 Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conservate	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Scongelamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.

7.5 Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare

Piatto	
Pesce	Pesce, arrosto
	Bastoncini Di Pesce
	Filetto di pesce surgelato
	Pesce int., piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
Salmon Intero	-

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Cosce di pollo	-

Piatto	
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
Pollo, 2 metà	

Categoria cibo: carne

Piatto	
Manzo	Carne brasata 🍴
	Polpettone
Roast beef	Al sangue
	Medio
	Ben cotto
Maiale	Costolette di maiale
	Stinco di maiale precotto
	Arrostato di maiale
	Lombo di maiale
	Coppa
	Spalla di maiale
Vitello	Stinco di vitello
	Lombo di vitello
	Arrostato di vitello 🍴
Agnello	Cosciotto di agnello
	Sella di agnello
	Coscia agnello, cott. media

Piatto	
Selvaggina	Lepre <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di lepre • Lombata di lepre
	Capriolo <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di capriolo • Sella di capriolo
	Arrostato di selvaggina 🍴

Categoria cibo: Pietanze al forno

Piatto	
Lasagne/Cannelloni surgelati	-
Gratin di verdure	-
Dolci	-

Categoria cibo: Pizza/Quiche

Piatto	
Pizza	Pizza sottile
	Pizza, farc. extra
	Pizza surgelata
	Pizza Americana surgelata
	Pizza fredda
	Pizzette surgelate
Baguette gratinate	-
Crostata Flambé	-
Tortino svizzero, salato	-
Quiche Lorraine	-
Torta Speziata	-

Categoria cibo: Torte/Pasticceria

Piatto	
Ciambella	-

Piatto	
Torta di mele, ricoperta	-
Torta con lievito in polvere	-
Torta di mele	-
Torta al formaggio, stampo	-
Brioche	-
Pan di Spagna	-
Crostata	-
Tortino svizzero, dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffins	-
Pasticceria	-
Strisce di pasta	-
Bignè	-
Pasticcini di pasta sfoglia	-
Eclair	-
Macarons	-
Biscotti di pasta frolla	-
Dolci di Natale	-
Strudel di mele surgelato	-
Torta su lamiera dolci	Pasta Morbida Impasto lievitato
Torta al formaggio, teglia	-
Brownies	-
Rotolo dolce	-
Torta lievitata	-
Torta friabile	-

Piatto	
Torta Con Zucchero	-
Base per flan	Pasta Frolla
	Base pan di Spagna
Flan di frutta	Pasta Frolla, Flan Di Frutta
	Flan Di Frutta Torte Lievitate
	Impasto lievitato

Categoria cibo: Pane/Panini

Piatto	
Panini	Panini surgelati
Ciabatta	-
Pane	Corona di pane
	Pan briosches
	Pane non lievitato

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte tagliate spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Croquette	-
Croquette	-
Sformato di patate	-



Quando è necessario modificare il peso, usare \wedge oppure \vee per impostare il nuovo valore.

7.6 Impostazione di una funzione cottura

1. Accendere il forno.

2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.

7.7 Impostazione funzione vapore

Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova sul pannello dei comandi.



AVVERTENZA!

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

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con 900 ml d'acqua.
La riserva d'acqua dura all'incirca 55 - 60 minuti.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione: Durata \rightarrow | oppure: Orario fine \rightarrow |.



Quando il generatore di vapore è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

7. Spegnerne il forno.
8. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua. Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

9. Dopo la cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando il forno è freddo.

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.



AVVERTENZA!

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

7.8 Indicatore Serbatoio dell'acqua vuoto

Il display mostra: Acqua insufficiente e quando il serbatoio deve essere riempito, viene emesso un segnale.

Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Uso quotidiano", Impostazione della funzione vapore.

7.9 Indicatore del Serbatoio dell'acqua pieno

Quando il display mostra: Serbatoio dell'acqua pieno, è possibile utilizzare la cottura a vapore.

Quando il serbatoio è pieno viene emesso un segnale.



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

7.10 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

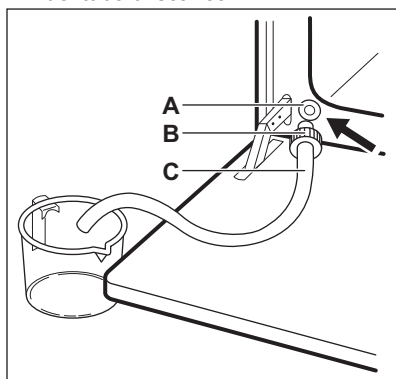


ATTENZIONE!

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

Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.

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.



Il serbatoio potrebbe ancora contenere dell'acqua se il display mostra: Acqua insufficiente. 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.

7.11 Indicatore riscaldamento


Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

7.12 riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.







Per accendere la funzione, tenere premuto  per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna. Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

7.13 Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e OK per avviare.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
 Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.






Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

8.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.


8.3 Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.



5. Premere **OK** per confermare.
Al termine della funzione, viene emesso un segnale.
La funzione resta attiva anche se si modifica la funzione cottura.

8.4 Prolunga cottura

La funzione: Prolunga cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso automatico.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere **OK**.

9. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette.
Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

10. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

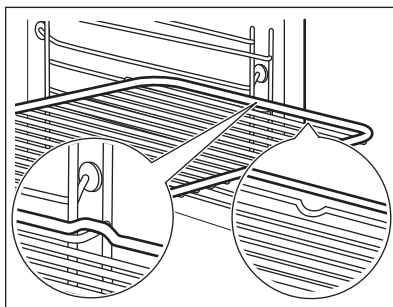


AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Inserimento degli accessori

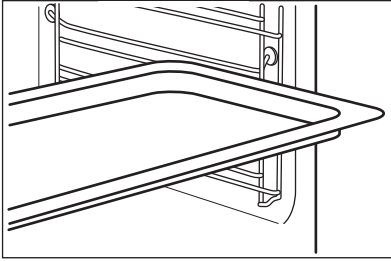
Ripiano a filo:

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



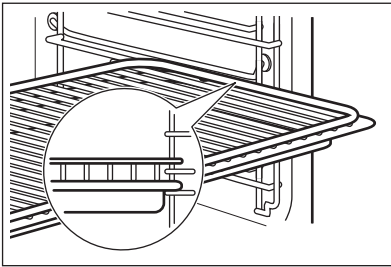
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci /
leccardainsieme:

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



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

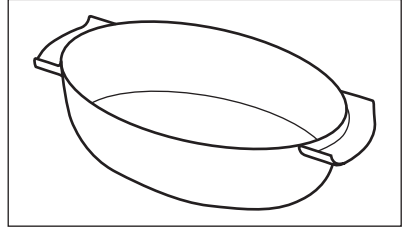
10.2 Accessori per la cottura a vapore

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

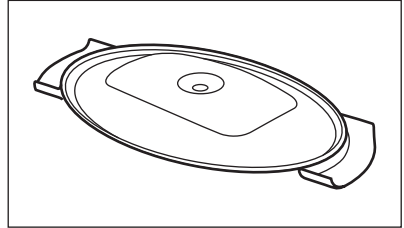
Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

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

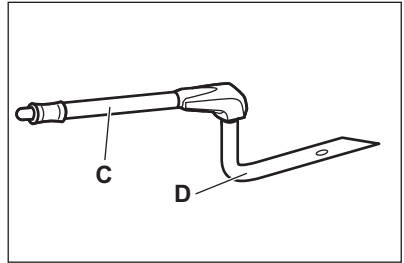
Recipiente di vetro (A)



Coperchio (B)

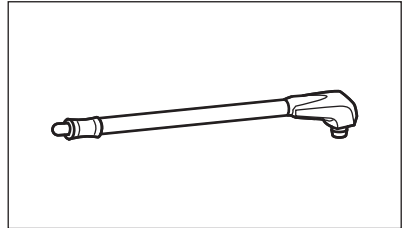


Iniettore e tubicino dell'iniettore

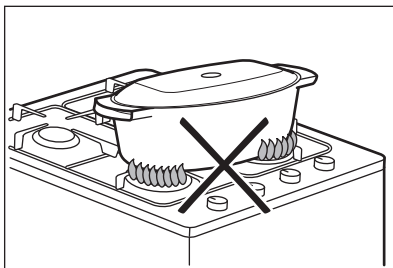
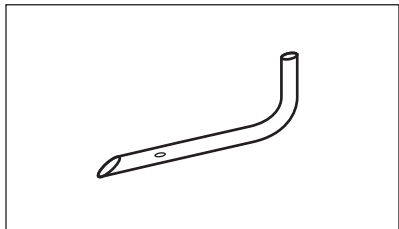


"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore
per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per
la cottura a vapore diretto.

Tubicino dell'iniettore (C)

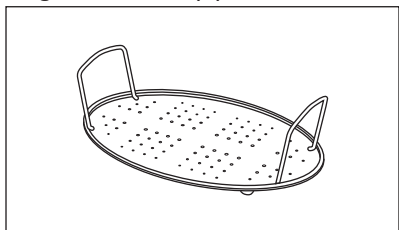


Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)

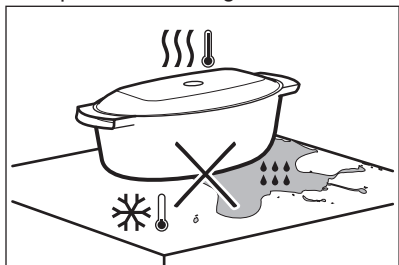
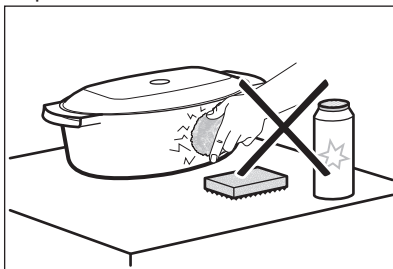


- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.

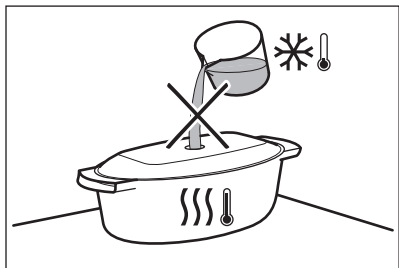
Griglia in acciaio (E)



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



- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.

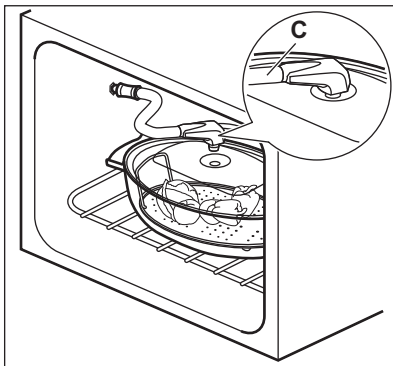


- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.

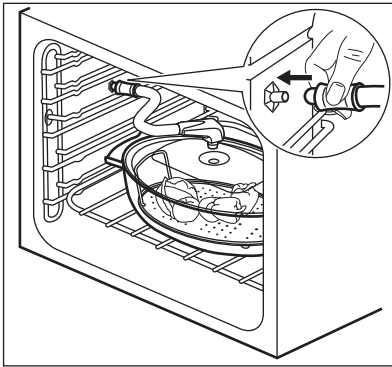
10.3 Cottura a vapore in teglia dietetica

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

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



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



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

4. Impostare la funzione di cottura a vapore.

10.4 Cottura a vapore diretto

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



ATTENZIONE!

Non utilizzare il coperchio.



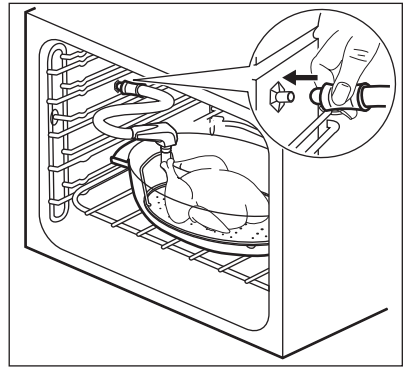
AVVERTENZA!

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



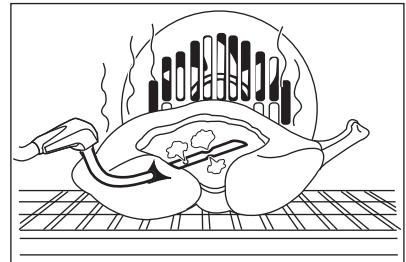
Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

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



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

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



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











11. FUNZIONI AGGIUNTIVE

11.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o




funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere  per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere  per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Premere  o  per cambiare lettera.
8. Premere . La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto  per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere  o  e premere  per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.



Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere  per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere  per confermare. Premere  per andare direttamente al menu: Favoriti.

11.2 Utilizzo della Sicurezza bambini



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




1. Premere  per accendere il display.


2. Premere  e  contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio . Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

11.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.




1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere  per confermare.


Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi  per confermare.

 Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

11.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere  per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

11.5 Spegnimento automatico

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

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

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

11.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display

si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.

- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo 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 il forno viene spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

11.7 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.

11.8 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.

12. 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.

12.1 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 arrostiti 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.

12.2 Cottura ventilata + vapore

Preriscaldare il forno vuoto.





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

Usare lo stampo per dolci.




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




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.




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

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.





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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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

Riscaldare il piatto.

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

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




12.3 Cottura nella teglia dietetica

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata + vapore.




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Impostare la temperatura su 130°C.




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

 VERDURE	
	 (min.)
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
Kasseler	80 - 100

Impostare la temperatura su 130°C.

 PESCE	
	 (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

12.4 Rigenera a vapore



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sformati/Gratinati	130	15 - 25	2
Pasta e salsa	130	10 - 15	2
Contorni (ad es. riso, patate, pasta)	130	10 - 15	2
Pietanze uniche	130	10 - 15	2
Carne	130	10 - 15	2
Verdure	130	10 - 15	2

12.5 Cottura e arrostitura

Torte

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	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

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Dolce di Natale/ Torta di frutta farci- ta	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
Biscotti / strisce di pasta	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In una lamiera dolci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una lamiera dolci
Meringhe - due livelli	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una lamiera per dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Focaccine	190	3	190	3	12 - 20	In una lamiera per dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Eclair - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una lamiera dolci
Eclair - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una lamiera dolci

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
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)	30 - 50	In uno stampo per dolci da 20 cm

Pane e pizza

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°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

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	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
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°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. Preriscaldare il forno per 10 minuti
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo. Preriscaldare il forno per 10 minuti

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo. Preriscal- dare il for- no per 10 minuti

Carne

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ri- piano a fi- lo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ri- piano a fi- lo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ri- piano a fi- lo
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

Alimenti	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
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.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

12.6 Cottura Pane



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Pane bianco	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 forme, da 500 g ciascuna
Panini	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 e 4)	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pane di segale	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 forme, da 500 g ciascuna

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	In una lamiera dolci

12.7 Funzione Pizza



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Pizza (sottile)	200 - 220	15 - 25	1	In una lamiera dolci
Pizza (molto guarnita)	200 - 220	20 - 30	1	In una lamiera dolci
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	In una lamiera dolci
Torta alle mele	150 - 170	50 - 70	1	In uno stampo per dolci da 20 cm
Crostata	170 - 190	35 - 50	1	In uno stampo per dolci da 26 cm
Crostata di cipolle	200 - 220	20 - 30	2	In una lamiera dolci

12.8 Grill

Impostare la temperatura massima.

Preriscaldare il forno per 3 minuti.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Alimenti	Quantità		Tempo (min.)	
	Pezzi	(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
Salsicce	8	-	12 - 15	10 - 12
Bracioline di maiale	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (tagliato a metà)	2	1	30 - 35	25 - 30

Alimenti	Quantità		Tempo (min.)	
	Pezzi	(kg)	1° lato	2° lato
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
Toast farciti	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.9 Doppio grill ventilavo

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.

Cibi	Temperatura (°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

Cibi	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Spalla, noce, coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costoletta, costina, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90

Cibi	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
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

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

Agnello

Cibi	Temperatura (°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

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

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

12.10 Cottura lenta

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

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



Impostare la temperatura su 120 °C.



(kg)



(min.)



Bistecche	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1,5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1,5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1,5	120 - 150	1

12.11 Scongellamento

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	-

12.12 Marmellate/Conserve

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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

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

I vasi non devono toccarsi tra loro.

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

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

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.







FRUTTA MORBIDA







(min.)
**Tempi di cottura
 fino alla comparsa delle prime
 bollicine**

Fragole / Mirtilli /
 Lamponi / uva spi-
 na matura

35 - 45

 DRUPA		
	 (min.) Tempi di cottura fi- no alla comparsa delle prime bollicine	 (min.) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Pesche / Mele coto- gne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 VERDURE		
	 (min.) Tempi di cottura fi- no alla comparsa delle prime bollicine	 (min.) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo ra- pa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

12.13 Asciugatura - Cottura ventilata





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

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato,




aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.

Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

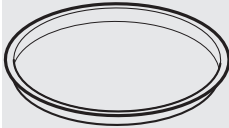
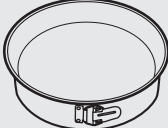

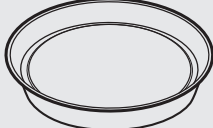
 VERDURE		
	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per mine- strone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

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






12.14 Cottura ventilata umida - accessori consigliati






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

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

12.15 Cottura ventilata umida

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

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo dolce	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero fino ad 1 kg, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tortini, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

12.16 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.

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

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

13. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 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.

13.2 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.

13.3 Pulizia della guarnizione della porta

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

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

13.4 Rimozione dei supporti ripiano

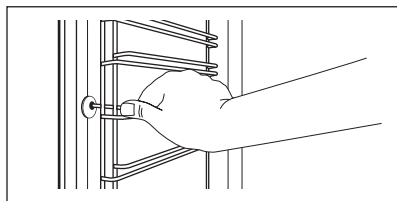
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



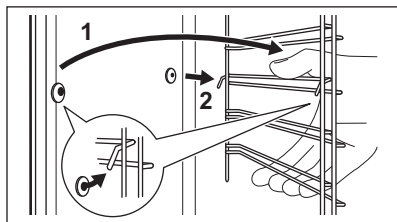
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

13.5 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.

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



AVVERTENZA!

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

13.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua



AVVERTENZA!

Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.



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

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

Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - consigliata dal produttore

- in quanto riduce la frequenza dei cicli di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.

- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni del forno ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

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

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

1. Riempire il serbatoio con 850 ml d'acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegnerne il forno e attendere per circa 60 minuti.
2. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Disattivarla dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.
3. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Disattivarla dopo 10 minuti. Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio. Fare riferimento alla sezione "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".
4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detersivi simili.

ed i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



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



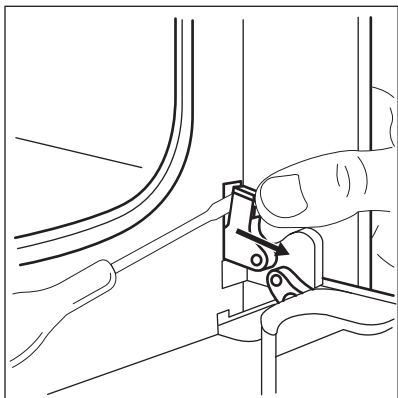
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

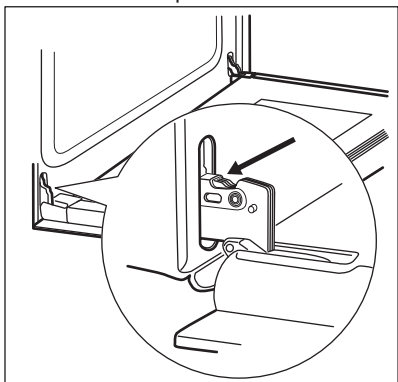
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Usare un cacciavite per sollevare e ruotare completamente il lato cerniera del lato destro.

13.7 Rimozione e installazione della porta

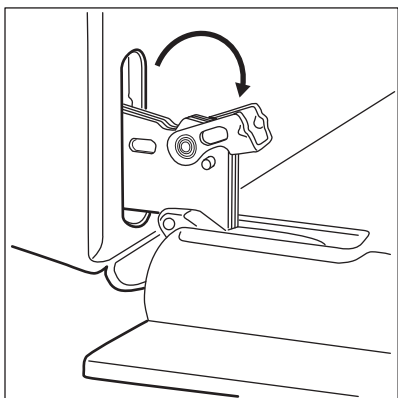
La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta



3. Localizzare la cerniera sul lato sinistro della porta.

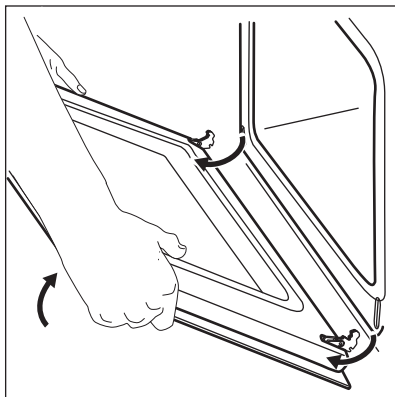


4. Sollevare e ruotare completamente la leva sul lato sinistro.

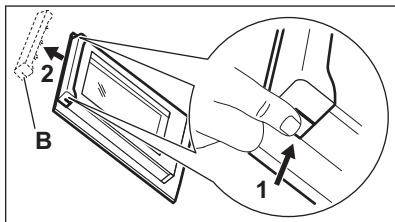


5. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in

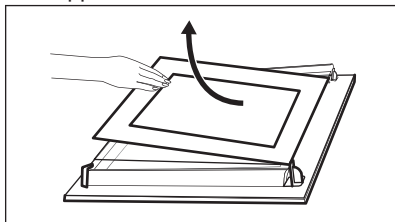
avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



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

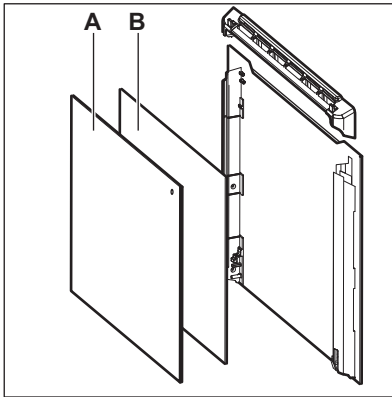


8. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
9. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

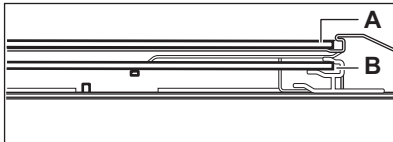


10. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro

facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie. Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno. Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio. Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



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



14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.8 Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegner 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.

14.1 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.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
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.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	Il serbatoio contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e asciugare l'acqua con un panno o una spugna
La cottura a vapore non funziona.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Sono presenti depositi di calcare nel forno.	Pulire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
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 forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attiva.	Fare riferimento a "Impostazioni base" nel capitolo "Utilizzo quotidiano".

14.2 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.)

15. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	KOCBH20X
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo

Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	30.8 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 ventilata umida


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.

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



867348791-B-212019

