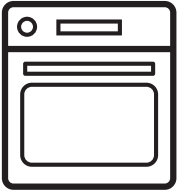




Electrolux



electrolux.com/register

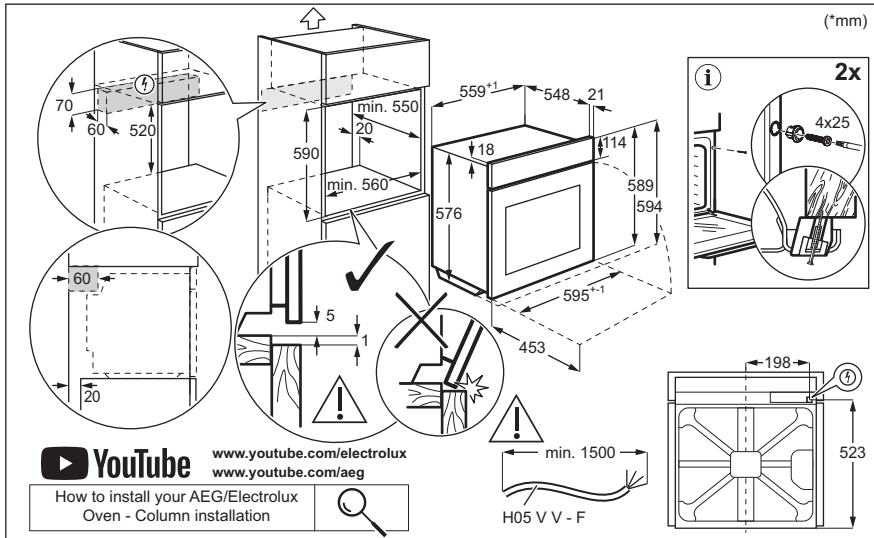


COCGH44TX0
EOC3S44TX2
KOCGH60TH

IT Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**



INSTALLAZIONE



Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA....	9
6. USO QUOTIDIANO.....	9
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	11
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	12
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	12
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	14
11. CURA E PULIZIA.....	16
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	19
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	20

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.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- 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'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- 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 centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello 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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- 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 dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- 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 ²)
massimo 1380	3x0.75
massimo 2300	3x1
massimo 3680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne 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'apparecchiatura 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.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti 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 direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - 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.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura 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.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- 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.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

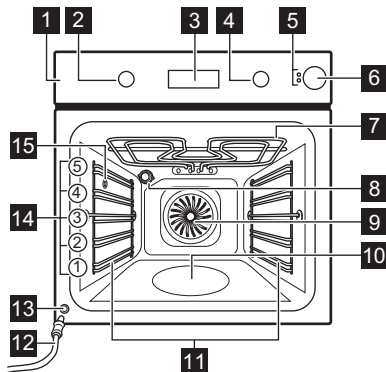
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura

- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 5 Indicatore/simbolo della temperatura
- 6 Vaschetta dell'acqua
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventola
- 10 Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 11 Supporto ripiano, rimovibile
- 12 Tubo di scarico
- 13 Valvola di scarico dell'acqua
- 14 Posizioni ripiano
- 15 Uscita vapore

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off **0**.

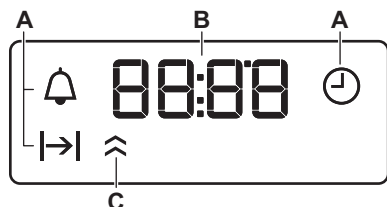
4.2 Campi sensore/Pulsanti

— Per impostare l'ora.

⌚ Per impostare una funzione orologio.

+ Per impostare l'ora.

4.3 Display



- A. Funzioni Orologio
- B. Timer
- C. Indicatore di riscaldamento

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Impostazione del tempo




Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. +, - - premere per impostare l'ora.
2. ⌚ - premere per confermare oppure l'ora del giorno impostata sarà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo.

Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6. USO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura



Luce cappa

Per accendere la lampadina.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



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.



Cottura convenzionale / Pulizia con acqua

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. 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.



Cottura ventilata

Per arrostiti la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



Grill rapido

Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostiti grandi tagli di carne o polliche con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Funzione Pizza

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.

6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/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.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.


6.3 Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.
3. Al termine della cottura ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere l'apparecchiatura.

6.4 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 si accende l'indicatore del Serbatoio d'acqua pieno. La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C. La cottura a vapore offre buoni risultati con questa gamma di temperatura.
6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua. Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

⚠ ATTENZIONE!

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

6.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua



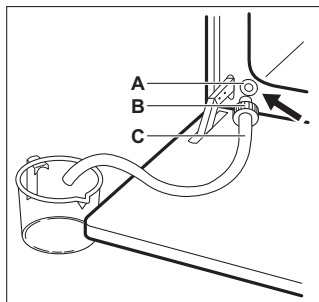
Il serbatoio è pieno.




Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegnere l'elettrodomestico. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante. L'acqua potrebbe restare all'interno dopo che la spia Serbatoio vuoto  è accesa. Attendere fino a che non si interrompe il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua.
4. Staccare **C** e **B** e asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.



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

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Ventola di raffreddamento




Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

7.2 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.

8. FUNZIONI OROLOGIO



8.1 Tabella funzioni dell'orologio



	Ora del giorno Per impostare, modificare o controllare l'ora del giorno.
	Durata Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura.
	Contaminuti Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

8.2 Impostazione: Ora del giorno



1.  - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - lampeggia.
2. \pm - premere per impostare l'ora. Dopo 5 sec circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.
 - lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato. \pm - premere per impostare l'ora.

8.3 Impostazione: Durata


1. Imposta una funzione di cottura e la temperatura.
2.  - premere ripetutamente.  - lampeggia.

3. \pm , $-$ - premere per impostare: Durata. Il display mostra .  - lampeggia al termine del tempo impostato. Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne.
4. Premere un tasto per interrompere il segnale.
5. Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

8.4 Impostazione: Contaminuti

1.  - premere ripetutamente.  - lampeggia.
2. \pm , $-$ - premere per impostare l'ora. La funzione si attiva automaticamente dopo 5 sec. Quando si conclude il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
3. Premere un tasto per interrompere il segnale.
4. Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

8.5 Annullamento: Funzioni orologio

1.  - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.
2. Premere e tenere premuto $-$. La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

9. USO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

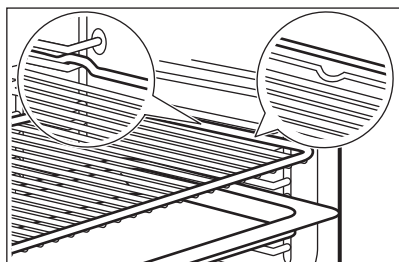
9.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

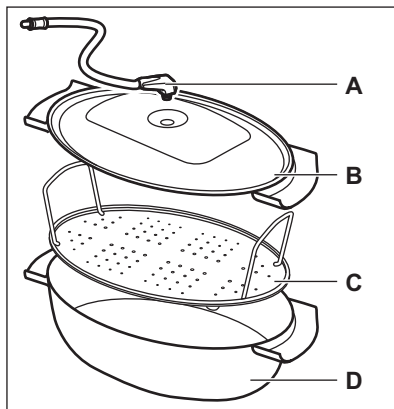
9.2 Pentola a vapore per la cottura a vapore



La pentola a vapore non viene fornita con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Pentola a vapore consiste in:

- A. Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,
- B. Coperchio,
- C. Griglia in acciaio,
- D. Ciotole in vetro.



Non:

- mettere la pentola a vapore caldo su superfici fredde/umide.
- versare liquidi freddi nella pentola a vapore quando è calda.
- utilizzare la pentola a vapore su una superficie di cottura calda.
- pulire la pentola a vapore con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

9.3 Cottura a vapore nella pentola a vapore

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella pentola a vapore e coprirli con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la pentola a vapore sulla seconda posizione del ripiano dal basso.
4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.
5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.



La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.




Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura

	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)





10.2 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 per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

10.3 Cottura ventilata umida






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







		°C		
Roll dolci, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	40 - 50
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	180	2	45 - 55
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	190	3	45 - 55
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	35 - 45
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	35 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35

		°C		
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	170	3	30 - 40
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	40 - 50
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	30 - 45
Meringhe, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	45 - 55
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	35 - 45
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	40 - 50
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	180	3	35 - 45
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	35 - 45

10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60

					
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

11. CURA E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra 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 l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua

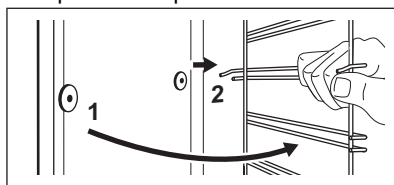
tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

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

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.




4. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia con acqua

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

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.

2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

11.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegnerne l'elettrodomestico.
2. Versare acqua nel serbatoio: 650 ml. Aggiungere l'acido lattico: 250 ml. Attendere 60 min.
3. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
5. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Classificazione dell'acqua:	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
dolce	120 h - 16 mesi
moderatam. dura	90 h - 12 mesi
dura	60 h - 8 mesi
molto dura	30 h - 4 mesi

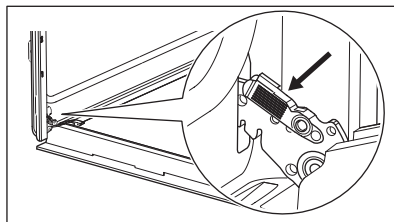
11.5 Rimozione e installazione della porta

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

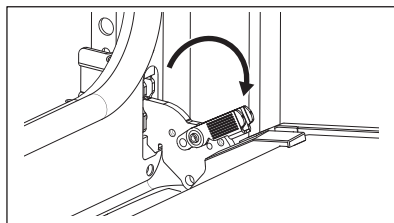
ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

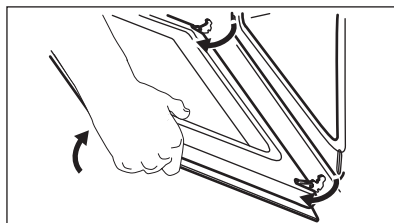
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



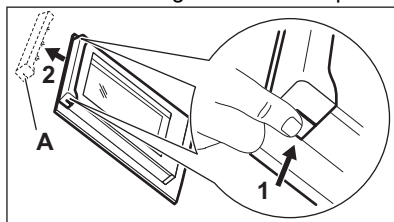
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

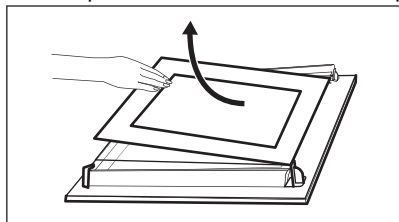


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli

dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno. Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta (verso l'interno del forno).

11.6 Sostituzione della lampadina

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Problema	Causa e rimedio
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile. Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Qualora il problema persiste, contattare un elettricista qualificato.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa e rimedio
Il display mostra "00:00" o "12:00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo".
È presente dell'acqua all'interno del forno.	C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano", Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
 - la spia è spenta.	La quantità di acqua nel serbatoio non è sufficiente. Riempire il serbatoio dell'acqua finché si accende la spia. Se si verificano delle perdite di acqua nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Problema	Causa e rimedio
 - la spia è accesa.	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua. Se la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Vi sono residui di calcare nel foro di entrata vapore. Pulire il Foro di entrata vapore. Fare riferimento alla sezione "Descrizione del prodotto".
La cottura a vapore non funziona.	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione: "Uso quotidiano", Cottura a vapore.
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Vi sono residui di calcare nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia", Pulizia del serbatoio dell'acqua.

Problema	Causa e rimedio
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e cura", Sostituzione della lampada.

12.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	COCGH44TX0 949284005 EOC3S44TX2 949284004 KOCGH60TH 949284002
Indice di efficienza energetica	95.3
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.81 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità

Volume	72 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	COCGH44TX0	28.7 kg
	EOC3S44TX2	28.7 kg
	KOCGH60TH	28.9 kg

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

13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

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

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.


Tenere in caldo gli alimenti


Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

14. 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.







electrolux.com

701130769-A-232025



CE