



Otteni il massimo dal tuo elettrodomestico



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

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	10
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	10
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	11
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	13
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	15
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	16
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
12. PULIZIA E CURA.....	28
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	32
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	34

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 dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **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.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema 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 oblo 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.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla 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
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 Uso dell'apparecchiatura



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 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivo.

2.5 Pulizia pirolitica



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
 - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
 - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
 - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in

tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.

- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampada, 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.

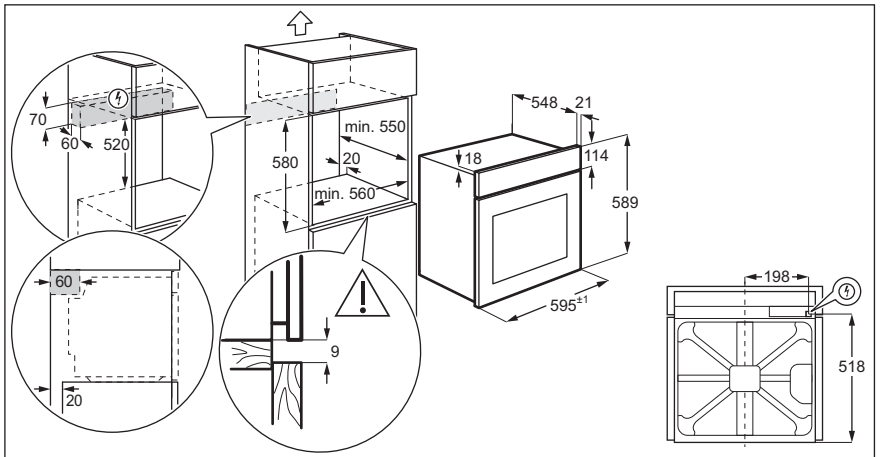
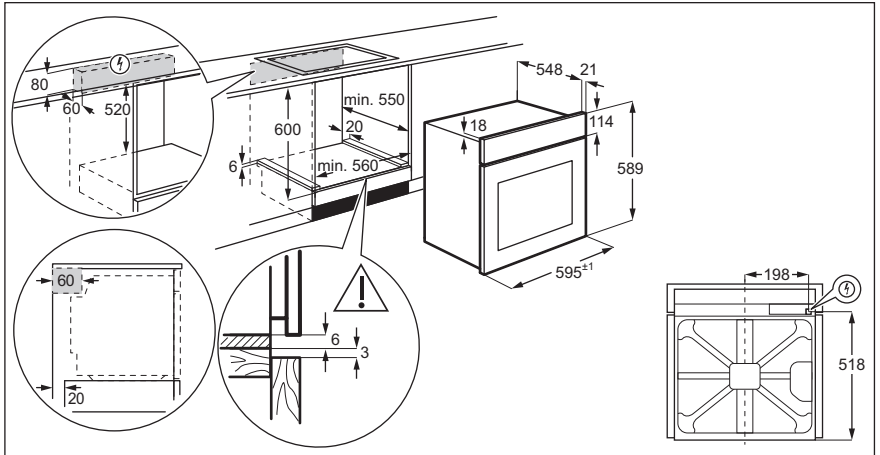
3. INSTALLAZIONE



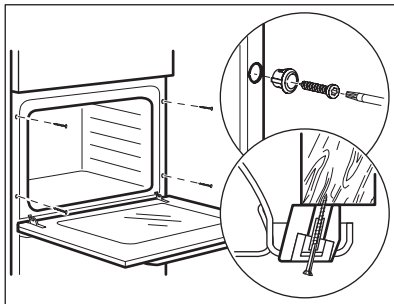
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Incasso

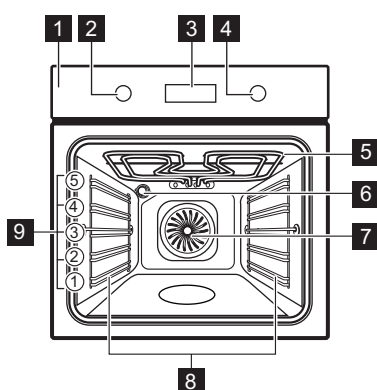


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 5** Elemento riscaldante
- 6** Luce
- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, smontabile
- 9** Posizioni dei ripiani

4.2 Accessori

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

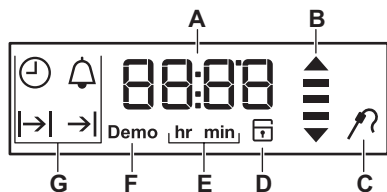
- Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Descrizione
—	Per impostare l'ora.
🕒	Per impostare una funzione orologio.
+	Per impostare l'ora.

5.2 Display



- A.** Timer/Temperatura
- B.** Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C.** Termosonda (solo modelli selezionati)
- D.** Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- E.** Ore/minuti
- F.** Modalità Demo (solo modelli selezionati)

G. Funzioni dell'orologio

6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

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 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare.

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



7. UTILIZZO QUOTIDIANO




**AVVERTENZA!**






Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
0 Posizione di spento	Il forno è spento.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno 20 - 40 °C in meno rispetto alla Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.


Funzione forno	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 relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.</p>
 Grill Rapido	<p>Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.</p>
 Doppio grill ventilato	<p>Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>

Funzione forno	Applicazione
 Funzione Pizza	<p>Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.</p>
 Carne	<p>Per preparare arrosti molto morbidi e succosi.</p>
 Mantieni caldo	<p>Per tenere le pietanze in caldo.</p>
 Scongelaimento	<p>Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.</p>
 Pirolisi	<p>Per attivare la pulizia del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.</p>

7.2 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. lampada si accende quando il forno entra in funzione.
3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

7.3 Indicatore riscaldamento

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

8. FUNZIONI DEL TIMER


8.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è spento.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 TEMPO DI RITARDO	Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.


Funzioni orologio	Applicazione
00:00 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVE-SCIA	Qualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVE-SCIA monitora in modo automatico la durata di funzionamento del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: DURATA, FINE.

8.2 Impostazione e modificadell'ora



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

1. Premere **+** o **-** per impostare le ore.
2. Premere  per confermare e impostare i minuti.

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






3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti correnti.
4. Premere  per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora, premere


ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

8.3 Impostazione della funzione DURATA

1. Impostare una funzione cottura.






2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare i minuti e poi le ore. Premere  per confermare.

Al termine della durata preimpostata, un segnale acustico resta attivo per 2


minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

8.4 Impostazione della funzione FINE





1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare le ore e poi i minuti. Premere  per confermare.


Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2


minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.






4. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

8.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO


1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare i minuti e poi le ore per il tempo

DURATA. Premere  per confermare.

Sul display lampeggia .

4. Premere  o  per impostare le ore e poi i minuti per il tempo FINE. Premere  per confermare. Sul display compare   e la temperatura impostata.






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

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

5. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
6. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

8.6 Regolazione del CONTAMINUTI

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

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

8.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, premere a lungo \oplus e \ominus . La funzione del Contaminuti è ripristinata.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



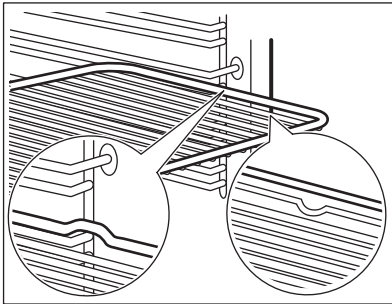
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento degli accessori

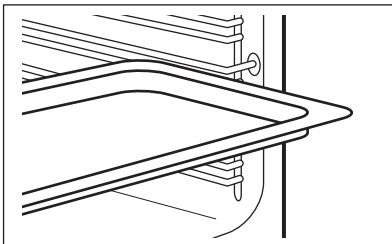
Ripiano a filo:

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



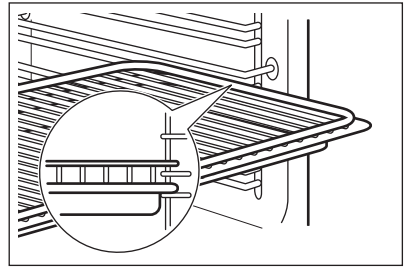
Lamiera dolci / Leccarda:

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



Ripiano a filo e lamiera dolci / leccardainsieme:

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





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


10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Utilizzo della Sicurezza bambini


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

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Premere e tenere premuto  e  contemporaneamente per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico.


SAFE e  vengono visualizzate sul display. L'oblò è bloccato.



Il simbolo  si accende sul display anche quando è operativa la funzione Pirolisi.



Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.2 Spia del calore residuo

Quando viene spento il forno, il display mostra l'indicatore di calore residuo  se la temperatura nel forno è superiore ai 40 °C. Ruotare la della temperaturaverso sinistra o verso destra per controllare la temperatura del forno.

10.3 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (ore)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - massimo	3

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

10.4 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10.5 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

La temperatura ed i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

11.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni

standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

Cottura di dolci

Non aprire lo sportello del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel

forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.









Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.









Tempi di cottura









I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.









11.2 Cottura e arrostitura

 TORTE E DOLCI						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm

 TORTE E DOLCI						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Torta di pan di spagna	170	2	150	2	40 - 50	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Plum cake, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Stampo per pane
Muffin, preriscaldare il forno vuoto	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffin, due ripiani, preriscaldare il forno vuoto	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffin, tre ripiani, preriscaldare il forno vuoto	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Lamiera dolci
Biscotti, due ripiani	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Lamiera dolci
Biscotti, tre ripiani	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, due ripiani, preriscaldare il forno vuoto	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Lamiera dolci
Focaccine, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci








 TORTE E DOLCI						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclair, due ripiani	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	Stampo per torta, Ø 24 cm

Preriscaldare il forno vuoto.

 PANE E PIZZA						
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pane bianco, 1 - 2 pezzi, 0.5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di segale, il preriscaldamento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Stampo per pane
Panini, 6 - 8 roll	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Lamiera dolci / Leccarda
Focaccine	200	3	190	3	10 - 20	Lamiera dolci






Preriscaldare il forno vuoto.








Usare lo stampo per dolci.

 Flan di verdura					
	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Flan di pasta, il preriscaldamento non è necessario	200	2	180	2	40 - 50
Flan di verdure, il preriscaldamento non è necessario	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

 CARNE			
	Cottura convenzionale	Cottura ventilata	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Manzo	200	190	50 - 70
Maiale	180	180	90 - 120
Vitello	190	175	90 - 120
Roastbeef inglese, al sangue	210	200	50 - 60
Roastbeef inglese, cottura media	210	200	60 - 70
Roastbeef inglese, ben cotto	210	200	70 - 75

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

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.






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

11.3 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.





 GRILL			
	 (kg)	 (min.) 1° lato	 (min.) 2° lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistecca di manzo, 4 pezzi	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsicce, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bracioline di maiale, 4 pezzi	0.6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo, 4 pezzi	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0.6	20 - 30	-
Filetto di pesce, 4 pezzi	0.4	12 - 14	10 - 12
Toast farciti, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Doppio grill ventilavo













Preriscaldare il forno vuoto.







Usare la prima o la seconda posizione griglia.

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






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

 MAIALE		
	 (°C)	 (min.)
Spalla / Coppa / Coscia, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Bracioline / Costoletta di maiale, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Polpettone di carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VITELLO			
	 (°C)	 (min.)	
Arrosto di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	
 AGNELLO			
	 (°C)	 (min.)	
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Sella d'agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	
 POLLAME			
	 (°C)	 (min.)	
Pollame, porzioni, 0,2 - 0,25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50	

 POLLAME			
	 (°C)	 (min.)	
Mezzo pollo, 0,4 - 0,5 kg ciascuno	190 - 210	35 - 50	
Pollo, pollastra, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Anatra, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Oca, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Turchia, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Turchia, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	
 PESCE (STUFATO)			
	 (°C)	 (min.)	
Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.5 Scongelamento

	 (kg)	 Tempo di scongela- mento (min.)	 Tempo di scon- gelamento ulte- riore (min.)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
	0.5	90 - 120		
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Dolce	1.4	60	60	-





11.6 Asciugatura - Cottura ventilata





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

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.



Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.



Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

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

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


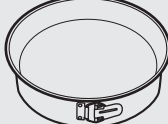


Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

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

FRUTTA	
	 (ore)
Pere	6 - 9






11.7 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

11.8 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 con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 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
Tortine, 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

11.9 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min.)	
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	massima	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	massima	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti pulimento

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.



Uso quotidiano

Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bisticchiera.

L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Accessori

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.

12.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

12.3 Come rimuovere: supporti ripiano

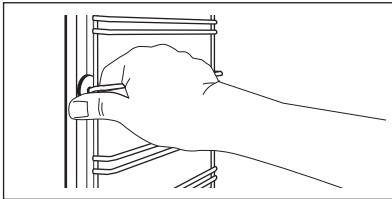
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



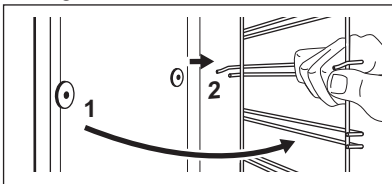
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

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



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

12.4 Pirolisi



ATTENZIONE!

Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.



Non avviare la pulizia per Pirolisi se la porta del forno non è completamente chiusa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C3".






AVVERTENZA!

Il forno si surriscalda. Pericolo di ustione.





ATTENZIONE!

Qualora vi siano altre apparecchiature installate nello stesso mobiletto, non usarle quando la funzione Pirolisi è in funzione. Potrebbero danneggiare l'apparecchiatura.

1. Asciugare la cavità con un panno morbido e umido.
2. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
3. Impostare la funzione Pirolisi. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", "Funzioni del forno".
4. Quando  lampeggia, premere  o  per impostare la durata della pirolisi.

Option	Descrizione
P1	Leggera pulizia. Durata: 1 ora e 30 min..
P2	Pulizia normale. Durata: 2 ore.

Premere  o ruotare la manopola della temperatura per avviare la pirolisi. È possibile usare la funzione FINE per ritardare l'avvio del processo di pulizia. Durante la funzione pirolisi la lampadina del forno è spenta.



- Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la porta si blocca. Sul display appaiono  e le barre dell'indicatore di calore finché non si sblocca la porta. Per disattivare la funzione pirolisi prima del termine, portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.
- Terminata la pirolisi, il display visualizza l'ora del giorno. La porta del forno rimane bloccata.
- Quando il forno si è raffreddato, la porta si sblocca automaticamente.

12.5 Promemoria pulizia

Per ricordarvi che è necessario eseguire la pulizia per Pirolisi, PYR lampeggia sul display per 10 secondi ogni volta che si attiva e disattiva il forno.



Il promemoria pulizia si spegne:

- terminata la funzione pirolisi.
- premendo  e  contemporaneamente mentre PYR lampeggia sul display.

12.6 Rimozione e installazione della porta

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

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



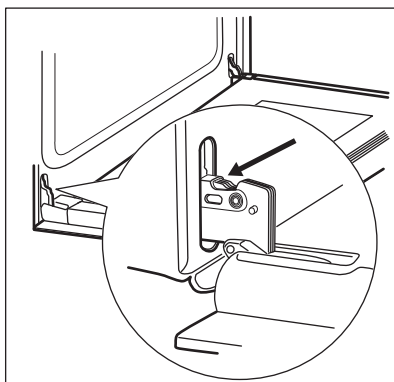
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



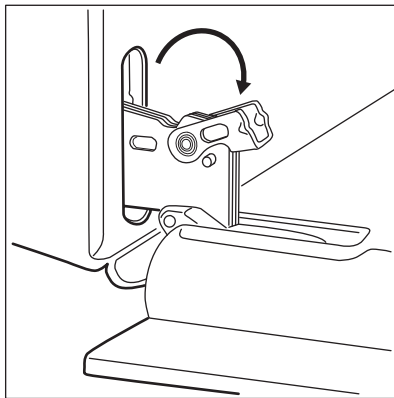
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

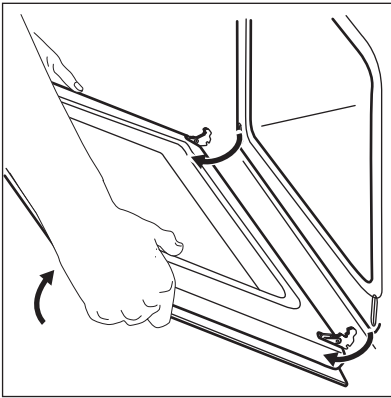
- Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



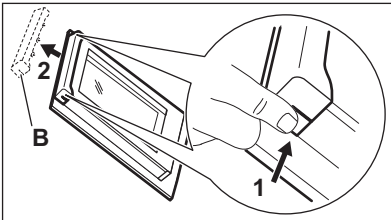
- Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



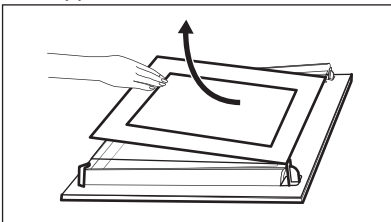
- Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
5. 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.



6. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
7. 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.

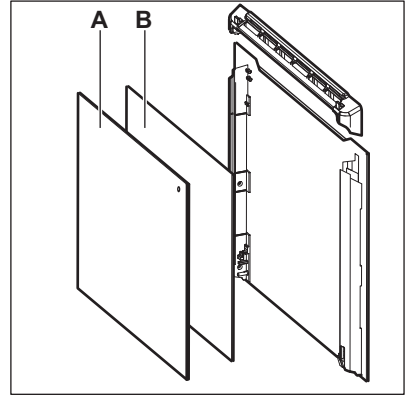


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

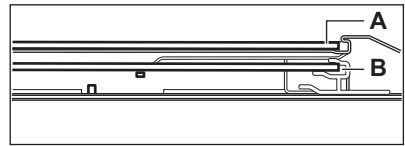
Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

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.



12.7 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo.
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.

2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C3".	La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa.	Chiudere completamente la porta.
Il display indica "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • La porta non è stata completamente chiusa. • La chiusura porta è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente la porta. • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza " Demo ".	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il forno. 2. Tenere premuto +. 3. La prima cifra sul display e la spia Demo iniziano a lampeggiare. 4. Inserire il codice 2468 premendo i tasti + o - per modificare i valori e premere ⏸ per confermare. 5. La cifra successiva inizia a lampeggiare. 6. La modalità Demo si disattiva quando si conferma l'ultima cifra e il codice è corretto.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Reimpostare l'orologio.

13.2 Dati Assistenza

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

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

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOF4P04X 949498136
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	29.5 kg

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

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con

l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti


Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.


Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.electrolux.com/shop



867355952-A-482019