EOD3S40X

IT Forno

Istruzioni per l'uso

Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico

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

Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA....3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.... 5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO....8
4. PANNELLO DEI COMANDI....8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.... 9
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.... 10
7. FUNZIONI DEL TIMER....12
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI....13
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE....14
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....14
11. PULIZIA E CURA....26
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI....30
13. EFFICIENZA ENERGETICA.... 31

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 desideriate 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.
- 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 moibiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblò aperto	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

2.5 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 .

2.6 Assistenza tecnica

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

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

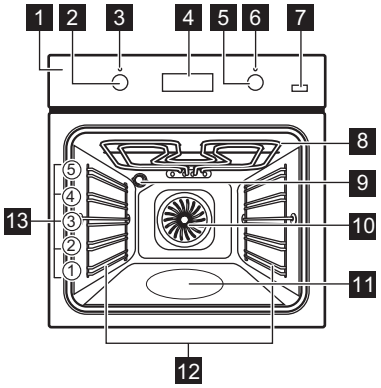
2.7 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



1. Pannello dei comandi
2. Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
3. Spia/simbolo alimentazione
4. Display
5. Manopola di regolazione (per la temperatura)
6. Indicatore della temperatura / simbolo
7. Plus Vapore
8. Elemento riscaldante
9. Luce
10. Ventola
11. Incavo cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
12. Supporto ripiano, smontabile
13. Posizioni dei ripiani

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
  Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci**
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.

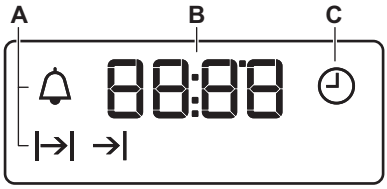
4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Pulsanti

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

Campo sensore / Pulsante	Descrizione
	Per attivare la funzione Cottura ventilata PLUS.

4.2 Display



A. Funzioni dell'orologio
B. Timer
C. Funzione orologio

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

Per la funzione: Cottura ventilata PLUS fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazione della funzione: Cottura ventilata PLUS".

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. Impostare la funzione , premere: Plus Vapore . Impostare la temperatura massima.
6. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
7. Spegnere 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.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Manopola incassabile

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

6.2 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.

6.3 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
0 Posizione di spento	Il forno è spento.
Luce forno	Per accendere la lampadina.
Cottura ventilata / Cottura ventilata PLUS / Pulizia con acqua	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. Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.

Funzione forno	Applicazione
Cottura ventilata umida	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. 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.
Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
Grill Rapido	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
Doppio grill ventilavo	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.

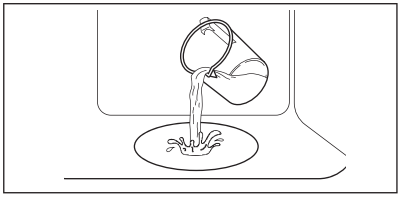
6.4 Impostazione della funzione:Cottura ventilata PLUS

Questa funzione aumenta l'umidità in fase di cottura.

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

L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni. Dopo l'arresto della funzione, aprire la porta con attenzione.

1. Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto.



La capacità massima dell'incavo della cavità è 250 ml.
Riempire l'incavo della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.

ATTENZIONE!
Non riempire l'incavo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

2. Impostare la funzione: .
3. Premere: Plus Vapore .

Funziona solo con la funzione: Cottura ventilata PLUS.
La spia si accende.

4. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
5. Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti per creare umidità.
6. Mettere gli alimenti in forno.

Fare riferimento al capitolo “Consigli e suggerimenti utili”.
Non aprire mai la porta del forno durante la cottura.

7. Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off, quindi premere Plus Vapore per spegnere il forno.

La spia si spegne.

8. Togliere l'acqua dall'incavo della cavità.

AVVERTENZA!
Accertarsi che il forno si sia raffreddato prima di togliere l'acqua residua dall'incavo della cavità.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio		Applicazione
	IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora.
|→|	DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura.
→|	ORARIO FINE	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.
|→|→|	PARTENZA RITARDATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
	CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

7.2 Impostazione del tempo. Modifica del tempo

È necessario impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

La lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato.

Premere il tasto + o — per impostare l'ora corretta.
Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.
Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente fino a che non inizia a lampeggiare.

7.3 Impostazione della DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente e di nuovo fino a che |→| non inizia a lampeggiare.
3. Premere + o — per impostare la DURATA.

Il display visualizza |→|.

4. Allo scadere del tempo, |→| lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente ⏲ e di nuovo fino a che →| non inizia a lampeggiare.
3. Premere + o — per impostare il tempo.

Il display visualizza →|.

4. Allo scadere del tempo, →| lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

7.5 Impostazione della PARTENZA RITARDATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente ⏲ e di nuovo fino a che |→| non inizia a lampeggiare.
3. Premere + o — per impostare il tempo di DURATA.
4. Premere ⏲.
5. Premere + o — per impostare il tempo di FINE.
6. Premere ⏲ per confermare.

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

7. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente ⏲ e di nuovo fino a che 🔔 non inizia a lampeggiare.
2. Premere + o — per impostare il tempo necessario.

Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.

3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione spento.

7.7 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto ⏲ finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.
2. Tenere premuto —.

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

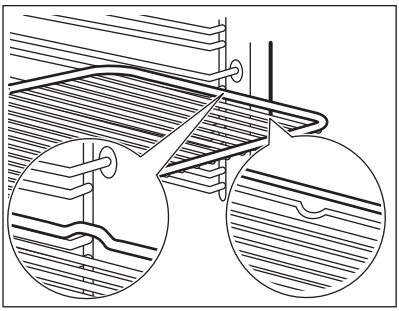
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

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

8.1 Inserimento degli accessori

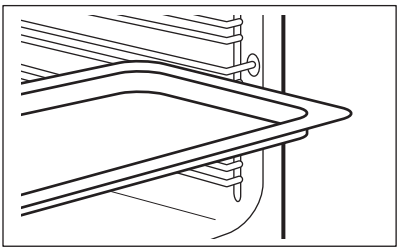
Ripiano a filo:

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



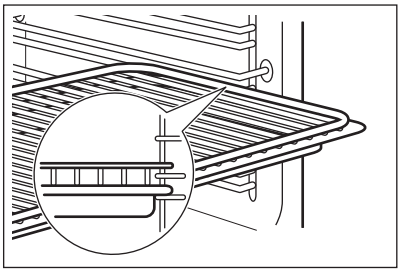
Lamiera dolci / Leccarda:

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.

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 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.

9.2 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.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

10.1 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 arrostire 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.

Usare una piastra di cottura.

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.

10.2 Cottura ventilata PLUS

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

TORTE / DOLCI / PANE			
	(ml)	**(°C)**	**(min.)**
Cookie / Focaccine / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Panini	100	200	20 - 25
Pane	100	180	35 - 40
Plum cake / Torta di mele / Kanelbulle, cotti in uno stampo per dolci	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Usare 150 ml di acqua salvo indicazione contraria.

PIETANZE PRONTE SURGELATE

	(°C)	(min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagne, usare 200 ml	180 - 200	35 - 50

Usare 100 ml di acqua.

Impostare la temperatura su 110 °C.

RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE

	(min.)
Panini	10 - 20
Pane	15 - 25
Focaccia	15 - 25

RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE

	(min.)
Carne	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riso	15 - 25
Verdure	15 - 25

Usare 200 ml di acqua.

Usare un piatto di cottura in vetro.

ARROSTIRE

	(°C)	(min.)
Roast beef	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80
Arrosto di maiale	180	65 - 80

10.3 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

TORTE E DOLCI

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Plum cake, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Stampo per pane
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffin, due ripiani	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffin, tre ripiani	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	30 - 35	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

TORTE E DOLCI

	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Focaccine, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci
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	Vassoio smaltato

PANE E PIZZA

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

10.4 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
Braciole 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

10.5 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
Braciole / 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
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

10.6 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
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8

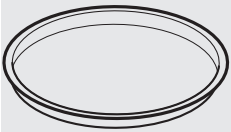
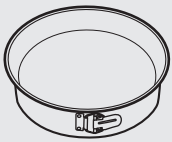
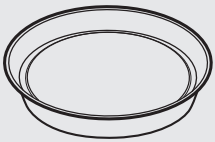
VERDURE		
	(°C)	(ore)
Erbette	40 - 50	2 - 3

Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

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

10.7 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

10.8 Cottura ventilata umida

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

		(°C)		(min.)
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
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	35 - 50
Pesce al vapore, 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
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	170	3	30 - 40
Carne al vapore, 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
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	30 - 45
Macarons, 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

		(°C)		(min.)
Tortine, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Verdure, al vapore, 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

10.9 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	-

				(°C)	(min.)	
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	-
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.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti pulmento	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 bistecchiera.
	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.

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

11.2 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.

11.3 Pulizia della goffratura della cavità

La procedura di pulizia rimuove il calcare residuo dalla goffratura della cavità dopo il processo di cottura a vapore.

Per la funzione: Cottura ventilata PLUSconsigliamo di eseguire la procedura di pulizia almeno ogni 5 -10 cicli di cottura.

1. Versare 250 ml di aceto bianco nella goffratura della cavità sul fondo del forno. Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.
2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

11.4 Pulizia della guarnizione della porta

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

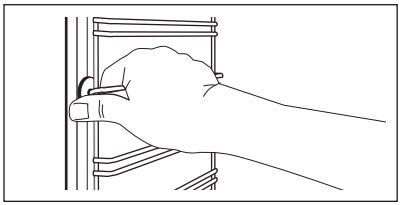
Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

11.5 Come rimuovere: supporti ripiano

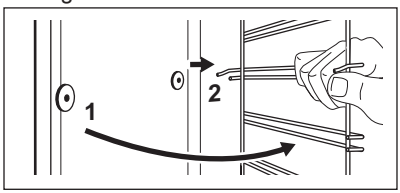
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

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.

11.6 Pulizia con acqua

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

1. Versare 200 ml di acqua nella goffratura della cavità sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione: e premere .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
5. Spegnere il forno.
6. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

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

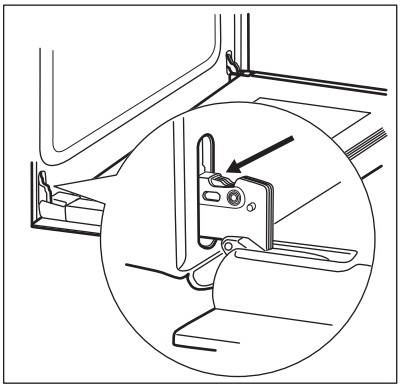
11.7 Rimozione e installazione della porta

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

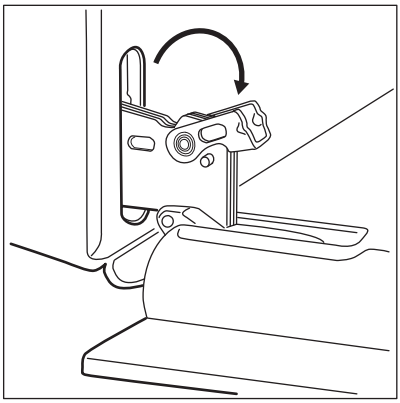
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.

ATTENZIONE!
Non utilizzare il forno senza il pannello interno in vetro.

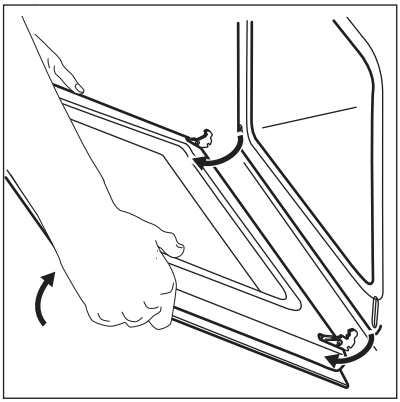
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



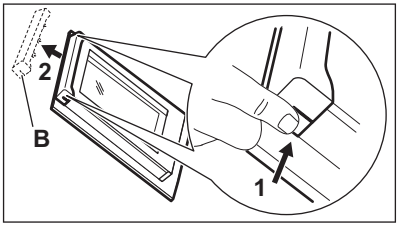
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



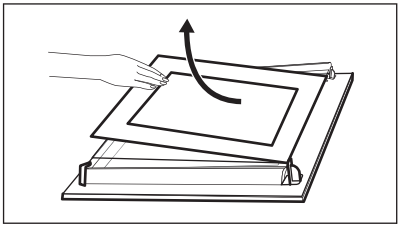
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



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 il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



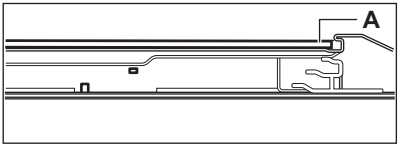
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Al termine della pulizia, installare il pannello in vetro e la porta del forno.

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

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



11.8 Come sostituire: Lampadina

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

1. Spegnere 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.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C .
4. Montare il rivestimento di vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
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.	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.
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.
Le prestazioni di cottura non sono buone usando questa funzione: Cottura ventilata PLUS.	La funzione non è stata attivata correttamente: Cottura ventilata PLUS con il Plus Steam.	Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".
Le prestazioni di cottura non sono buone usando questa funzione: Cottura ventilata PLUS.	La goffratura della cavità non è stata riempita di acqua.	Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".
Si desidera attivare la funzione Cottura ventilata PLUS ma la spia del tasto Cottura a vapore Plus non si accende.	Non è stata selezionata la funzione di riscaldamento che supporta Cottura a vapore Plus.	Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".

Problema	Possibile causa	Rimedio
Si desidera attivare la funzione Cottura ventilata PLUS ma la spia del tasto Cottura a vapore Plus non si accende.	La Cottura a vapore Plus non funziona.	Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla. Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".
L'acqua nella goffratura della cavità non bolle.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare la temperatura su almeno 110°C. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".
L'acqua esce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare l'acqua con un panno o una spugna. Aggiungere la giusta quantità di acqua nella goffratura della cavità. Vedere la procedura specifica.
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Reimpostare l'orologio.

12.2 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.)	.....

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOD3S40X 949499343

Indice di efficienza energetica	95.3
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	0.81 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	28.5 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.

13.2 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
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.

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.

www.electrolux.com/shop

867355998-A-482019

CE