

EOC5400  
EOC3400



IT Forno

Istruzioni per l'uso



**Electrolux**

# INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	8
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
6. FUNZIONI DEL TIMER.....	11
7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	13
8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	14
9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	14
10. PULIZIA E CURA.....	24
11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	28
12. INSTALLAZIONE.....	30
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	32

## 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, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## 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, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



**Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza**



**Informazioni e suggerimenti generali**



**Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

## 1. INFORMAZIONI PER LA 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 dei bambini e delle persone vulnerabili

- L'apparecchiatura può essere usata da bambini di età 8 anni e oltre e da persone con capacità ridotte, a condizione che siano stati debitamente istruiti e/o supervisionati in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e a condizione che comprendano i potenziali pericoli previsti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- 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. Le parti accessibili sono incandescenti.
- 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.
- I bambini di età inferiore ai 3 anni dovrebbero essere tenuti alla larga dall'apparecchiatura a meno che non siano sorvegliati su base continua.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- 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



#### ATTENZIONE!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### ATTENZIONE!

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 dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- 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, in particolare quando 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 solo la 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 relé.
- 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

### 2.3 Utilizzo



#### ATTENZIONE!

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.
  - Non usare la funzione microonde per pre-riscaldare il forno.
- dopo aver terminato la fase di cottura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
  - Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
  - 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.



### ATTENZIONE!

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 superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura



### ATTENZIONE!

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!

## 2.4 Manutenzione e pulizia

- 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 detergente di alcun tipo.
- 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.

## 2.5 Pulizia pirolitica



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 lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per pirolisi.  
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.

- 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 neonati o persone affette da malattie.

## 2.6 Luce interna

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



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Smaltimento



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

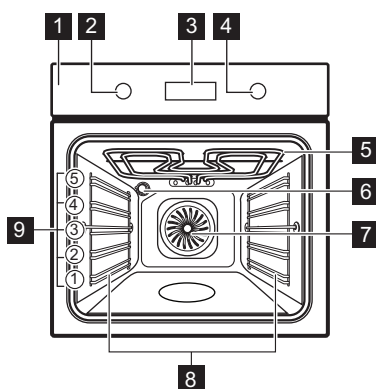
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Manopola delle funzioni forno
- 3** Programmatore elettronico
- 4** Manopola di regolazione della temperatura
- 5** Elemento riscaldante
- 6** Luce
- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, smontabile
- 9** Posizioni dei ripiani

### 3.2 Accessori

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

Per la cottura di torte e biscotti.

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

## 4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### 4.2 Impostazione dell'ora

Dopo il primo collegamento alla rete elettrica, tutti i simboli sul display si accendono per alcuni secondi. Per i secondi successivi il display mostra la versione del software.




Dopo che le informazioni sulla versione del software non sono più visualizzate, il display visualizza **hr** e "**12:00**". "**12**" lampeggia.

1. Premere **+** o **-** per impostare l'ora corrente.
2. Premere **⌚** per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la



prima volta che si imposta l'ora. Successivamente il nuovo orario verrà salvato automaticamente ogni 5 secondi.



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

3. Premere  o  per impostare i minuti correnti.
4. Premere  per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta che si imposta l'ora. Successivamente il nuovo orario verrà salvato automaticamente ogni 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata.

### 4.3 Modifica dell'ora



È possibile modificare l'ora solo quando il forno è spento.

Premere ripetutamente  finché la spia dell'ora  non lampeggia sul display.

Per impostare un'ora diversa, fare riferimento alla sezione "Impostazione dell'ora".

### 4.4 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

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

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura













**La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:**

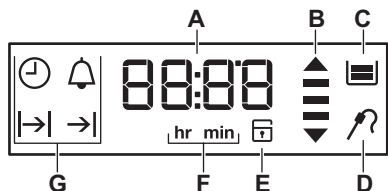
- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla le funzioni del forno o la temperatura.
- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

## 5.2 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
<b>0</b>	Posizione di spegnimento L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura ventilata Per cuocere su fino a massimo 3 posizioni della griglia e contemporaneamente essiccare i cibi. Impostare una temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Rosolatura/Cottura finale.
	Rosolatura / cottura finale Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
	Cottura ecoventilata Per risparmiare energia in fase di cottura e anche per preparare alimenti cotti in teglia sulla posizione della griglia 1. Questa funzione è stata usata per definire la classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura.
	Grill rapido Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
	Cottura Pizza Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare una temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Rosolatura/Cottura finale.
	Carne Per preparare arrosti molto morbidi e succosi.
	Scaldavivande Per tenere le pietanze in caldo.
	Scongelo Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
	Pirolisi Per attivare la pulizia automatica del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.

## 5.3 Display



- A. Timer
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Vaschetta dell'acqua (solo modelli selezionati)
- D. Termosonda (solo modelli selezionati)
- E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F. Ore/minuti
- G. Funzioni dell'orologio

## 5.4 Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
🕒	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

## 5.5 Indicatore riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display si accendono una


dopo l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

# 6. FUNZIONI DEL TIMER

## 6.1 Tabella funzioni orologio

Funzione orologio	Applicazione
IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
CONTAMINUTI	Utilizzare per impostare un conto alla rovescia (massimo 23:59 minuti). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se l'apparecchiatura è spenta.
DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.



**i** Se si imposta il CONTAMINUTI quando la funzione DURATA  $\rightarrow$  o FINE  $\rightarrow$  è attiva, sul display appare il simbolo .

## 6.4 Timer per il Conto alla rovescia

Il Timer per il Conto alla rovescia consente di monitorare la durata d'uso

del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno.

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, premere a lungo  $+$  e  $-$ . La funzione del Contaminuti è ripristinata.

**i** Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: Durata  $\rightarrow$ , Fine  $\rightarrow$ .

# 7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



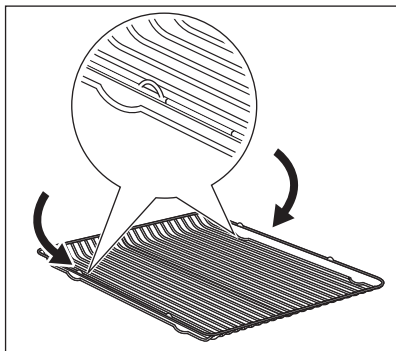
### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 7.1 Inserimento degli accessori

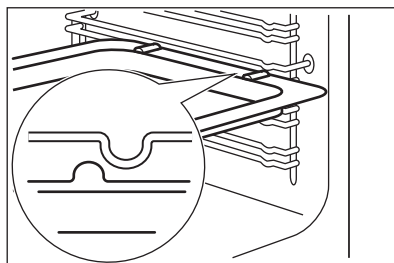
Ripiano a filo:

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



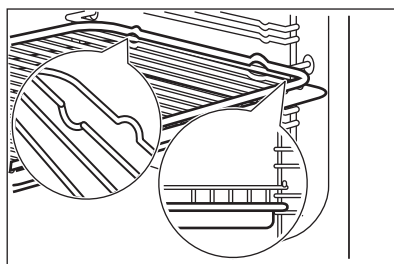
Leccarda:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo e leccarda insieme:

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



**i** Tutti gli accessori hanno degli incavi sulla parte superiore delle estremità di destra e di sinistra al fine di aumentare la sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Lo spesso bordo attorno alla griglia serve ad evitare la caduta delle pentole.


## 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE



### 8.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.



Durante la pulizia per pirolisi, la porta è bloccata.

SAFE e  si accendono nel display quando si gira una manopola o si preme un tasto.


1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Tenere premuti  e  contemporaneamente per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico.

SAFE e  compaiono sul display.

Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### 8.2 Spia del calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore

residuo  se la temperatura del forno supera i 40°C. Ruotare la manopola della temperatura sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno.

### 8.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione forno e non si modificano le impostazioni.

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

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.



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

### 8.4 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva 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.

### 8.5 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi 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.

## 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



#### ATTENZIONE!

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.

## 9.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata 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. Si riduce il tempo di cottura e si abbate il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

## 9.2 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

## 9.5 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

### Torte

Alimenti	Rosolatura/Cottura fisionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci

- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

## 9.3 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.

## 9.4 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 il forno.

Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele (Apple pie) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (sinistra e destra)	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	170	2	150	2	40 - 50	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane
Pasticcini - un livello <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In una lamiera dolci
Pasticcini - due livelli <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	In una lamiera dolci



Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pasticcini - tre livel- li <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	In una la- miera dol- ci
Biscotti/ strisce di pasta - un livello	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In una la- miera dol- ci
Biscotti/ strisce di pasta - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	In una la- miera dol- ci
Biscotti/ strisce di pasta - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	In una la- miera dol- ci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una la- miera dol- ci
Meringhe - due livel- li <sup>1)</sup>	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una la- miera dol- ci
Panini dol- ci <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	In una la- miera dol- ci
Eclair - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una la- miera dol- ci
Eclair - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una la- miera dol- ci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farci- ta	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm

Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pan di Spagna <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (sinistra e destra)	30 - 50	In uno stampo per dolci da 20 cm

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

### Pane e pizza

Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pane bianco <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Focaccine <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**Flan**

Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**Carne**

Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	210	2	200	2	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ripiano a filo

Alimenti	Rosolatura/Cottura finale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intera
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intera
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

### Pesce

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

## 9.6 Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Alimenti	Quantità		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Parti	(g)		1° lato	2° lato	
Bistecche di filetto	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bistecche di manzo	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Salsicce	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Braciole di maiale	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Petto di pollo	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filetto di pesce	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Panini tostati	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Doppio grill ventilato

### Manzo

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef o filetto al sangue <sup>1)</sup>	per cm di altezza	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Roastbeef o filetto, cott. media <sup>1)</sup>	per cm di altezza	180 - 190	6 - 8	1 o 2
Roastbeef o filetto, ben cotto <sup>1)</sup>	per cm di altezza	170 - 180	8 - 10	1 o 2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

**Maiale**

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità (kg)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Braciola, costoletta	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 o 2
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 o 2
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 o 2

**Vitello**

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità (kg)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 o 2

**Agnello**

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità (kg)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 o 2
Sella di agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

**Pollame**

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità (kg)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50	1 o 2
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50	1 o 2
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 o 2
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 o 2
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 o 2
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 o 2
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 o 2

**Pesce al vapore**

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino a 1 KG	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 o 2

**9.8 Cottura ecoventilata**

Durante la cottura, aprire la porta dell'apparecchiatura soltanto quando necessario.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	190 - 200	30 - 40	2
Patate gratinate	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Budino di pane	170 - 190	45 - 60	2
Budino di riso	170 - 190	40 - 50	2
Torta alle mele	150 - 160	45 - 60	2
Pane bianco	180 - 190	45 - 55	2

**9.9 Scongellamento**

Alimenti	Quantità (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1000	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250	30 - 40	10 - 15	-

Alimenti	Quantità (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Panna	2 x 200	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Gateau	1400	60	60	-

### 9.10 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'asciugatura.

### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Funghi	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Erbe	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Frutta

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno



morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

## 10.2 Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

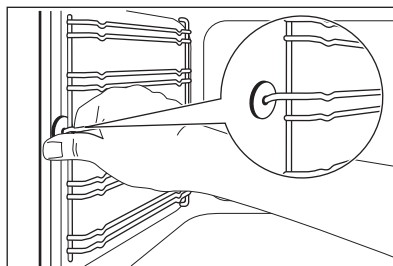


Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

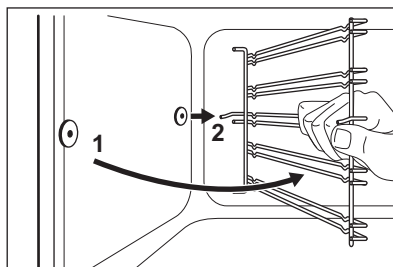
## 10.3 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

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



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



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 10.4 Pirolisi



### AVVERTENZA!

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".



### ATTENZIONE!

Il forno si surriscalda molto. Pericolo di ustione.



### AVVERTENZA!

Se sono state installate altre apparecchiature nello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione Pirolisi. Potrebbero danneggiare l'apparecchiatura.

1. Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.
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 a "Funzioni del forno".
4. Quando  $\rightarrow$  lampeggia, premere  $+$  o  $-$  per impostare la procedura necessaria:

Opzione	Descrizione
P1	Se il forno non è molto sporco. Durata della procedura: 1 ora e 30 min..
P2	Se non è facile rimuovere lo sporco. Durata della procedura: 2 ore.

Dopo 2 secondi si avvia la procedura. È possibile usare la funzione Fine per ritardare l'avvio della pulizia. Durante la funzione Pirolisi la lampadina del forno è spenta.

5. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la porta si blocca. Sul display appaiono il simbolo  $\square$  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.
6. Terminata la Pirolisi, il display visualizza l'ora. La porta del forno rimane bloccata.
7. Appena l'apparecchiatura si è raffreddata, viene emesso un segnale acustico e la porta si sblocca.

## 10.5 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 l'apparecchiatura.



### Il promemoria pulizia si spegne:

- terminata la funzione Pirolisi.
- premendo  $+$  e  $-$  contemporaneamente mentre PYR lampeggia sul display.

## 10.6 Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di quattro pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli.



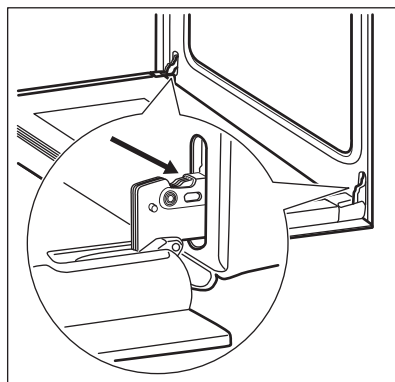
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



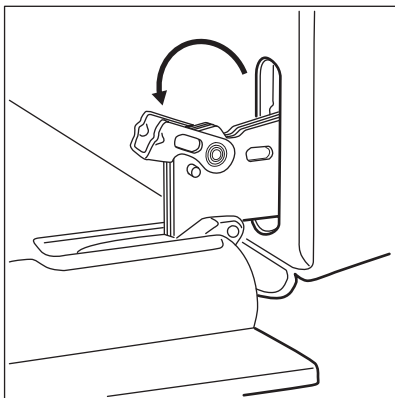
### AVVERTENZA!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

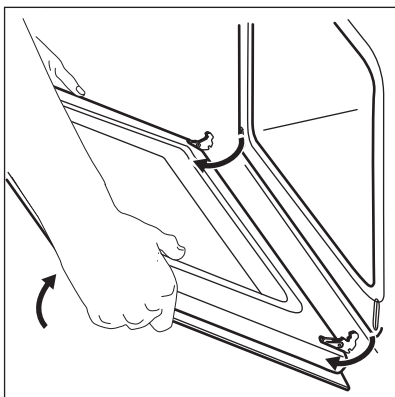
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



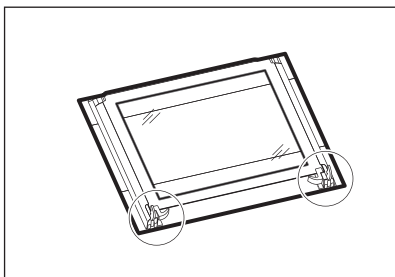
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



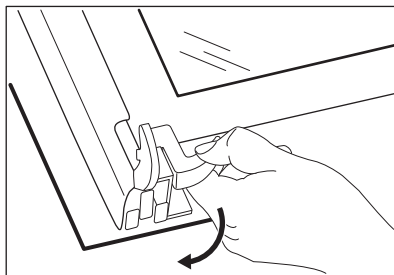
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



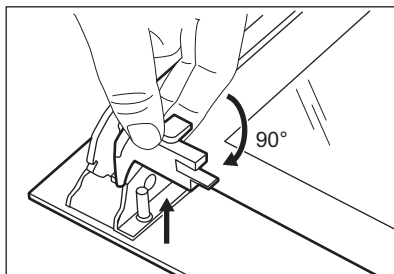
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



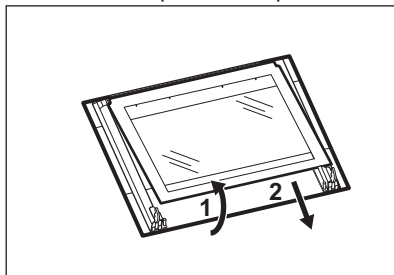
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere i pannelli in vetro.



6. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere i pannelli in vetro, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore.

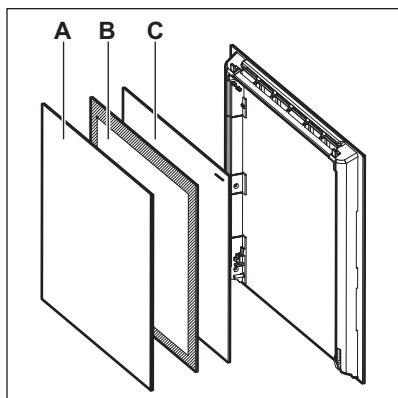


8. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

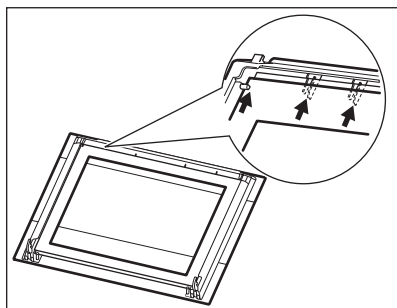
Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di reinserire i pannelli in vetro (A, B e C) seguendo la sequenza corretta. Il pannello intermedio (B) presenta una serigrafia stampata. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo

l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli in vetro (B), nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.



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



## 10.7 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.



### AVVERTENZA!

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

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

## Lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

# 11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 11.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
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.

Problema	Causa possibile	Solution
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.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
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"> <li>La porta non è stata completamente chiusa.</li> <li>La chiusura porta è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere completamente la porta.</li> <li>Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>

Problema	Causa possibile	Solution
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza <b>"Demo"</b> .	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Disattivare il forno.</li> <li>Tenere premuto <b>+</b>.</li> <li>La prima cifra sul display e la spia <b>Demo</b> iniziano a lampeggiare.</li> <li>Inserire il codice 2468 premendo i tasti <b>+</b> o <b>-</b> per modificare i valori e premere <b>Ⓢ</b> per confermare.</li> <li>La cifra successiva inizia a lampeggiare.</li> <li>La modalità <b>Demo</b> si disattiva quando si conferma l'ultima cifra e il codice è corretto.</li> </ol>

## 11.2 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 della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

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

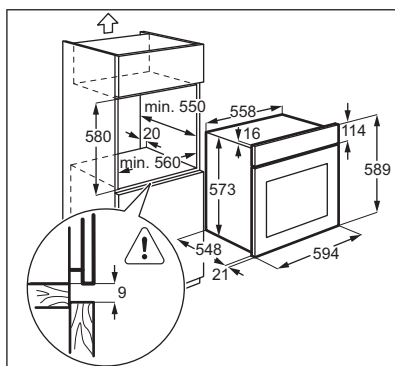
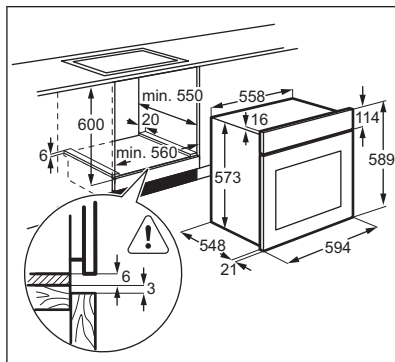
## 12. INSTALLAZIONE



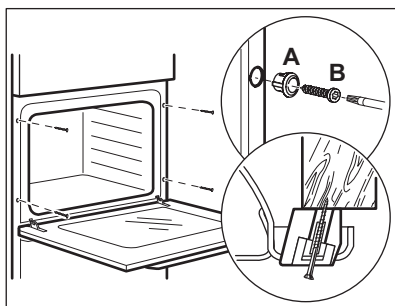
### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Incasso



## 12.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



## 12.3 Installazione dell'impianto elettrico



Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

## 12.4 Cavo

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

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 <sup>2</sup> )
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

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

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOC3400AOX EOC5400AOX
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	EOC3400AOX 35.5 kg
	EOC5400AOX 35.8 kg

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

### 13.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

- **Suggerimenti generali**

- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il

calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.


- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Calore residuo**  
In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione del tempo (Durata, Fine) e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente il 10% in anticipo. La ventola e la lampadina continuano a funzionare.
- Quando si usa la funzione **Cottura ecoventilata**, la lampadina si disattiva dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore




residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

Il display mostra la temperatura del calore residuo.

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



867323568-A-042016

