



Thinking of you
Electrolux



FEH60G3101

FR CUISINIÈRE
IT CUCINA

NOTICE D'UTILISATION 2
ISTRUZIONI PER L'USO 33



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE	9
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS	10
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	11
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE	13
10. FOUR - CONSEILS	14
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	30
13. INSTALLATION	30

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.



AVERTISSEMENT

Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de cou-

rant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont desti-

nées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut



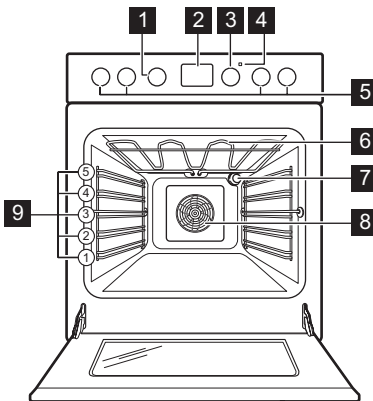
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

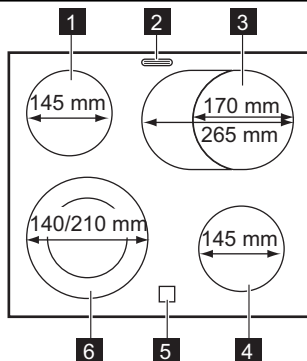
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des fonctions du four
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette du thermostat
- 4 Indicateur de température
- 5 Manettes de la table de cuisson
- 6 Résistance
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilateur et résistance
- 9 Positions des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Sortie de la vapeur
- 3** Zone de cuisson 1500/2400 W
- 4** Zone de cuisson 1200 W
- 5** Voyant de chaleur résiduelle
- 6** Zone de cuisson 1000/2200 W

3.3 Accessoires

• Grille

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

• Plateau multi-usages

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

• Lèche-frite

Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.

• Tiroir de rangement

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

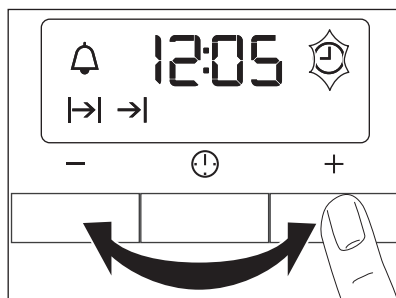
4.2 Réglage de l'heure



Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.




Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.





Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.




Pour modifier l'heure, appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. La fonction Durée  ou Fin  ne doit pas être réglée en même temps.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.


5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Niveau de cuisson

Sélec- teur	Fonction
	Maintien au chaud
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.




Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5-10 minutes avant la fin de la cuisson.

5.2 Utilisation de la double zone



ATTENTION

Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position **9**.
2. Tournez délicatement la manette jusqu'au symbole  et jusqu'à entendre un clic.

Les deux zones de cuisson sont activées.

3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

5.3 Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.



AVERTISSEMENT

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson



- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent causer une décoloration des zones de cuisson vitrocéramiques.

6.2 Économies d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

6.3 Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson.
2-3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20-45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5-15 min	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon,

la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.









8.2 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

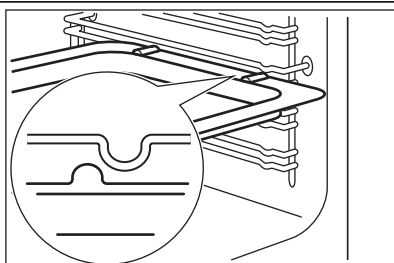
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

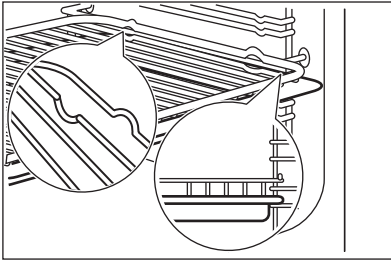
8.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
0 Position Arrêt	L'appareil est éteint.
 Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
 Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
 Turbo grill	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le grill et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
 Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le grill complet fonctionne.
 Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
 Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

8.4 Installation des accessoires du four



La lèchefrite et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.

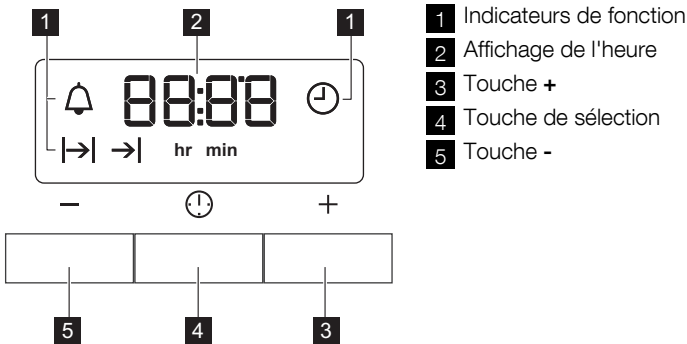


Installation simultanée de la grille et de la lèche-frite

Posez la grille sur la lèche-frite. Poussez la lèche-frite entre les guides de l'un des niveaux.

9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Programmateur électronique



Fonction de l'horloge		Utilisation
⌚	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
→	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.



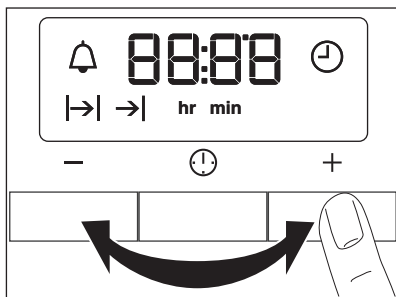
Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée |→| et Fin →| pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie 🔔.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.

9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

- Pour les fonctions Durée |→| et Fin →|, réglez une fonction du four et une



3. Appuyez sur + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.



Avec les fonctions Durée |→| et Fin →| , le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

9.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée.

La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

10. FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.



ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

10.1 Cuire

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recom-

mandations fournies dans les tableaux suivants.

- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir

avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température.

Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.


10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brunì.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

10.3 Cuisson légère



Conseils d'utilisation de la fonction Cuisson légère :

- Utilisez cette fonction pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
- Faites cuire un seul moule ou plateau à la fois.
- Si vous souhaitez préchauffer le four, utilisez .

Type de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuits	180 – 190	10 - 20 ¹⁾
Viennoiseries : Choux	180 – 190	30 - 40 ¹⁾
Viennoiseries : Pâte sablée	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Meringues	80-100	120 - 150

¹⁾ Préchauffez le four.

10.4 Chaleur tournante

Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 1)	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 1)	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs gradins

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte le- vée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuille- tées	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Petits pains	2/4	180 1)	25 - 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Préchauffez le four.

10.5 Cuisson par convection naturelle sur un niveau **Cuisson dans des moules**

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madè- re/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Fond de tarte – pâte brisée	2	190 - 210 1)	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) :			
1. Première partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des gratins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 1)	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 1)	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

1) Préchauffez le four.

10.6 Réglage Pizza 

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (bien garnie) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Utilisez la lèchefrite

2) Préchauffez le four.

10.7 Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

10.8 Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.9 Rôtissage au turbo grill

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.10 Gril

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum



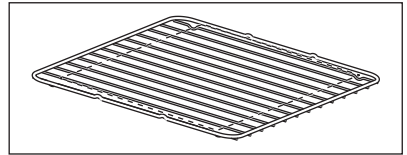
Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson. L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

¹⁾ Préchauffez le four.

10.11 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de

l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

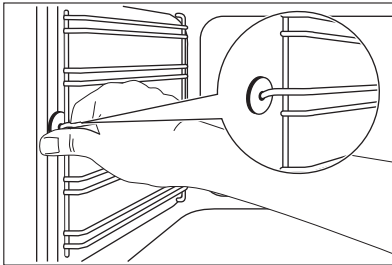
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

**Appareils en acier inoxydable ou en aluminium**

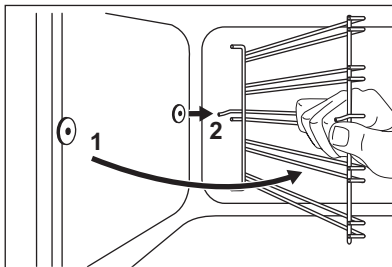
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

11.1 Support de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

Retrait des supports de grille

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

**Remarque concernant les glissières télescopiques :**

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

**ATTENTION**

Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'émail.

11.2 Nettoyage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

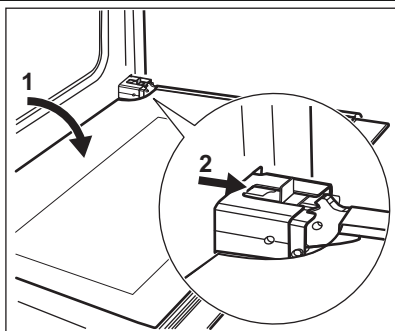
**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.

**AVERTISSEMENT**

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la porte :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Retirez la porte.



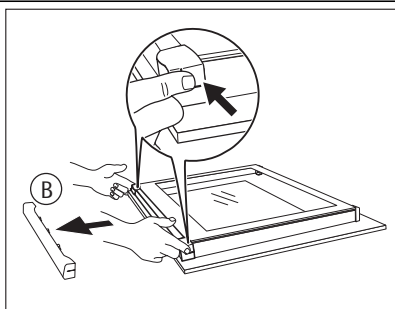
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

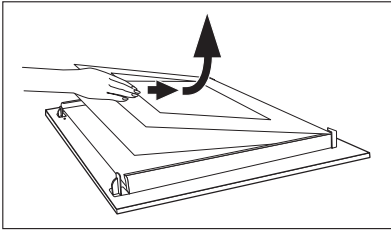
11.3 Panneaux de verre du four

Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



ATTENTION

Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

11.4 Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



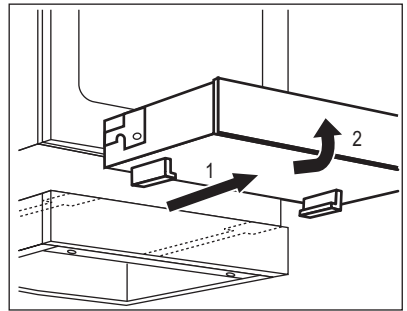
Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

11.5 Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.



AVERTISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson n'a pas été réglé.	Réglez le niveau de cuisson.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement	Allumez le four
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
Le four ne chauffe pas.	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique « 12.00 ».	Coupure d'électricité	Réglez l'horloge.
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
 Numéro du produit (PNC)
 Numéro de série (S.N.)

13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

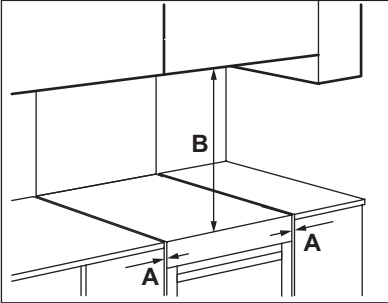
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm

Dimensions	
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

13.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des meubles d'un côté, des deux côtés ou dans un angle.

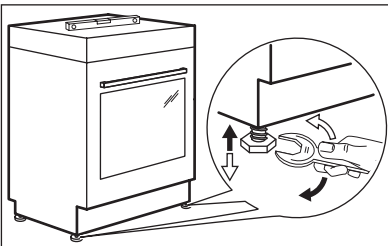


Distances minimales

Dimen- sion	mm
A	2
B	685

13.2 Mise à niveau

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



13.3 Protection anti-bascule :



ATTENTION

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer. Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

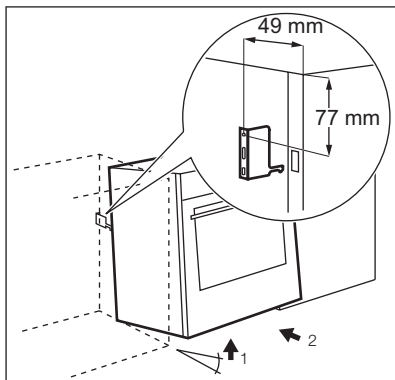


Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculément.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure).

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



13.4 Installation électrique





Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Informations: Où aller avec les appareils usagés? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	34
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	35
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	38
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO	39
5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO	40
6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	40
7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA	42
8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	42
9. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO	44
10. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	45
11. FORNO - PULIZIA E CURA	57
12. COSA FARE SE...	60
13. INSTALLAZIONE	61

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



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.electrolux.com/productregistration



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 l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- 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, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- 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.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può essere caldo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.

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.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- 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 alle apparecchiature o unità della stessa altezza.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della 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.



AVVERTENZA!

Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- All'interno l'apparecchiatura si scaldamente 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.

2.2 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- 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 un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle superfici di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.



AVVERTENZA!

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme libere vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.

- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti 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 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.
- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

2.3 Pulizia e manutenzione



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 di vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- 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.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.4 Luce interna

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



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

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

2.5 Smaltimento



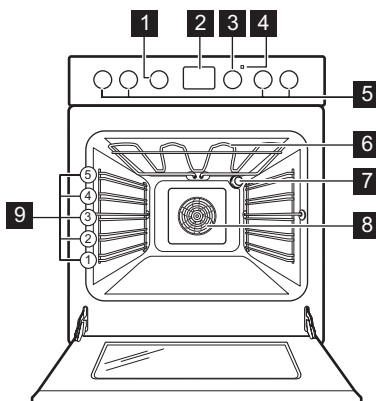
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

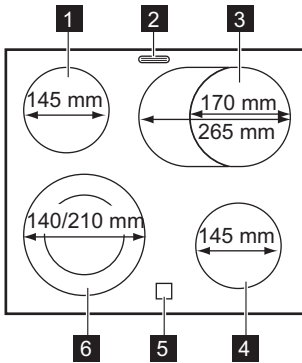
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



- | | |
|----------|------------------------------------|
| 1 | Manopola per le funzioni del forno |
| 2 | Programmatore elettronico |
| 3 | Manopola per la temperatura |
| 4 | Indicatore della temperatura |
| 5 | Manopole per il piano di cottura |
| 6 | Resistenza |
| 7 | Lampadina del Forno |
| 8 | Ventola e resistenza |
| 9 | Posizioni del ripiano |

3.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura 1200 W
- 2** Uscita vapore
- 3** Zona di cottura 1500/2400 W
- 4** Zona di cottura 1200 W
- 5** Spia del calore residuo
- 6** Zona di cottura 1000/2200 W

3.3 Accessori

- **Ripiano forno**
Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.
- **Teglia piatta**
Per torte e biscotti.
- **Leccarda profonda**

Per cuocere e arrostitire o da utilizzare come teglia per raccogliere i grassi.

- **Cassetto conservazione**

Il cassetto conservazione si trova sotto la cavità del forno.

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima pulizia

- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili (se presenti).
- Pulire l'apparecchiatura prima del primo utilizzo.



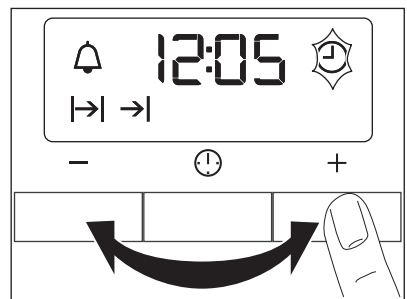
Vedere capitolo "Pulizia e cura".

4.2 Impostazione dell'ora



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

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il simbolo dell'ora lampeggia. 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 cambiare l'orario, premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione Ora lampeggia. Non è consentito impostare contemporaneamente la funzione Durata e o Fine cottura contemporaneamente.

4.3 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 dieci minuti.

5. Impostare la funzione  e la temperatura massima.

6. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per dieci minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.


5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Livello di potenza

Manopola	Funzione
	Scaldavivande
0	Posizione di spento
1-9	Livelli di potenza (1 - livello di potenza minimo, 9 - livello di potenza massimo)

1. Ruotare la manopola di regolazione sul livello di potenza desiderato.
2. Per terminare la cottura, ruotare la manopola sulla posizione **0**.




Servirsi del calore residuo per diminuire il consumo energetico. Spegner la zona di cottura per 5 - 10 minuti circa prima che il processo di cottura venga completato.

5.2 Utilizzo della zona doppia



ATTENZIONE

Per attivare la zona doppia, ruotare la manopola in senso orario. Non ruotare oltre la posizione di stop.

1. Ruotare la manopola in senso orario nella posizione **9**.
2. Ruotare lentamente la manopola verso il simbolo  fino ad avvertire uno scatto.

Le due zone di cottura sono accese.

3. Per impostare il livello di potenza desiderato, fare riferimento a "Livelli di potenza".

5.3 Spia del calore residuo

L'indicatore di calore residuo segnala che la zona di cottura è calda



AVVERTENZA!

Il calore residuo può essere causa di ustioni.

6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole



- Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
- Le pentole in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire scolorazioni sulla superficie in vetroceramica.

6.2 Risparmio energetico



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

- Spegnerne le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il basamento della pentola e la zona di cottura devono avere le stesse dimensioni.

6.3 Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Level- lo di poten- za	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1	Mantenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola
1-2	Salse, per sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto
1-2	Rassodamento: omelette, uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio
2-3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25 - 50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
3-4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido
4-5	Cuocere al vapore le patate	20 - 60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate
4-5	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60 - 150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti
6-7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà
7-8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5 - 15 min	Girare a metà
9	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.



I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

– **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.

8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8.2 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola per le funzioni del forno su una funzione del forno.









2. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola per la temperatura.

L'indicatore della temperatura si accende quando l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento.

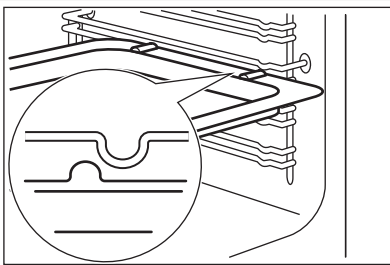
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione off.

8.3 Funzioni del forno

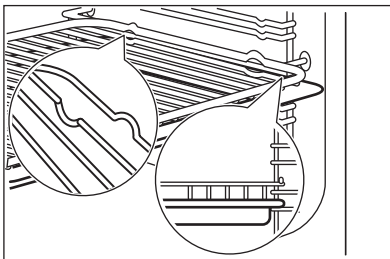
Funzione del forno	Applicazione
0 Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è disattivata.

Funzione del forno	Applicazione
 Cottura ventila- lata	Per arrostitire o arrostire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano, senza trasferimento di sapori. Impostare una temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Cottura statica	Per cuocere e arrostitire su un livello del forno. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.
 Cottura pizza	Per la cottura di una pizza, quiche o torta. Impostare una temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Doppio grill	Per la cottura di grossi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola del forno funzionano in modo alternato, di modo che l'aria calda circoli attorno ai cibi.
 Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast. Funziona l'intero elemento grill.
 Cucina leggera	Per cucinare in una teglia e essiccare il cibo su un livello del forno a una temperatura bassa.
 Scongela- mento	Per scongelare cibi congelati.
 Lampadina del Forno	Per accendere la lampadina del forno senza una funzione di cottura.

8.4 Installazione degli accessori del forno



La leccarda e il ripiano del forno sono dotati di bordi laterali. Questi bordi e la forma delle guide sono concepiti specificamente per impedire alle pentole di scivolare.

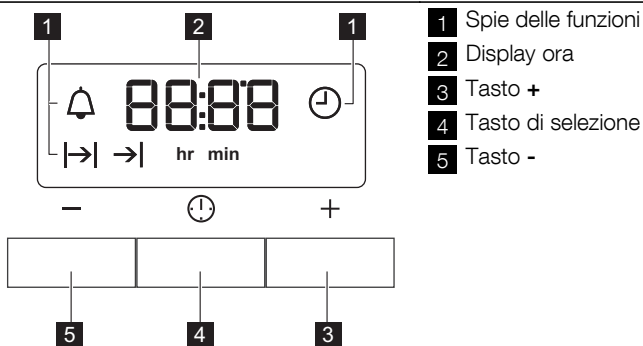


Installazione combinata del ripiano e della leccarda

Sistemare il ripiano sulla leccarda. Spingere la leccarda tra le guide del livello scelto.

9. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

9.1 Programmatore elettronico

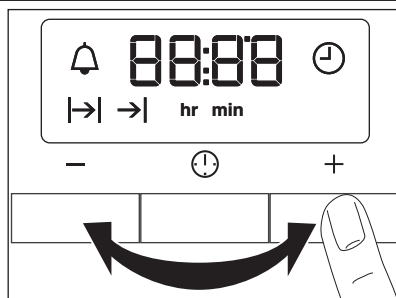


Funzione dell'orologio	Uso
Ora	Per impostare, modificare o controllare l'ora.
Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno.
Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura.
Fine cottura	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.

i È possibile utilizzare Durata e Fine cottura contemporaneamente per impostare l'ora quando l'apparecchiatura deve essere attivata e poi disattivata. Impostare prima la Durata, quindi l'Ora di fine cottura.

9.2 Impostazione delle funzioni dell'orologio

1. Per la Durata e la Fine cottura , impostare la funzione del forno e la temperatura. Questo passaggio non è necessario per il Contaminuti .
2. Premere ripetutamente il tasto di selezione finché la spia della funzione dell'orologio desiderata non lampeggia.



3. Premere + o - per impostare la funzione dell'orologio desiderata.

Il display mostra la spia della funzione dell'orologio impostata. Quando il tempo impostato scade, la spia lampeggia e viene emesso un segnale acustico per due minuti.

i Con le funzioni Durata e Fine cottura , l'apparecchiatura si spegne automaticamente.

4. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

5. Ruotare la manopola di regolazione per le funzioni del forno e la manopola di regolazione per la temperatura in posizione off.

2. Tenere premuto il tasto -.
La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

9.3 Annullamento delle funzioni dell'orologio

1. Premere ripetutamente il tasto di selezione finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.

10. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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



ATTENZIONE

Per torte molto umide utilizzare una teglia profonda. I succhi di frutta possono macchiare in modo permanente la superficie smaltata.

- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima, per sfruttare il calore residuo.

Con cibi surgelati le piastre utilizzate possono deformarsi durante la cottura. Quando le piastre si raffreddano nuovamente, torneranno alla forma originale.

Come utilizzare le tabelle di cottura

- È consigliabile impostare al primo utilizzo il valore di temperatura più basso.
- Per ricette personali non menzionate tra quelle delle tabelle, occorrerà basarsi sui valori riportati per ricette simili.
- Per la cottura di dolci su più livelli, il tempo di cottura potrebbe aumentare di 10-15 minuti.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.

10.1 Cottura

Avvertenze generali

- Il nuovo forno può cuocere/arrostire diversamente rispetto al forno posseduto in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura ecc.) e i livelli alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.

10.2 Consigli per cuocere al forno


Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La base della torta è troppo chiara.	Livello errato.	Posizionare la torta in una posizione inferiore.
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua).	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare una temperatura leggermente inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua).	Il tempo di cottura è troppo corto.	Prolungare il tempo di cottura. Non è possibile ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura del forno.
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua).	L'impasto contiene un'eccessiva quantità di liquido.	Utilizzare meno liquido. Rispettare i tempi di impasto, in particolare in caso di impiego di impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare una temperatura superiore.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura è troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	L'impasto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire l'impasto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare una temperatura leggermente superiore.

10.3 Cucina leggera



Suggerimenti per la funzione Cucina leggera:

- Per cucinare in una teglia e essiccare il cibo su un livello del forno a una temperatura bassa.
- Cucinare soltanto una teglia per volta.
- Per preriscaldare il forno, utilizzare .

Tipo di cottura	Temperatura °C	Tempo in minuti
Biscotti	180 – 190	10 - 20 ¹⁾
Pasticceria: Bigné	180 – 190	30 - 40 ¹⁾
Pasticceria: Pasta frolla	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Meringhe	80-100	120 - 150

1) Preriscaldare il forno.

10.4 Cottura ventilata

Cottura su un solo livello

Cottura in teglie

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Ciambelle o brioches	2	150 - 160	50 - 70
Torta margherita/ Torte alla frutta	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Base per flan - pasta frolla	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Base per flan - pasta lievitata	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 teglie del diametro di 20 cm, disposte diagonalmente)	2 - 3	160	60 - 90

1) Preriscaldare il forno

Torte/dolci/pane su teglie

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Torta tipo crumble (secca)	3	150 - 160	20 - 40
Flan di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ¹⁾	3	150	35 - 55
Flan alla frutta reallizzati con pasta frolla	3	160 - 170	40 - 80

1) Usare una leccarda profonda

Biscotti

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Biscotti di pasta frolla	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Biscotti realizzati con pasta lievitata	3	150 - 160	15 - 20
Dolci realizzati con albume, meringhe	3	80 - 100	120 - 150
Macaron	3	100 - 120	30 - 50
Biscotti realizzati con pasta lievitata	3	150 - 160	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Panini	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 pezzi per teglia)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Preriscaldare il forno

Tabella sformati e gratin

Pietanza	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Baguette con formaggio fuso	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Verdure ripiene	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Preriscaldare il forno

Cottura multilivello

Torte/dolci/pane su teglie

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia 2 livelli	Temperatura in °C	Tempo in min.
Bignè/éclair	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Torta Streusel secca	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Preriscaldare il forno

Biscotti/small cakes/pasticcini/panini

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia 2 livelli	Temperatura in °C	Tempo in min.
Biscotti di pasta frolla	2/4	150 - 160	20 - 40

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
	2 livelli		
Frollini al burro/ Strisce di pasta	2/4	140	25 - 45
Biscotti realizzati con pasta lievitata	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	2/4	80 - 100	130 - 170
Macaron	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscotti realizzati con pasta lievitata	2/4	160 - 170	30 - 60
Pasticcini di pasta sfoglia	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Panini	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 pezzi per teglia)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Preriscaldare il forno

10.5 Cottura tradizionale su un livello

Cottura in stampi

Tipo di cottura al forno	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Ciambella o brioche	2	160 - 180	50 - 70
Torta Madeira/Torte alla frutta	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Base flan – pasta frolla	2	190 - 210 1)	10 - 25
Base per flan - pan di Spagna	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 teglie del diametro di 20 cm, spostate diagonalmente)	1 - 2	180	60 - 90
Torta salata (ad es. quiche Lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Torta al formaggio	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Preriscaldare il forno

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Tipo di cottura al forno	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Pane intrecciato/ Corona di pane	2	170 - 190	40 - 50
Dolci di Natale	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pane (di segale):			
1. Prima parte della procedura di cottura al forno.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Seconda parte della procedura di cottura al forno.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Bigné/pastine	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rotolo dolce	3	180 - 200 1)	10 - 20
Torta con parte superiore sbriciolata (secca)	3	160 - 180	20 - 40
Torta alle mandorle al burro/torta allo zucchero	3	190 - 210 1)	20 - 30
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) 2)	3	170	35 - 55
Flan alla frutta fatto con pasta frolla	3	170 - 190	40 - 60
Ciambelle guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (molto guarnita) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (crosta sottile)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pane non lievitato	1	230 - 250	10 - 15
Crostate (Svizzera)	1	210 - 230	35 - 50

1) Preriscaldare il forno**2)** Usare una leccarda profonda

Biscotti

Tipo di cottura al forno	Posizioni del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Biscotti di pasta frolla	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscotti di pasta morbida	3	170 - 190	20 - 30
Dolci con albume montato a neve, meringhe	3	80 - 100	120- 150
Amaretti	3	120 - 130	30 - 60
Biscotti con pasta lievitata	3	170 - 190	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia	3	190 - 210 1)	20 - 30
Panini	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 pezzi per teglia)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Preriscaldare il forno

Tabella sformati e gratin

Piatto	Posizioni del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Pasta al forno	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Gratin di verdure	1	180 - 200 1)	15 - 30
Baguette condite con formaggio fuso	1	200 - 220 1)	15 - 30
Sformati dolci	1	180 - 200	40 - 60
Sformati di pesce	1	180 - 200	40 - 60
Verdure ripiene	1	180 - 200	40 - 60

1) Preriscaldare il forno

10.6 Cottura pizza 

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Pizza (sottile) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20

Tipo di cottura al forno	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Pizza (molto guar-nita) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Torte	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Flan di spinaci	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (torta salata)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan al formaggio	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Cheesecake	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Torta di mele, riko-perta	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Torta di verdure	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pane non lievitato	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Tortino di pasta sfoglia	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Piroggen (versione russa del calzone)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

¹⁾ Usare una leccarda profonda

²⁾ Preriscaldare il forno

10.7 Cottura arrosto

Pentole per arrosti

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda profonda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda profonda.

- Per tutti i tipi di carne magra è consigliabile usare una casseruola con coperchio. In questo modo la carne rimane più morbida.
- Per i tipi di carne che devono formare una crosta esterna, potete utilizzare una casseruola senza coperchio.

10.8 Arrosto con cottura tradizionale

Manzo

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roast beef o filetto: al sangue	per cm di spessore	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Roast beef o filetto: Medio	per cm di spessore	1	220 - 230	8 - 10

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Roast beef o filetto: ben cotto	per cm di spessore	1	200 - 220	10 - 12

1) Preriscaldare il forno

Maiale

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Spalla, noce, coscia	1 -1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Braciola, costoletta	1 -1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Polpettone	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Stinco di maiale (pre-cotto)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Vitello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Arrosto di vitello ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Stinco di vitello	1,5 -2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) utilizzare una teglia da forno chiusa

Agnello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Selvaggina

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Sella di lepre, cosce di lepre	fino a 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Sella di cervo	1,5 -2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Coscia di cervo	1,5 -2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Preriscaldare il forno

Pollame

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Porzioni di pollame	200-250 g ciascuna	1	220 - 250	20 - 40
Mezzo pollo	400-500 g ciascuna	1	220 - 250	35 - 50
Pollo, pollastra	1 -1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5 -2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oca	3,5 -5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Tacchino	2,5 -3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Tacchino	4 -6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Pesce

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Pesce intero	1 -1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.9 Cottura arrosto con doppio grill ventilato

Manzo

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Roast beef o filetto: al sangue	per cm di spessore	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef o filetto: Medio	per cm di spessore	1	180 - 190	6 - 8
Roast beef o filetto: ben cotto	per cm di spessore	1	170 - 180	8 - 10

1) Preriscaldare il forno

Maiale

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Spalla, noce, coscia	1 -1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Braciola, costoletta	1 -1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Polpettone	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Stinco di maiale (precotto)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vitello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Arrosto di vitello	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1,5 -2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agnello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 -1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Sella d'agnello	1 -1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Pollame

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Porzioni di pollame	200-250 g ciascuna	1	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	400-500 g ciascuna	1	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastra	1 -1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 -2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oca	3,5 -5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2,5 -3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.10 Grill

Usare sempre la funzione grill con l'impostazione massima di temperatura

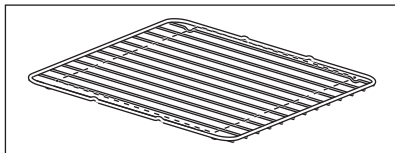


Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa



Preriscaldare sempre il forno vuoto per 5 minuti con le funzioni Grill.

- Inserire il ripiano al livello indicato nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto. L'area della griglia è impostata al centro del ripiano



Grill

Tipi di alimenti per la cottura al grill	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	
			1° lato	2° lato
Burgers	4	max ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Filetto di maiale	4	max	10 - 12	6 - 10
Salsicce	4	max	10 - 12	6 - 8
Bistecche di filetto di manzo, bistecche di vitello	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Toast condito	4	max	6 - 8	-

¹⁾ Preriscaldare il forno

10.11 Scongelamento

Scartare la confezione. Posizionare la pietanza su un piatto.

Non coprire con una ciotola o con un piatto. Ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Usare il primo livello griglia del forno. Quello in basso.

Piatto	Tempo di scongelamento in min.	Ulteriore tempo di scongelamento in min.	Commenti
Pollo, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su di un piattino rovesciato sopra un piatto grande e girare a metà tempo
Carne, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Girare il piatto a metà tempo
Carne, 500 g	90 - 120	20 - 30	Girare il piatto a metà tempo
Trota, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Piatto	Tempo di scongelamento in min.	Ulteriore tempo di scongelamento in min.	Commenti
Crema, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	E' possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata
Torta, 1.400 g	60	60	-

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti

amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

11. FORNO - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici di metallo, utilizzare un normale detergente
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti ap-

puntiti o in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.



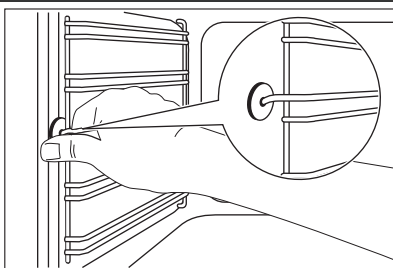
Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. 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.

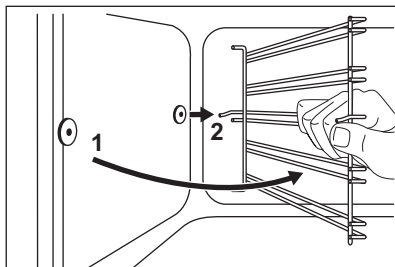
11.1 Supporti ripiano

È possibile rimuovere i supporti ripiano per pulire le pareti laterali.

Rimozione dei supporti ripiano



1. Sfilare dapprima il supporto ripiano dalla parete laterale tirandolo in avanti.



2. Sfilare il supporto ripiano posteriore dalla parete laterale e toglierlo.

Come montare i supporti ripiano

Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.



Valido con le guide telescopiche:

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti!



ATTENZIONE

Verificare che il filo più lungo per il fissaggio si trovi sul lato anteriore. Le estremità dei due fili devono essere rivolte verso il lato posteriore. Un'errata installazione può danneggiare lo smalto.



AVVERTENZA!

Accertarsi che i pannelli di vetro si siano raffreddati, prima di pulire la porta di vetro. Vi è il rischio che i pannelli si rompano.



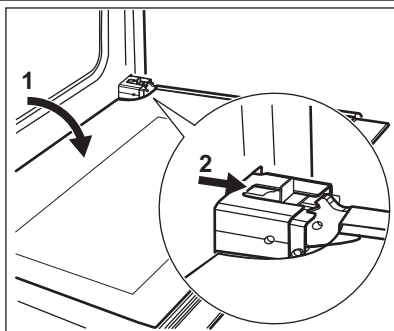
AVVERTENZA!

Se i pannelli di vetro della porta sono danneggiati o hanno delle crepe, il vetro si indebolisce e potrebbe rompersi. Per evitarlo, bisogna sostituirli. Per istruzioni più dettagliate, contattare il Centro di Assistenza locale.

11.2 Pulizia della porta del forno

Per facilitare la pulizia rimuovere la porta.

Rimozione della porta:



1. Aprire completamente la porta.
2. Spostare la guida fino a sentire un clic.
3. Chiudere la porta fino a quando la guida si blocca.
4. Rimuovere la porta.



Per togliere la porta, tirarla verso l'esterno prima da un lato e poi dall'altro.

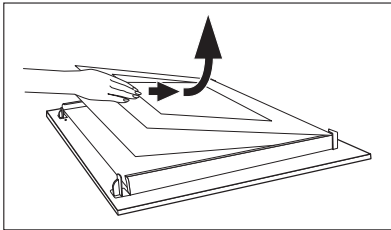
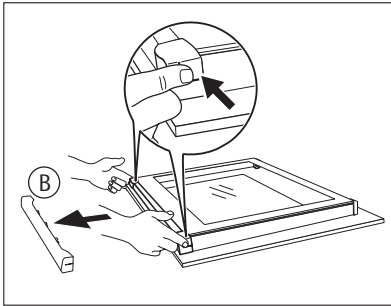
Al termine della pulizia, rimontare la porta del forno, seguendo la procedura inversa. Quando si inserisce la porta, accertarsi di sentire un clic. Se necessario, usare la forza.

11.3 Pannelli di vetro del forno



Il vetro della porta del vostro forno può differire per tipo e forma da quello riprodotto nelle immagini. Il numero di pannelli di vetro può differire.

Estrazione e pulizia dei vetri della porta



1. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.
2. Estrarre la copertura tirandola in avanti.
3. Afferrare i cristalli della porta per il bordo superiore e toglierli uno ad uno dalla guida tirando verso l'alto.
4. Pulire i pannelli in vetro.

Per montare i pannelli, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.



ATTENZIONE

I pannelli di vetro rimontabili hanno un contrassegno su di un lato. Accertarsi che il contrassegno si trovi nell'angolo di sinistra in alto.

11.4 Lampadina del Forno



AVVERTENZA!

Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.


Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.



Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno.

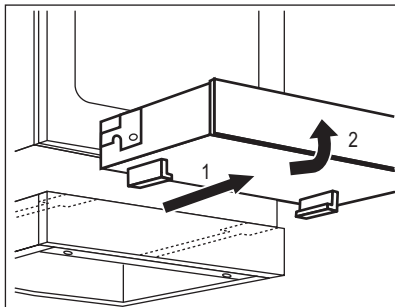
Sostituzione della lampadina del forno

1. La calotta di vetro della lampadina è localizzata sul lato posteriore della cavità del forno.
Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
 2. Pulire la calotta di vetro.
 3. Sostituire la lampadina del forno con una similare resistente al calore massimo di 300°C.
-  Utilizzare lo stesso tipo di lampadina da forno.
4. Installare la calotta di vetro.

11.5 Rimuovere il cassetto

Il cassetto sotto il forno può essere estratto per la pulizia.

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare il cassetto con una lieve angolazione e toglierlo dalle relative guide di supporto.

Inserimento del cassetto

1. Posizionare il cassetto sulle relative guide di supporto. Accertarsi che si innesti correttamente nelle guide.
2. Abbassare il cassetto in orizzontale e spingerlo all'interno.



AVVERTENZA!

Quando il forno è in uso, si può verificare un accumulo di calore nel cassetto. Non conservarvi oggetti infiammabili come ad esempio materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, spray per la pulizia ecc.

12. COSA FARE SE...



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende	Il livello di potenza non è impostato	Impostare il livello di potenza
Il forno non si scalda	Il forno non è acceso	Accendere il forno
Il forno non si scalda	L'ora non è impostata	Impostare l'ora
Il forno non si scalda	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie	Controllare le impostazioni
Il forno non si scalda	È scattato il salvavita dell'impianto domestico	Verificare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non funziona	La lampadina del forno è difettosa	Sostituire la lampadina del forno
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15 - 20 minuti
Il display indica "12.00"	Un'interruzione di corrente	Azzerare l'ora
L'indicatore di calore residuo non si accende	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura dovrebbe essere calda, contattare il Centro di Assistenza.

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)

Numero Prodotto (PNC)

Numero di serie (S.N.)

13. INSTALLAZIONE



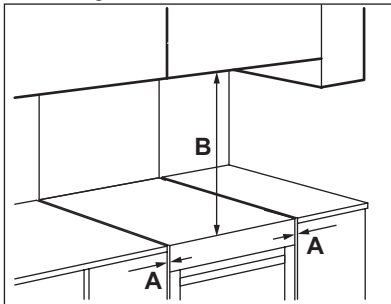
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Dimensioni	
Altezza	847 - 867 mm
Larghezza	596 mm
Profondità	600 mm
Capacità del forno	74 l

13.1 Ubicazione dell'apparecchiatura

Sarà possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadietti su uno o due lati e in angolo.



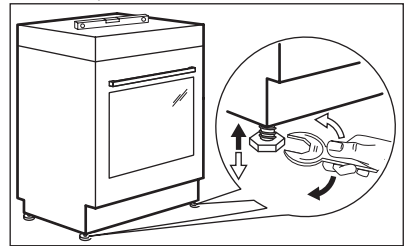
Distanze minime

Dimensioni	mm
A	2

Dimensioni	mm
B	685

13.2 Livellamento

Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.



13.3 Protezione anti-ribaltamento



ATTENZIONE

Installare la protezione anti-ribaltamento. Se non la si installa, l'apparecchiatura potrebbe inclinarsi. L'apparecchiatura riporta il simbolo illustrato nell'immagine (dove possibile) per ricordare la necessità di installare la protezione anti-ribaltamento.



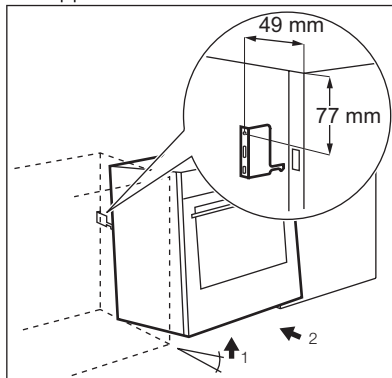
Accertarsi di installare la protezione anti-ribaltamento all'altezza corretta.

1. Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione anti-ribaltamento.
2. Installare la protezione anti-ribaltamento 77 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 49 mm dal lato sinistro della stessa nel foro rotondo sulla staffa (vedi fig.). Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).
3. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura (vedi Fig.).

Sollevarlo il lato anteriore dell'apparecchiatura (1) e posizionarlo nel centro

dello spazio tra i ripiani (2). Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.

Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.



13.4 Installazione dell'impianto elettrico



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

La dotazione standard dell'apparecchiatura non prevede la fornitura di spina e cavo di rete.

Tipi di cavo applicabili: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

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.

Informazioni: Dove portare gli apparecchi fuori uso? In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.sens.ch.

www.electrolux.com/shop



892950869-A-372012

