



*Thinking of you*  
**Electrolux**



FEH50G3

.....  
**FR** CUISINIÈRE NOTICE D'UTILISATION  
**IT** CUCINA ISTRUZIONI PER L'USO

2  
31



## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
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 .....	12
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
11. FOUR - CONSEILS.....	15
12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	24
14. INSTALLATION.....	26
15. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE .....	28

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



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez 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.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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 latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'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.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- 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.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- 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.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### 2.2 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 de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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 électrique 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), des disjoncteurs différentiels 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## 2.3 Emploi



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures. Risque d'électrocution.

- Utilisez cet appareil uniquement 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.
- 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'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- 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.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet 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.
- 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.
- 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 pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le

fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation 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 après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez 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 récuser, de solvants ni 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).

## 2.5 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les 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.

## 2.6 Mise au rebut



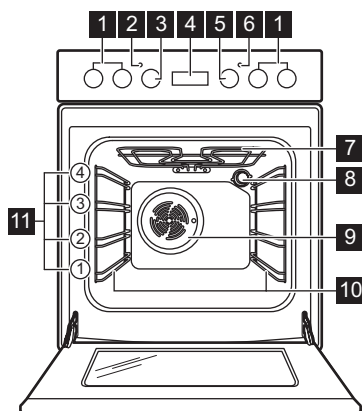
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation 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.

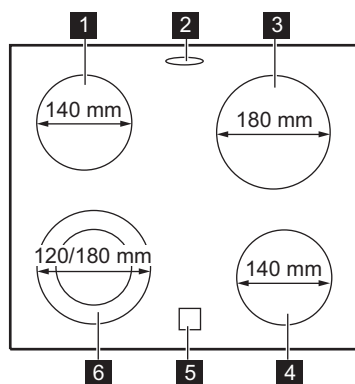
## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Voyant/symbole/indicateur de température
- 3 Manette du thermostat
- 4 Programmateur électronique
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 7 Gril
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille amovible
- 11 Positions de la grille

### 3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1700 W
- 4 Zone de cuisson 1200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 700 / 1700 W

### 3.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Rails télescopiques en option**  
Pour les grilles et plateaux de cuisson. Vous pouvez les commander séparément.
- **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 les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### 4.2 Réglage de l'heure

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

Le voyant de la fonction Heure du jour clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

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

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

### 4.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée **I→** ou Fin **→|** est activée.

Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

### 4.4 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 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

## 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	Position Arrêt
☉	Zone double
1 - 9	Niveaux de cuisson



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

Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.

Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

## 5.2 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

### Pour activer le circuit extérieur :

tournez la manette vers la droite, au-delà d'une légère résistance, pour la

positionner sur ☉. Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité.

### Pour désactiver le circuit extérieur :

répétez la procédure. Le voyant s'éteint.

## 5.3 Voyant de chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

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

# 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 laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Veillez à ce que le fond des récipients corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

## 6.3 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

## 6.2 Économies d'énergie

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons-bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur

le fonctionnement de la table de cuisson.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de

cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections

de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

## 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Activation et désactivation de l'appareil



**Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :**

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.



1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et





celle de température en position ARRET.

### 8.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

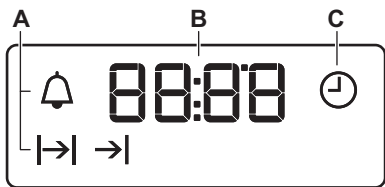
### 8.3 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
0	L'appareil est éteint	L'appareil est éteint.
	Cuisine conventionnelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.


## 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 9.1 Affichage







- A) Indicateurs des fonctions
- B) Affichage du temps
- C) Indicateur de fonction

### 9.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

### 9.3 Tableau des fonctions de l'horloge

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



Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée  $I \rightarrow |$  et Fin  $\rightarrow |$  pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée  $I \rightarrow |$  puis la fonction Fin  $\rightarrow |$ .

## 9.4 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée  $I \rightarrow |$  et Fin  $\rightarrow |$ , réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur  $\Delta$ .

1. Appuyez sur  $\text{⌚}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.



Pour la fonction Minuteur, l'affichage indique le temps restant.

3. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction de l'horloge clignote et un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
4. Tournez la manette des fonctions du four ainsi que celle du thermostat sur la position ARRÊT.



Avec les fonctions Durée  $I \rightarrow |$  et Fin  $\rightarrow |$ , l'appareil s'éteint automatiquement.

## 9.5 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  $\text{⌚}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  $-$  enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

# 10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

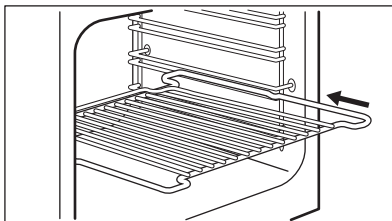
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Installation des accessoires

Grille métallique :



La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.

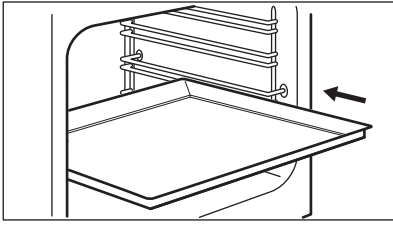


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille. Les rebords latéraux doubles doivent être dirigés vers l'arrière du four et pointer vers le haut.

Plateau :



Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



## 11. 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 ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### 11.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une

Poussez le plateau ou la lèchefrite entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 11.2 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour 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.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

### 11.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

### 11.4 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four,

ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

### 11.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

### 11.6 Cuisson traditionnelle

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées	250	150	25 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau plat <b>1)</b>	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tourte aux pommes <b>2)</b>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux <b>1)</b>	500	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/ Gâteau Savoie allégée <b>1)</b>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	160 - 170	45 - 55 <b>3)</b>	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Poulet, moitié	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier <b>4)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré <b>5)</b>	1200	170 - 180	25 - 35	2	plateau de cuisson
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes <b>5)</b>	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël <b>5)</b>	2400	170 - 180	55 - 65 <b>6)</b>	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine <b>5)</b>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan <b>7)</b>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Petits pains levés <b>5)</b>	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Crumble <b>5)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/ Gâteau Savoie <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	plateau de cuisson

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

**2)** Préchauffez le four pendant 15 minutes.

**3)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

**4)** Préchauffez le four pendant 20 minutes.

**5)** Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

**6)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

**7)** Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

## 11.7 Chaleur tournante

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées <b>1)</b>	250	155	20	3	plateau de cuisson
Tresses feuilletées <b>1)</b>	250 + 250	150	20	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau plat <b>1)</b>	1000	155	35	2	plateau de cuisson
Gâteau plat <b>1)</b>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes <b>1)</b>	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tarte aux pommes <b>1)</b>	1200 + 1200	175	55	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux <b>1)</b>	500	150	35	3	plateau de cuisson
Petits gâteaux <b>1)</b>	500 + 500	145	30	1 + 3	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Génoise allégée <b>1)</b>	350	160	30	3	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	40 - 50 <b>2)</b>	3	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	200	50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier <b>3)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau à base de levure fourré	1200	160 - 170	20 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	150 - 170	60 - 70	2	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes <b>3)</b>	1900	180 - 200	50 - 40	3	plateau de cuisson
Gâteau de Noël <b>1)</b>	2400	150 - 170	50 - 60 <b>4)</b>	3	plateau de cuisson
Quiche lorraine <b>3)</b>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan <b>5)</b>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	plateau de cuisson
Génoise roumaine <b>1)</b>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Petits pains levés <b>1)</b>	800	190	15	3	plateau de cuisson
Petits pains levés <b>1)</b>	800 + 800	200	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé <b>1)</b>	500	150 - 170	10 - 15	3	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	plateau de cuisson
Crumble <b>1)</b>	1500	170 - 180	20 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie <b>1)</b>	600	150 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre <b>1)</b>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	plateau de cuisson

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

**2)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

**3)** Préchauffez le four pendant 15 minutes.

**4)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

**5)** Réglez la température à 230 °C et préchauffez le four pendant 15 minutes.

## 11.8 Cuisson légère

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées <b>1)</b>	250	150 - 160	20 - 25	2	plateau de cuisson
Gâteau plat <b>1)</b>	500	160 - 170	35 - 40	2	plateau de cuisson
Pizza <b>1)</b>	1000	200 - 210	30 - 40	2	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Gâteau roulé <b>1)</b>	500	160 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Meringue <b>2)</b>	400	110 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Génoise/ Gâteau Savoie <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1200	220 - 230	45 - 55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

**1)** Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 20 minutes.

**2)** Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

## 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires 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. Cela risque

d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### 12.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

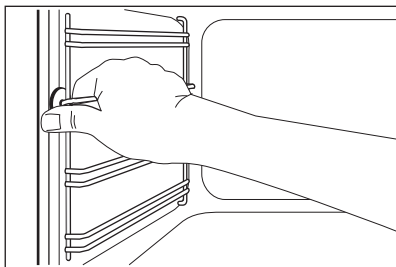


Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

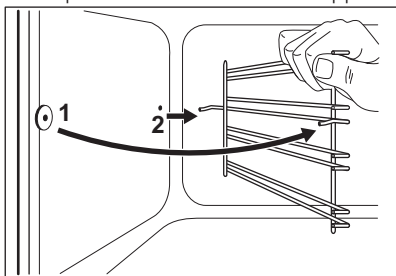
### 12.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 12.4 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.



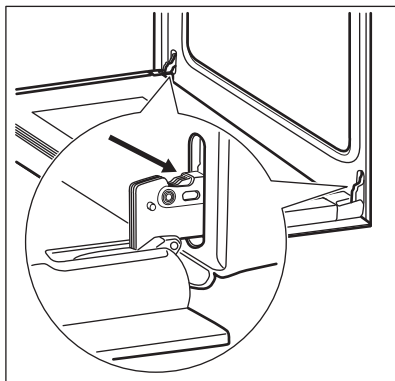
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



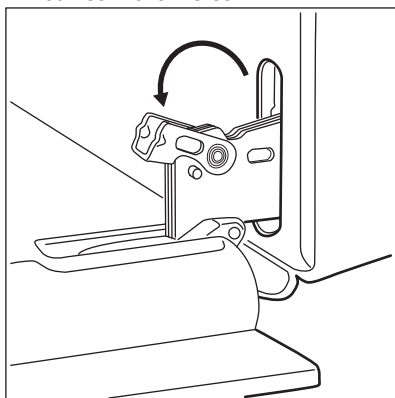
### ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

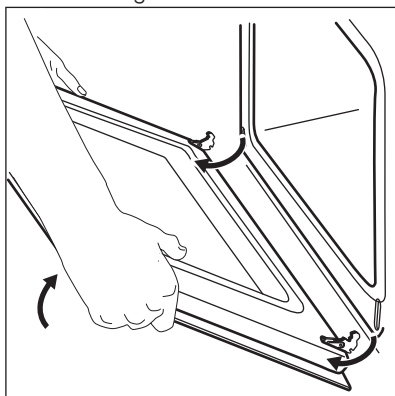
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



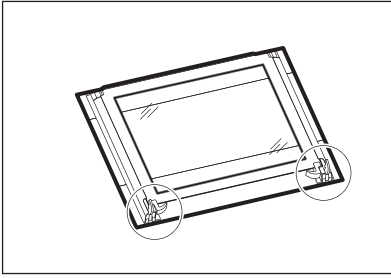
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



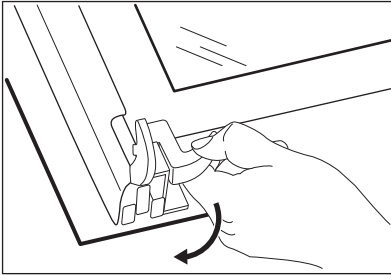
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



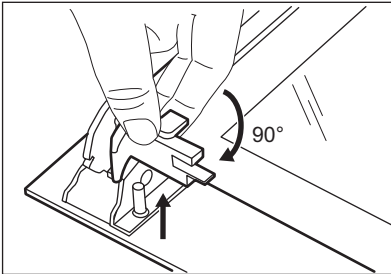
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



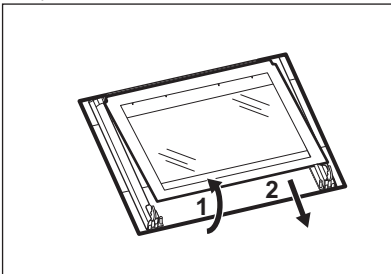
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

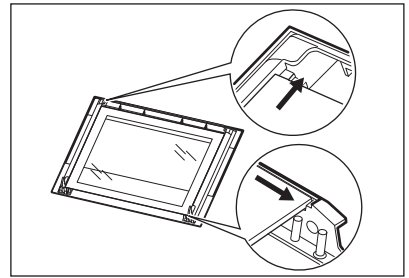


8. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 12.5 Retrait du tiroir

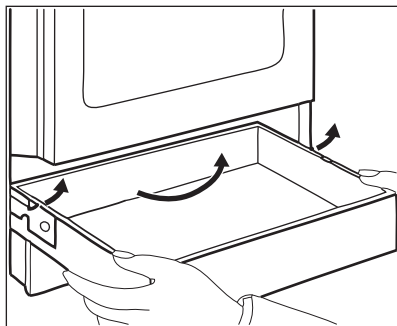


### AVERTISSEMENT!

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

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 lentement le tiroir.
  3. Sortez complètement le tiroir.
- Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

## 12.6 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !  
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.  
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

### Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement ...

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

<b>Problème</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche à l'écran du four / table de cuisson.	Une anomalie électrique est survenue.	Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
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 que les réglages sont corrects.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'indicateur de temps affiche 12.00.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

## 13.2 Informations de maintenance

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 de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

## 14. INSTALLATION



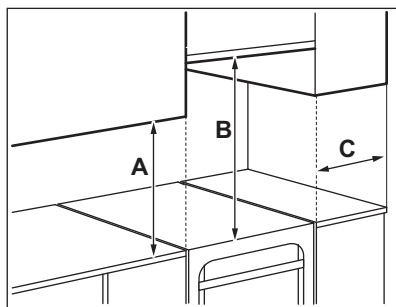
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Emplacement de l'appareil

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

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



Distances minimales

Dimensions	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

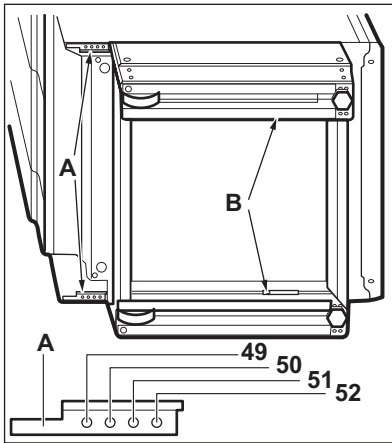
### 14.2 Données techniques

Dimension	mm
Hauteur	858
Largeur	500
Profondeur	600
Puissance électrique totale	8055 W
Classe de l'appareil	1

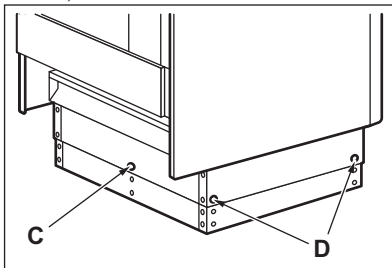
### 14.3 Modifier la hauteur et la profondeur de la cuisinière

La cuisinière est livrée avec une hauteur de 898 mm et une profondeur de 500 mm.

1. Couchez la cuisinière sur un côté.
2. Pour la profondeur de la plinthe, dévissez la vis A et desserrez les vis B, présentes sur le support.



3. Ajustez la profondeur requise.
4. Vissez les vis A et B
5. Pour la hauteur, dévissez la vis C (1 vis) située au centre, à l'arrière de la plinthe, ainsi que les vis latérales D (4 vis).



6. Vissez les vis C et D.

#### 14.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.



#### ATTENTION!

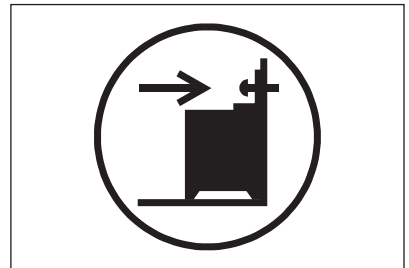
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



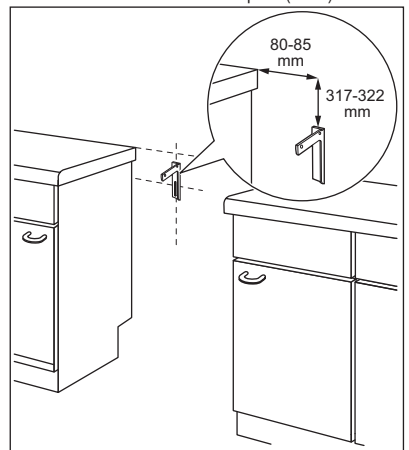
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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.



1. Installez la protection anti-bascule 317 - 322 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 80 - 85 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au

milieu de l'espace entre les placards.  
Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.



#### ATTENTION!

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

## 14.5 Installation électrique



#### AVERTISSEMENT!

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.

Type de câble adapté : H05 RR-F avec coupe transversale adéquate.



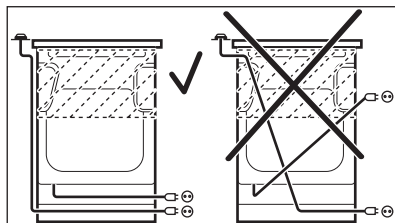
#### AVERTISSEMENT!

Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute erreur d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.



#### AVERTISSEMENT!


Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



## 15. CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

**Kundendienst, service-clientèle,  
Servizio clienti, Customer Service  
Centres**

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/ Zürich Industries- trasse 10	3018 Bern Morgen- strasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Vi- olino 11

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercialstrasse 19			

**Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:** 5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita** 8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de



pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 16. 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.



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](http://www.sens.ch)

## INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	32
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	34
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	37
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	38
5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	38
6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	39
7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA.....	40
8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO .....	41
9. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	42
10. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	43
11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	44
12. FORNO - PULIZIA E CURA.....	50
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	53
14. INSTALLAZIONE.....	55
15. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE .....	58

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati:

Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. 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 come riferimento futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



#### **ATTENZIONE!**

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, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso 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.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- 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 una pulitrice 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.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- 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 griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### ATTENZIONE!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- 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.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la 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.
- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che

l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal

- portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
  - Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

## 2.3 Utilizzo



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e ustioni.  
Rischio di scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.



### ATTENZIONE!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- 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.
- L'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 aperte 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.



### ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non 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 mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sul fondo dell'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può

causare graffi. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## 2.4 Pulizia e cura



### ATTENZIONE!

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.5 Luce interna

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



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

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

## 2.6 Smaltimento



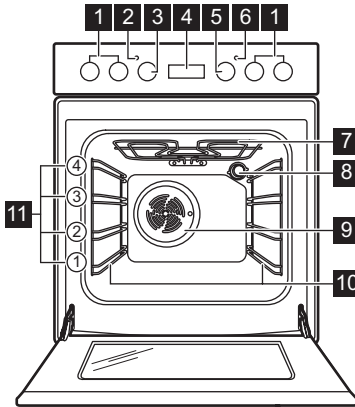
### ATTENZIONE!

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.

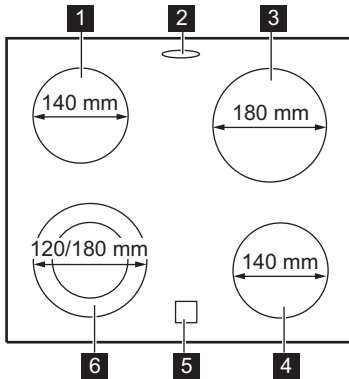
## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1** Manopole del piano di cottura
- 2** Spia/simbolo/indicatore della temperatura
- 3** Manopola della temperatura
- 4** Programmatore elettronico
- 5** Manopola delle funzioni forno
- 6** Spia/simbolo/indicatore del piano di cottura
- 7** Grill
- 8** Lampadina
- 9** Ventola
- 10** Supporto ripiano, smontabile
- 11** Posizioni dei ripiani

### 3.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura 1.200 W
- 2** Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3** Zona di cottura 1.700 W
- 4** Zona di cottura 1.200 W
- 5** Spia del calore residuo
- 6** Zona di cottura 700/1.700 W

### 3.3 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci**  
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Guide telescopiche opzionali**

Per griglie e teglie. Disponibili su ordinazione.

- **Cassetto conservazione**  
Il cassetto conservazione si trova al di sotto della cavità del forno.

## 4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Prima pulizia

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



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

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

### 4.2 Impostazione dell'ora

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

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

Premere il tasto  $\oplus$  o  $\ominus$  per impostare l'ora corretta.

Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

### 4.3 Modifica dell'ora






Non è possibile modificare il'ora se la funzione Durata  $\rightarrow$  o Fine  $\rightarrow$  sono in funzione.

Premere ripetutamente  $\odot$  fino a che non lampeggia la spia della funzione Ora.

Per impostare un nuovo orario utilizzare la procedura "Impostazione dell'ora".

### 4.4 Preriscaldamento

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

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.
5. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
6. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 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 all'interno della stanza sia sufficiente.

## 5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO




### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Livello di potenza

Simboli	Funzione
0	Posizione di spegnimento

Simboli	Funzione
	Zona doppia
<b>1 - 9</b>	Livelli di potenza



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

Ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato.


L'indicatore dei comandi del piano cottura si illumina.

Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spento.

Se tutte le zone di cottura sono disattivate, l'indicatore dei comandi del piano cottura si spegne.

## 5.2 Attivazione e disattivazione degli anelli esterni

È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole.

**Per attivare l'anello esterno:** ruotare la manopola in senso orario con una piccola resistenza fino a . Quindi ruotare la manopola in senso antiorario fino ad ottenere il livello di potenza desiderato.

**Per disattivare l'anello esterno:** ripetere la procedura. La spia si spegne.

## 5.3 Spia del calore residuo



### ATTENZIONE!

Il calore residuo può essere causa di ustioni.

La spia si accende quando la zona di cottura è calda.

# 6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Pentole



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.



Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.
- Il basamento delle pentole e le zone di cottura devono avere le stesse dimensioni.

## 6.3 Esempi di impiego per la cottura



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

## 6.2 Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	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	Aggiungere alcuni cucchiari di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

## 7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.

- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

### 7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di

calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Al

termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

## 8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura



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

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



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




forno e della temperatura sulla posizione di spento.

### 8.2 Termostato di sicurezza

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

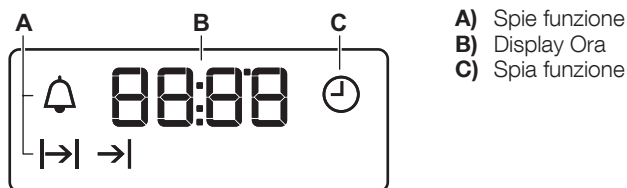
### 8.3 Funzioni forno

Simbolo	Funzioni forno	Applicazione
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.


Simbolo	Funzioni forno	Applicazione
	Cucina leggera	Per cucinare in una teglia e essiccare il cibo su una posizione della griglia a una temperatura bassa.
	Grill	Per grigliare cibi sottili e tostare il pane.
	Cottura ventilata	Per cucinare su un massimo di 2 posizioni della griglia contemporaneamente e per essiccare gli alimenti. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
	Scongelamento	Per scongelare degli alimenti congelati.

## 9. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO




### 9.1 Display



### 9.2 Tasti

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

### 9.3 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni dell'orologio	Applicazione
	Imposta ora Permette di modificare o controllare l'ora.
	Contaminuti Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
	Durata Per impostare il tempo di cottura del forno.

Funzioni dell'orologio	Applicazione
→	Fine cottura
	Per impostare l'ora in cui il forno deve spegnersi.

**i** È possibile utilizzare le funzioni Durata **l→|** e Fine **→|** contemporaneamente per impostare l'orario di accensione e spegnimento dell'apparecchiatura. Ciò permette di attivare l'apparecchiatura in modo differito. Impostare prima la Durata **l→|** e poi la Fine **→|**.

## 9.4 Impostazione delle funzioni orologio

Per la Durata **l→|** e la Fine cottura **→|**, impostare la funzione del forno e la temperatura. Questa operazione non è necessaria per il Contaminuti **⚠**.

1. Premere ripetutamente **⌚** fino a che non lampeggia la spia della funzione orologio desiderata.
2. Premere **+** o **-** per impostare il tempo per la funzione dell'orologio desiderata.

La funzione orologio è attiva. Il display mostra la spia della funzione orologio impostata.

**i** Per la funzione Contaminuti, il display mostra il tempo rimasto.

3. Una volta trascorso il tempo impostato, la spia della funzione orologio lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

**i** Con le funzioni di Durata **l→|** e Fine **→|**, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente.

## 9.5 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto **⌚** finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.
2. Tenere premuto **—**.  
La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

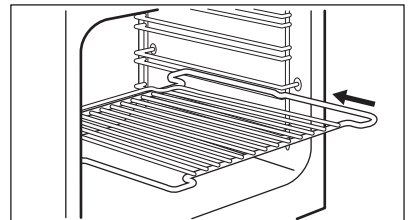
# 10. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

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

## 10.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

**i** Il lato posteriore del ripiano a filo ha una speciale forma che permette al calore di circolare adeguatamente.

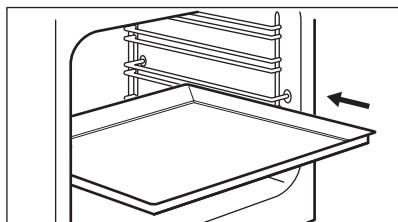


Spingere la griglia tra le guide del supporto ripiano. I bordi laterali doppi devono trovarsi nella parte posteriore del forno ed essere rivolti verso l'alto.

Lamiera dolci:



Non spingere la lamiera dolci fino in fondo contro la parete posteriore della cavità del forno. In caso contrario il calore non circola attorno alla lamiera. Gli alimenti potrebbero bruciarsi, soprattutto sul lato posteriore della lamiera.



Spingere la lamiera dolci o la leccarda tra le guide del supporto ripiano. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

## 11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

### 11.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta quattro posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a

### 11.2 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.
- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.

- Torte e dolci infornati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

### 11.3 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

### 11.4 Cottura di carni e pesce

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

nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

### 11.5 Tempi di cottura

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

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

### 11.6 Cottura tradizionale

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta	250	150	25 - 30	3	lamiera dolci
Torta piatta <b>1)</b>	1000	160 - 170	30 - 35	2	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 190	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta di mele <b>2)</b>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)
Dolcetti <b>1)</b>	500	160 - 170	25 - 30	2	lamiera dolci
Pan di Spagna senza grassi <b>1)</b>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 teglia rotonda in alluminio (diametro: 26 cm)
Torta da inzuppare	1500	160 - 170	45 - 55 <b>3)</b>	2	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pollo intero	1350	200 - 220	60 - 70	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Mezzo pollo	1300	190 - 210	35 + 30	3	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Costoletta di maiale arrosto	600	190 - 210	30 - 35	3	Griglia
				1	lamiera dolci
Pane tipo flan <b>4)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	lamiera dolci
Torta con lievito farcita <b>5)</b>	1200	170 - 180	25 - 35	2	lamiera dolci
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	170 - 190	60 - 70	2	lamiera dolci
Crostata di mele svizzera <b>5)</b>	1900	200 - 220	30 - 40	1	lamiera dolci
Dolce di Natale <b>5)</b>	2400	170 - 180	55 - 65 <b>6)</b>	2	lamiera dolci
Quiche Lorraine <b>5)</b>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane contadino <b>7)</b>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 teglie in alluminio (lunghezza: 20 cm)
Pan di Spagna rumeno <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sullo stesso livello
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sullo stesso livello
Panini dolci <b>5)</b>	800	200 - 210	10 - 15	2	lamiera dolci
Rotolo dolce <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	lamiera dolci
Meringhe	400	100 - 120	40 - 50	2	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Torta friabile <b>5)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta al burro <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	lamiera dolci

**1)** Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**2)** Preriscaldare il forno per 15 minuti.

**3)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

**4)** Preriscaldare il forno per 20 minuti.

**5)** Preriscaldare il forno per 10 - 15 minuti.

**6)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

**7)** Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 18 minuti.

## 11.7 Cottura ventilata

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta <b>1)</b>	250	155	20	3	lamiera dolci
Strisce di pasta <b>1)</b>	250 + 250	150	20	1 + 3	lamiera dolci
Torta piatta <b>1)</b>	1000	155	35	2	lamiera dolci
Torta piatta <b>1)</b>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	lamiera dolci
Torta lievitata con mele <b>1)</b>	2000	170 - 180	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta di mele <b>1)</b>	1200 + 1200	175	55	1	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)
Pasticcini <b>1)</b>	500	150	35	3	lamiera dolci
Pasticcini <b>1)</b>	500 + 500	145	30	1 + 3	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Torta con lievito in polvere senza grassi <b>1)</b>	350	160	30	3	1 teglia rotonda in alluminio (diametro: 26 cm)
Torta da inzuppare	1200	150 - 160	40 - 50 <b>2)</b>	3	lamiera dolci
Pollo intero	1400	200	50	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Costoletta di maiale arrosto	600	180 - 200	30 - 40	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Pane tipo flan <b>3)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	lamiera dolci
Torta con lievito farcita	1200	160 - 170	20 - 30	3	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	150 - 170	60 - 70	2	lamiera dolci
Crostata di mele svizzera <b>3)</b>	1900	180 - 200	50 - 40	3	lamiera dolci
Dolce di Natale <b>1)</b>	2400	150 - 170	50 - 60 <b>4)</b>	3	lamiera dolci
Quiche Lorraine <b>3)</b>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane contadino <b>5)</b>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	lamiera dolci
Pan di Spagna rumeno <b>1)</b>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia
Panini dolci <b>1)</b>	800	190	15	3	lamiera dolci
Panini dolci <b>1)</b>	800 + 800	200	15	1 + 3	lamiera dolci
Rotolo con marmellata <b>1)</b>	500	150 - 170	10 - 15	3	lamiera dolci
Meringhe	400	100 - 120	50 - 60	2	lamiera dolci
Meringhe	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	lamiera dolci
Torta friabile <b>1)</b>	1500	170 - 180	20 - 30	2	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere <b>1)</b>	600	150 - 170	20 - 30	2	lamiera dolci
Torta al burro <b>1)</b>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	lamiera dolci

**1)** Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**2)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

**3)** Preriscaldare il forno per 15 minuti.

**4)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

**5)** Impostare una temperatura di 230°C e preriscaldare il forno per 15 minuti.

## 11.8 Cucina leggera

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta <b>1)</b>	250	150 - 160	20 - 25	2	lamiera dolci
Torta piatta <b>1)</b>	500	160 - 170	35 - 40	2	lamiera dolci
Pizza <b>1)</b>	1000	200 - 210	30 - 40	2	lamiera dolci
Rotolo dolce <b>1)</b>	500	160 - 170	20 - 30	2	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Meringa <b>2)</b>	400	110 - 120	50 - 60	2	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 30	2	lamiera dolci
Torta al burro <b>1)</b>	600	160 - 170	25 - 30	2	lamiera dolci
Pollo intero	1200	220 - 230	45 - 55	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci

**1)** Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 20 minuti.

**2)** Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 10 minuti.

## 12. FORNO - PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia

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

### 12.2 Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

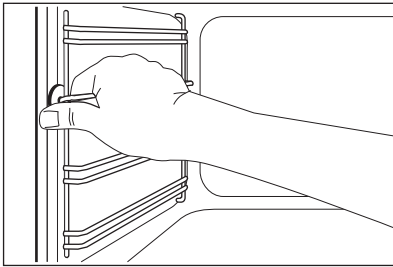


Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

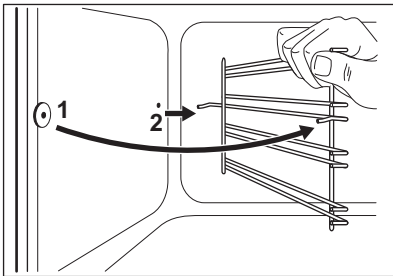
### 12.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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



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



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 12.4 Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirli.



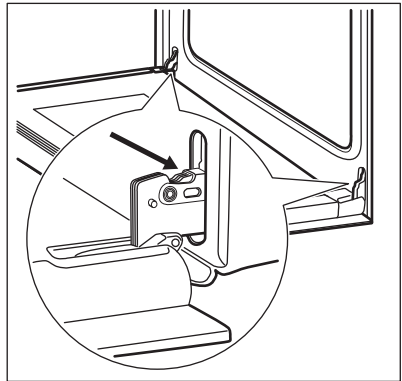
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



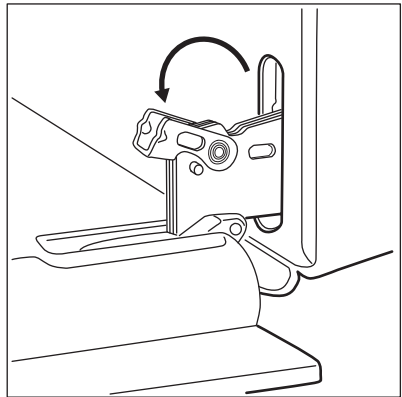
### **AVVERTENZA!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza il pannello interno in vetro.

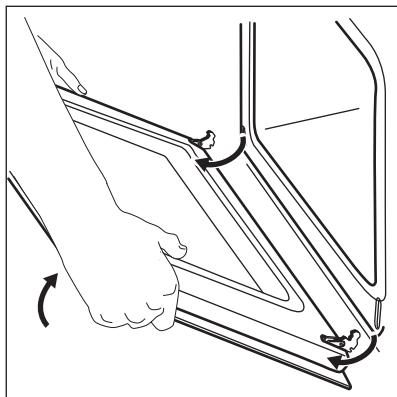
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



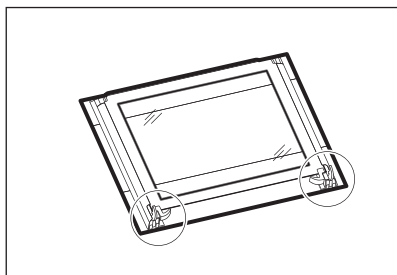
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



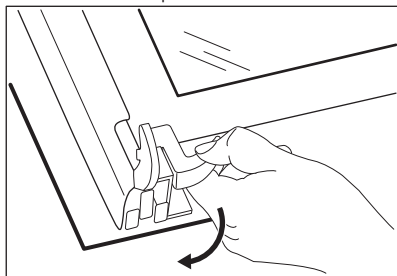
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



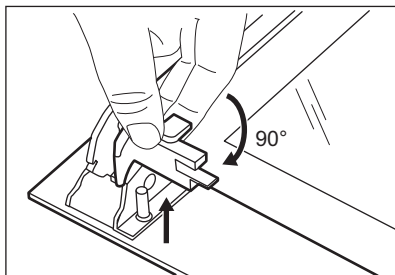
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



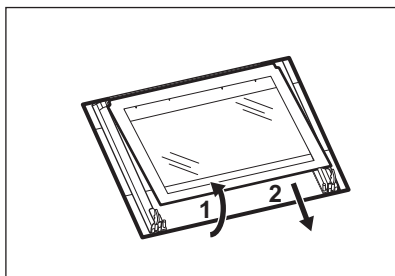
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



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



7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.

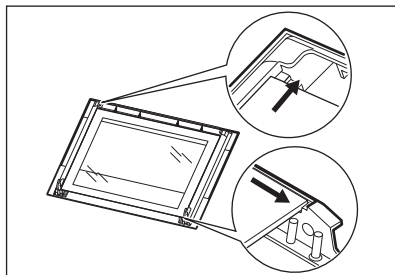


8. Pulire il pannello in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

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

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

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



## 12.5 Rimuovere il cassetto

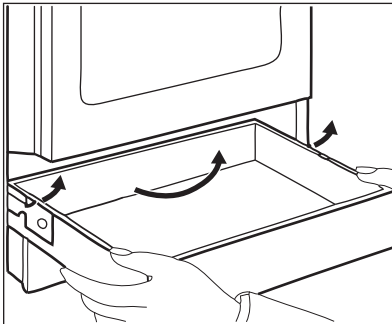


### ATTENZIONE!

Non tenere nel cassetto oggetti infiammabili (come per esempio materiali per la pulizia, borse di plastica, guanti da forno, carta o spray per la pulizia). Quando si usa il forno, il cassetto può diventare caldo. Vi è il rischio di incendio.

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

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare lentamente il cassetto.
  3. Tirare completamente fuori il cassetto.
- Per montare il cassetto, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile accendere l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegata correttamente.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica.

## 12.6 Sostituzione della lampadina

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



### ATTENZIONE!

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

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

### La lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 230 V, 40 W, 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

<b>Problema</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Soluzione</b>
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Il display del forno/piano di cottura mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla. Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	È scattato il fusibile.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
Spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza autorizzato.
Non è possibile attivare l'anello esterno.		Per prima cosa attivare l'anello interno.
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Reimpostare l'orologio.

### 13.2 Dati Assistenza

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

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

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

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

## 14. INSTALLAZIONE



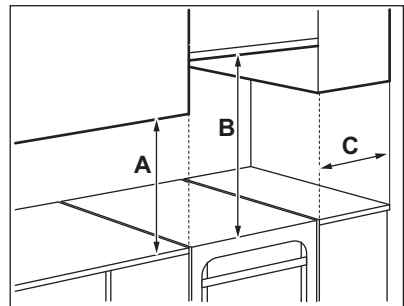
### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 14.1 Ubicazione dell'apparecchiatura

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

Per le distanze minime di installazione, vedere la tabella.



Distanze minime

Dimensione	mm
A	400
B	650
C	150

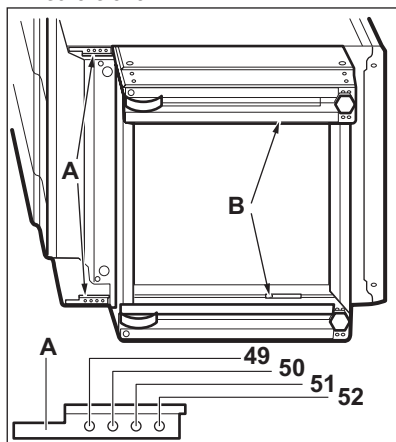
## 14.2 Dati tecnici

Dimensione	mm
Altezza	858
Larghezza	500
Profondità	600
Potenza totale elettrica	8055 W
Classe apparecchiatura	1

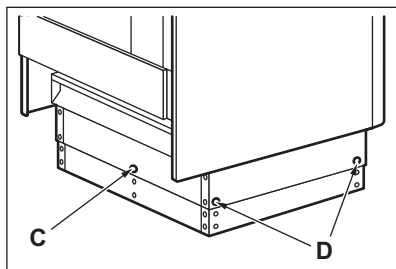
## 14.3 Modificare l'altezza e la profondità della cucina

La cucina al momento della fornitura è alta 898 mm e profonda 600 mm.

1. Appoggiare la cucina su un lato.
2. Per regolare la profondità dello zoccolo, allentare la vite A e le viti B sulla staffa.



3. Impostare la profondità desiderata.
4. Avvitare le viti A e B
5. Per l'altezza, allentare la vite C (1 vite) al centro della parte posteriore dello zoccolo e le viti laterali D (4 viti).



6. Avvitare le viti C e D.

## 14.4 Protezione antiribaltamento

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione antiribaltamento.



### AVVERTENZA!

Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.

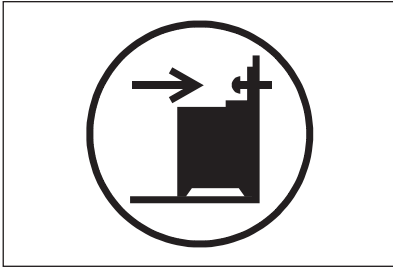


Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

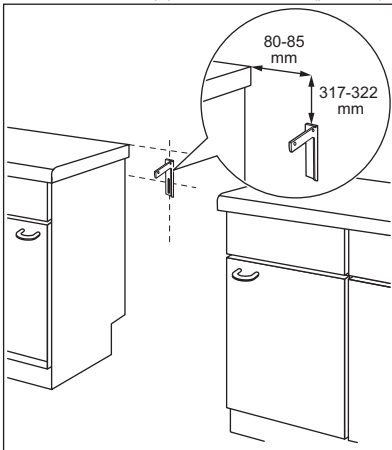
Installare la protezione antiribaltamento. Se non la si installa, l'apparecchiatura potrebbe inclinarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo illustrato nell'immagine (dove possibile) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.





1. Installare la protezione anti-ribaltamento 317 - 322 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 80 - 85 mm dal lato della stessa nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Sollevare il lato anteriore dell'apparecchiatura e posizionarlo nel centro dello spazio tra i ripiani. 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.



Nel caso in cui siano state modificate le dimensioni del fornello, allineare la protezione antiribaltamento di conseguenza.



### AVVERTENZA!

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.

## 14.5 Installazione dell'impianto elettrico



### ATTENZIONE!

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

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.

Tipi di cavo applicabile: H05 RR-F con cavi di collegamento adeguati.



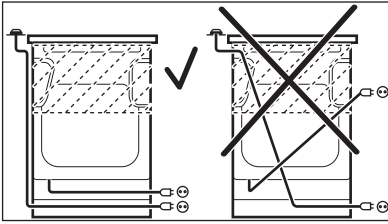
### ATTENZIONE!

Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta del collegamento posta sul lato posteriore dell'apparecchiatura per un'adeguata installazione elettrica. L'ordine dei passaggi evita errori nell'installazione e danni ai componenti elettrici dell'apparecchiatura.




### ATTENZIONE!

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura mostrata nella figura.



## 15. **CH** GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

**Kundendienst, service-clientèle,  
Servizio clienti, Customer Service  
Centres**

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/ Zürich Industries- trasse 10	3018 Bern Morgen- strasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Vi- olino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Ja- kob-Turm Birs- strasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comer- cialstrasse 19			

**Ersatzteilverkauf/Points de vente de  
rechange/Vendita pezzi di ricambio/  
spare parts service:** 5506 Mägenwil,  
Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf/  
Demonstration/Vente/Consulente  
(cucina)/Vendita** 8048 Zürich,  
Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften,

unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.



**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniemment ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi,

et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



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](http://www.sens.ch).

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



867306348-A-212014