

# EOC3401AOX

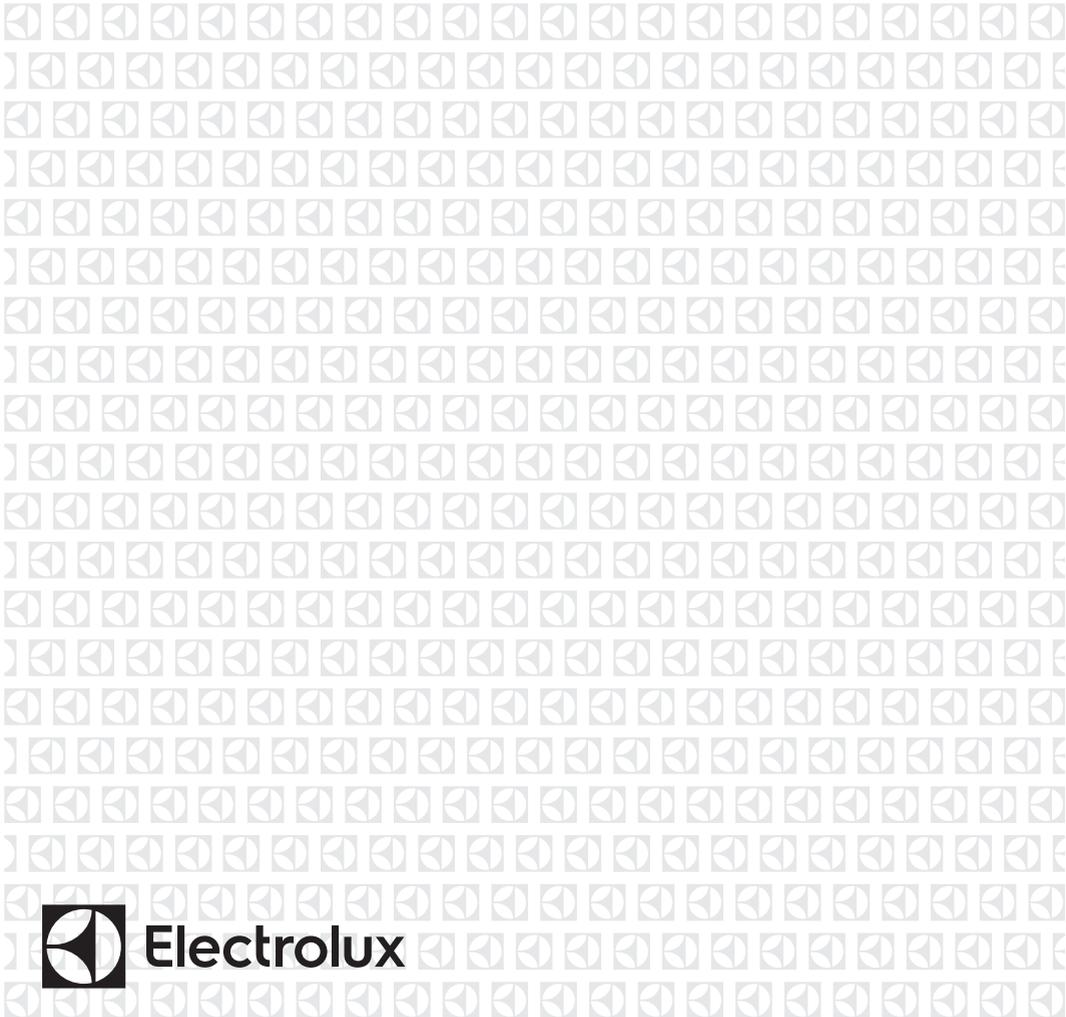


---

IT Forno

---

Istruzioni per l'uso



# INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	9
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	11
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	13
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	14
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	15
11. PULIZIA E CURA.....	26
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	29
13. INSTALLAZIONE.....	32
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	33

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

### 2.3 Utilizzo



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura

dopo aver terminato la fase di cottura.

- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

## 2.4 Manutenzione e pulizia



#### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei

materiali che compongono la superficie.

- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo 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 Pulizia pirolitica



### AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per Pirolisi.  
L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi

che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.

- Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

## 2.6 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Assistenza Tecnica

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

## 2.8 Smaltimento



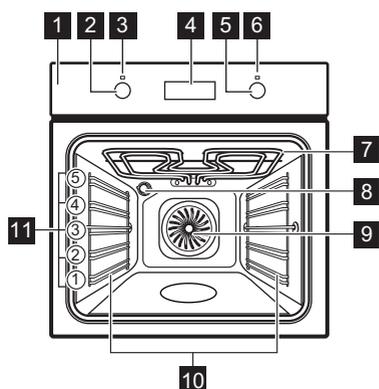
**AVVERTENZA!**  
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

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

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola della temperatura
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Elemento riscaldante
- 8 Luce
- 9 Ventola
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Posizioni dei ripiani

### 3.2 Accessori

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

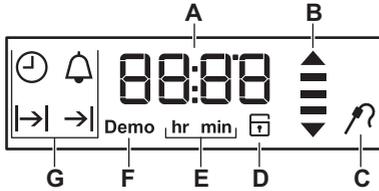
- Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**  
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
⌚	CLOCK	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

## 4.2 Display



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

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

### 5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

### 5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

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

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

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
<b>0</b>	Il forno è spento.
Posizione di spegnimento	

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Eco-ventilata	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura Ecoventilata. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
 Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per grattare e dorare.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
 Carne	Per preparare arrostiti molto morbidi e succosi.
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongela-mento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Pirólisi	Per attivare la pulizia del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è spento.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.

### 6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.

3. Per spegnere il forno, ruotare le manopole in posizione off.

Se si apre la porta del forno quando il forno è spento, la luce del forno e le spie di controllo si accendono.

### 6.3 Indicatore riscaldamento

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

Funzioni orologio	Applicazione
 ORARIO FI- NE	Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 PARTENZA RITARDATA	Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.

Funzioni orologio	Applicazione
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.
<b>00:00</b> TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA	Qualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA monitora in modo automatico la durata di funzionamento del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: DURATA, FINE.

## 7.2 Impostazione e modificadell'ora

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

1. Premere  $\oplus$  o  $\ominus$  per impostare le ore.
2. Premere  per confermare e impostare i minuti.

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

3. Premere  $\oplus$  o  $\ominus$  per impostare i minuti correnti.
4. Premere  per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

## 7.3 Impostazione della funzione DURATA

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

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

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

4. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
5. Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

## 7.4 Impostazione della funzione FINE

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

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

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

4. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
5. Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

## 7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  $\rightarrow|$  non inizia a lampeggiare.

3. Premere  $\oplus$  o  $\ominus$  per impostare i minuti e poi le ore per il tempo DURATA. Premere  $\odot$  per confermare.

Sul display lampeggia  $\rightarrow|$ .

4. Premere  $\oplus$  o  $\ominus$  per impostare le ore e poi i minuti per il tempo FINE. Premere  $\odot$  per confermare. Sul display compare  $\rightarrow| \rightarrow|$  e la temperatura impostata.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  $\rightarrow|$  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne.

5. Premere qualsiasi pulsante o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.
6. Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

## 7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

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

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

## 7.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

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

# 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

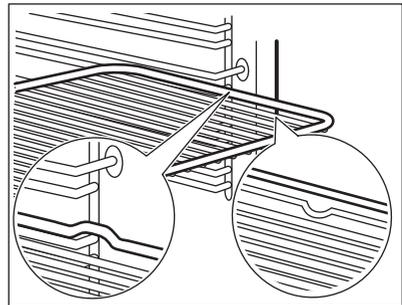


**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Inserimento degli accessori

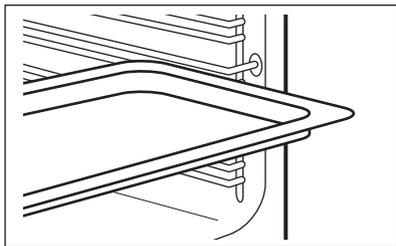
Ripiano a filo:

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



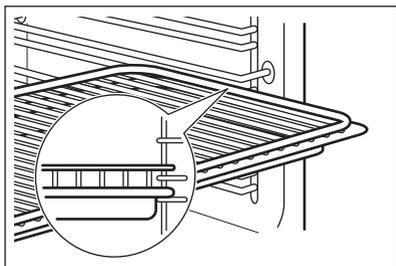
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci /  
leccardainsieme:

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



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

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

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

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

Viene emesso un segnale acustico.  
SAFE e  vengono visualizzate sul  
display. L'oblo è bloccato.



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

Per disattivare la Sicurezza bambini,  
ripetere il passaggio 2.

### 9.2 Spia del calore residuo

Quando viene spento il forno, il display  
mostra l'indicatore di calore residuo   
se la temperatura nel forno è superiore ai  
40 °C.

### 9.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si  
disattiva automaticamente dopo un  
determinato periodo di tempo se è attiva  
una funzione cottura e non si modifica la  
temperatura del forno.

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

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione il forno.

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

## 9.4 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento

continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 9.5 Termostato di sicurezza

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

# 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

## 10.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il

cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

### Cottura di dolci

Non aprire 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.

### Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

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

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

### Tempi di cottura

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

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

## 10.2 Cottura e arrostitura

### Torte

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele (Apple pie) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (sinistra e destra)	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	170	2	150	2	40 - 50	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane
Pasticcini - un livello <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In una lamiera dolci

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

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Torta di frutta farci- ta	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (sinistra e destra)	30 - 50	In uno stampo per dolci da 20 cm

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

### Pane e pizza

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Pane bianco <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pez- zi, ciascu- no da 500 g
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pani- ni in una lamiera dolci
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una la- miera dol- ci o in una leccarda
Focacci- ne <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	In una la- miera dol- ci

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

**Flan**

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Flan di pa- sta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo
Cannello- ni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo

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

**Carne**

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ri- piano a fi- lo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ri- piano a fi- lo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, cott. me- dia	210	2	200	2	60 - 70	Su un ri- piano a fi- lo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ri- piano a fi- lo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intero
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intero
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliata a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

### Pesce

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia	Tempéra- ture (°C)	Posizione della gri- glia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

### 10.3 Grill

Impostare la temperatura massima.

Preriscaldare il forno per 3 minuti.

Usare il quarto livello griglia.

Alimenti	Quantità		Tempo (min.)	
	Pezzi	Quantità (kg)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistecche di manzo	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsiccia	8	-	12 - 15	10 - 12
Bracirole di maiale	4	0.6	12 - 16	12 - 14

Alimenti	Quantità		Tempo (min.)	
	Pezzi	Quantità (kg)	1° lato	2° lato
Pollo (tagliato a metà)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0,6	20 - 30	-
Filetto di pesce	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Panini tostati	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Doppio Grill Ventilato

Usare la prima o la seconda posizione griglia.

### Manzo

Preriscaldare il forno.

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

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

### Maiale

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Spalla, noce, coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costoletta, costina, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Polpettone, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale (pre-cotto), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

### Vitello

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

### Agnello

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello, agnello arrosto, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Sella di agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

**Pollame**

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame, 0.2 - 0.25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo, 0.4 - 0.5 ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollame, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anatra, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oca, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Tacchino, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tacchino, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

**Pesce al vapore**

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

**10.5 Cottura Ecoventilata**

Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini dolci, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	lamiera dolci o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pezzi	pirottini in ceramica su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	pirottino base soufflé su ripiano a filo	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tea	piatto di cottura su ripiano a filo	170	2	40 - 50
Pesce cotto in bianco, 0,3 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia pizza su ripiano a filo	180	3	25 - 30

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Carne bollita, 0.25 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Macaron, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure bollite, 0.4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Verdure, alla mediterranea, 0.7 kg	lamiera dolci o leccarda	180	4	25 - 30

## 10.6 Scongelamento

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	3.0	30 - 40	10 - 20	-

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Burro	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

## 10.7 Asciugatura - Cottura Ventilata

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

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

### Verdure

Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

### Frutta

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

## 10.8 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Torta piccola	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura Ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura Ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta di mele	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta di mele	Cottura Ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Posizionare in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura Ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Frollini al burro	Cottura Ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max.	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la griglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

### 11.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

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

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno.

Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

### 11.3 Rimozione dei supporti ripiano

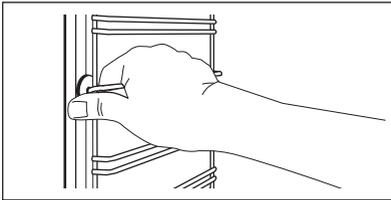
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



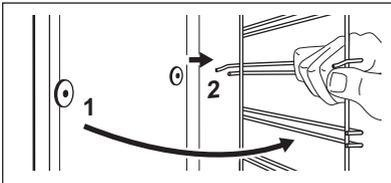
#### ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

### 11.4 Pirolisi



#### ATTENZIONE!

Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.



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



#### AVVERTENZA!

Il forno si surriscalda. Pericolo di ustione.



#### ATTENZIONE!

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

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

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

Premere  o ruotare la manopola della temperatura per avviare la pirolisi.

È possibile usare la funzione FINE per ritardare l'avvio del processo di pulizia. Durante la funzione pirolisi la lampadina del forno è spenta.

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

## 11.5 Promemoria pulizia

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



### Il promemoria pulizia si spegne:

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

## 11.6 Rimozione e installazione della porta

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



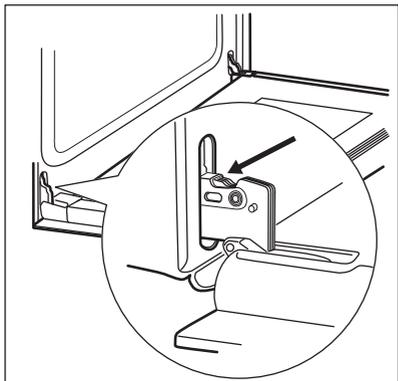
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.



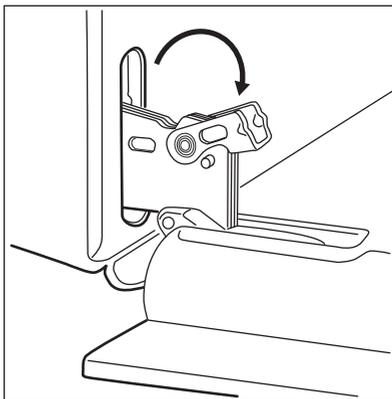
### ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

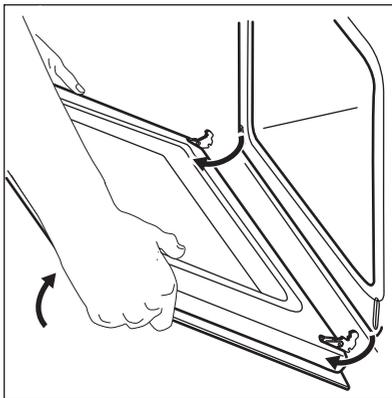
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



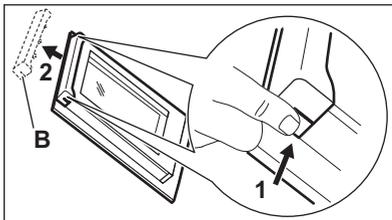
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



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

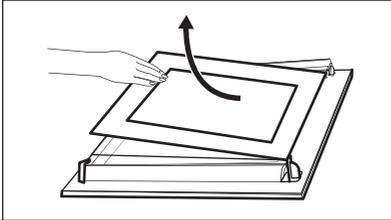


4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
5. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



6. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.

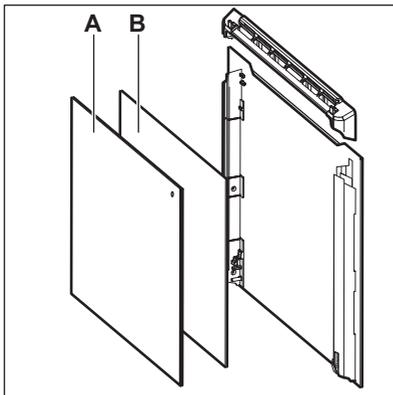
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



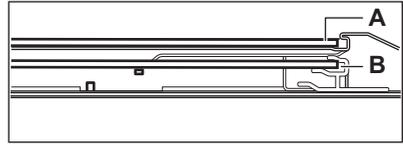
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie. Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

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



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



## 11.7 Sostituzione della lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno si raffreddi.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.



### ATTENZIONE!

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

## Lampadina posteriore

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

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C3".	La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa.	Chiudere completamente la porta.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display indica "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porta non è stata completamente chiusa.</li> <li>• La chiusura porta è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere completamente la porta.</li> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza " <b>Demo</b> ".	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare il forno.</li> <li>2. Tenere premuto <b>+</b>.</li> <li>3. La prima cifra sul display e la spia <b>Demo</b> iniziano a lampeggiare.</li> <li>4. Inserire il codice 2468 premendo i tasti <b>+</b> o <b>-</b> per modificare i valori e premere <b>OK</b> per confermare.</li> <li>5. La cifra successiva inizia a lampeggiare.</li> <li>6. La modalità <b>Demo</b> si disattiva quando si conferma l'ultima cifra e il codice è corretto.</li> </ol>

## 12.2 Dati Assistenza

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

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

**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**

Modello (MOD.) .....

**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**

Codice Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

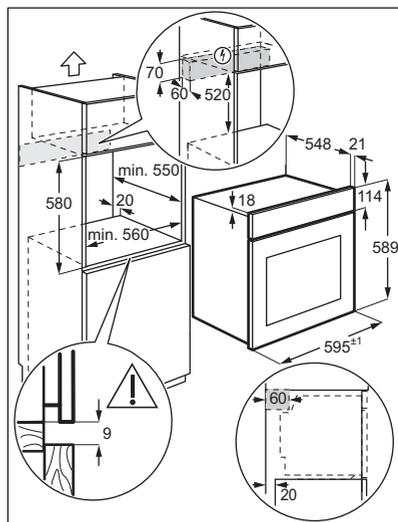
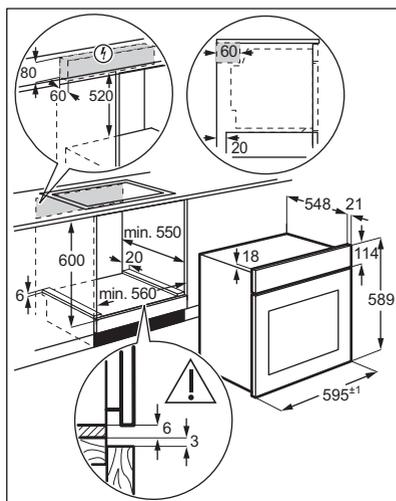
## 13. INSTALLAZIONE



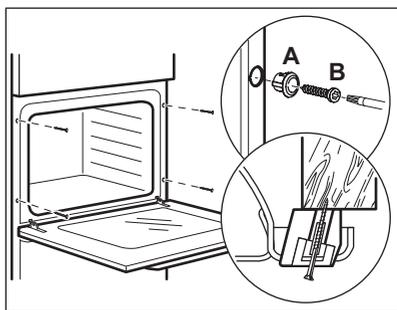
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Incasso



### 13.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



### 13.3 Installazione dell'impianto elettrico



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

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

### 13.4 Cavo

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

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

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

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOC3401AOX
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	32.5 kg

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

### 14.2 Risparmio energetico



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

**Suggerimenti generali**

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

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

**Cucinare con ventola**

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

**Calore residuo**

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

**Tenere in caldo gli alimenti**

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

**Cottura Ecoventilata**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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



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



867341982-A-192018

