



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux EOM3H00X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux EOM3H00X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)

EOM3H00X



IT Forno

Istruzioni per l'uso

Ottieni il massimo dal
tuo elettrodomestico



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



Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	12
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	14
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	15
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
12. PULIZIA E CURA.....	26
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	29
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	30

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 e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 **Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.**

 **Informazioni e consigli generali**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblò aperto	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolungh.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in

modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questo apparecchio viene fornito solo con un cavo principale.

Tipi di cavo applicabili per l'installazione o la sostituzione in Europa:

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. È inoltre possibile fare riferimento alla tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uso dell'apparecchiatura



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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



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 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui

siano danneggiati. Contattare il Centro 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.

2.5 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

2.6 Assistenza tecnica

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

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

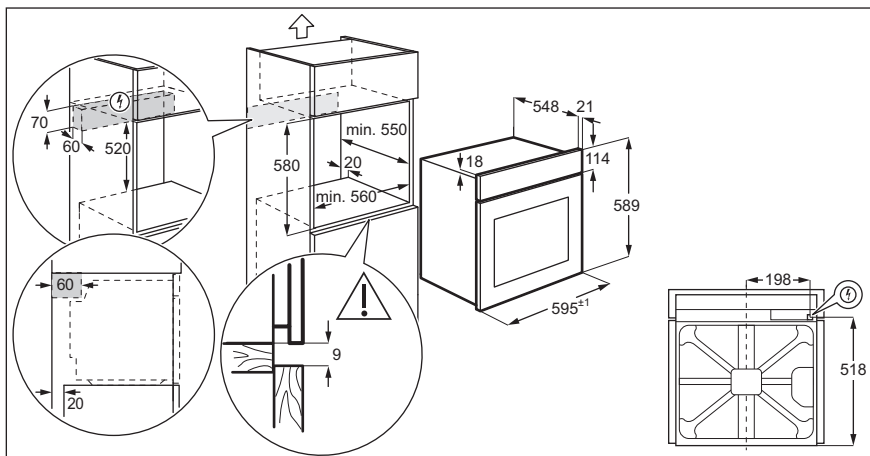
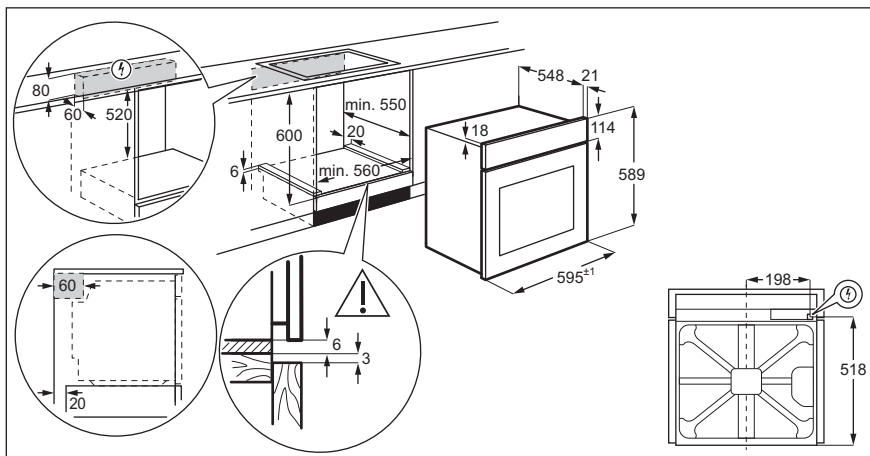
3. INSTALLAZIONE



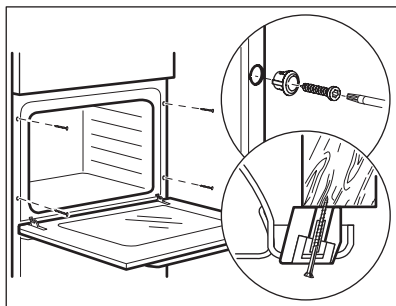
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli
sulla sicurezza.

3.1 Incasso

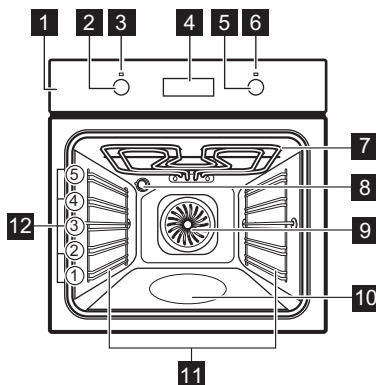


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Lampadina/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione della temperatura
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventilatore
- 10 Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 11 Supporto ripiano, smontabile
- 12 Posizioni dei ripiani

4.2 Accessori

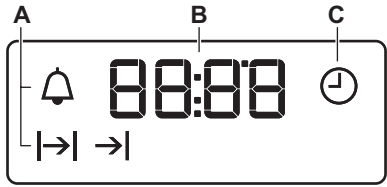
- **Griglia**
Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno, arrostiti o come recipiente per raccogliere i grassi.

- **AirFry**
Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Pulsanti

5.2 Display



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

6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

6.1 Impostazione dell'orologio

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Premere:	+ , - - premere per impostare l'ora. Premere:	+ , - - premere per impostare i minuti. Premere:

6.2 Prima pulizia

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano amovibili nel forno.

6.3 Preriscaldamento iniziale

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.	
Fase 1	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.
Fase 2	Impostare la temperatura massima.per la funzione: Lasciare in funzione il forno per un'ora.
Fase 3	Impostare la temperatura massima.per la funzione: Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
Fase 4	Impostare la temperatura massima.per la funzione: Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

 Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

7. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Come impostare: Funzione cottura

Fase 1	Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
Fase 2	Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura. La spia si accende quando il forno entra in funzione.
Fase 3	Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

7.2 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
0 Posizione di spento	Il forno è spento.
 Luce forno	Per accendere la lampada.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su un massimo di tre ripiani contemporaneamente e per asciugare gli alimenti. Impostare la temperatura 20 - 40 °C inferiore a per Cottura convenzionale.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è stata progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura nella cavità può differire dalla temperatura impostata. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Grill	Per grigliare pezzi sottili e tostare il pane.
 Griglia rapida	Per grigliare in grandi quantità pezzi sottili di cibo e per tostare il pane.

Funzione forno	Applicazione
 Turbo Grill	Per tostare grandi pezzi di carne o pollame con le ossa in una posizione del ripiano. Per fare gratin e abbrustolire.
 Funzione Piz-za / AirFry	Per cuocere la pizza al forno. Per abbrustolire in modo intensivo ed avere un fondo croccante. Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno. Per piatti come le patatine fritte o la pizza.
 Cottura convenzionale / Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. Far riferimento al capitolo "Manutenzione e pulizia" per ulteriori informazioni su: Aqua Clean .

7.3 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU 66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

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.



Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Funzioni dell'orologio

Funzione orologio	Applicazione
 Imposta ora	Permette di modificare o controllare l'ora.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 Orario fine	Per impostare quando il forno si spegne.
 Ritardo di tempo	Per combinare funzioni: Durata e Orario fine.
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.

8.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio

Come sostituire: Imposta ora

 - lampeggia quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, quando c'è stato un blackout o quando il timer non è impostato.

Fase 1  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Fase 2 ,  - premere per impostare l'ora.
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

Come impostare: Durata

Fase 1 Impostare una funzione del forno e la temperatura.

Fase 2  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Fase 3 ,  - premere per impostare la durata.
Il display mostra: .
 - lampeggia al termine del tempo impostato. Il segnale suona e il forno si spegne.

Fase 4 Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

Fase 5 Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

Come impostare: Orario fine

Fase 1 Impostare una funzione del forno e la temperatura.

Fase 2  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Fase 3 ,  - premere per impostare l'ora.
Il display mostra: .
 - lampeggia al termine del tempo impostato. Il segnale suona e il forno si spegne.

Fase 4 Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

Fase 5 Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

Come impostare: Ritardo di tempo

Fase 1 Impostare una funzione del forno e la temperatura.

Fase 2  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Come impostare: Ritardo di tempo	
Fase 3	 ,  - premere per impostare il tempo per: Durata.
Fase 4	Premere:  .
Fase 5	 ,  - premere per impostare il tempo per: Orario fine.
Fase 6	Premere:  . Quando il tempo impostato arriva alla fine, viene emesso un segnale e il forno si spegne.
Fase 7	Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
Fase 8	Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.
Come impostare: Contaminuti	
Fase 1	 - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.
Fase 2	 ,  - premere per impostare l'ora. La funzione si avvia automaticamente dopo 5 secondi. Quando si conclude il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
Fase 3	Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
Fase 4	Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.
Come annullare: Funzioni dell'orologio	
Fase 1	 - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.
Fase 2	Premere e tenere premuto:  . La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

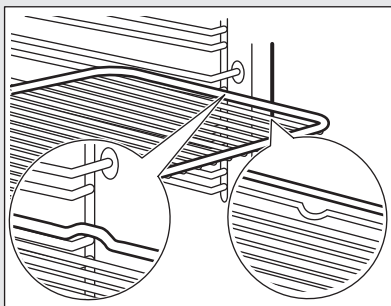
fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

9.1 Inserimento di accessori

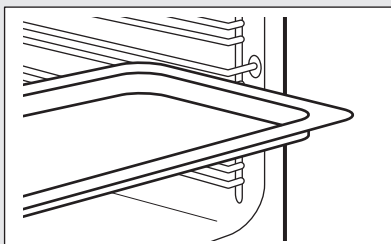
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi

Griglia:

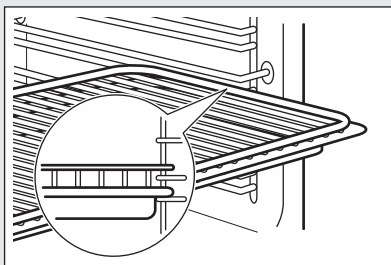
Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

**Leccarda:**

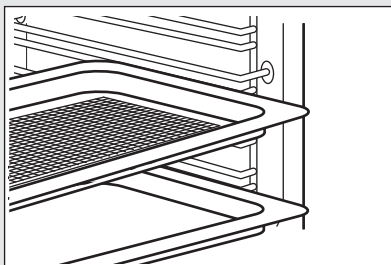
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

**Griglia, Leccarda:**

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

**AirFry:**

Collocare la lamiera sulla terza posizione della griglia.
Collocare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le

superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è

dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 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 lo sportello del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

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.

11.2 Cottura al forno e cottura arrosti

 TORTE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta

 TORTE	Cottura conven- zionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Plum cake, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Stampo per pane
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffin, due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffin, tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Lamiera dolci
Biscotti, due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Lamiera dolci
Biscotti, tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, due livelli, preriscaldare il forno vuoto	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Lamiera dolci
Focaccine, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci

 TORTE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci
Eclair, due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	Stampo per torta, Ø 24 cm

Preriscaldare il forno vuoto.

 PANE E PIZZA	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pane bianco, 1 - 2 pezzi, 0,5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di segale, il preriscaldamento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Stampo per pane
Panini, 6 - 8 panini	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Vassoio smaltato
Focaccine	200	3	190	3	10 - 20	Lamiera dolci

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la forma della torta.

 SFORMATI	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan di pasta, il preriscaldamento non è necessario	200	2	180	2	40 - 50
Flan di verdure, il preriscaldamento non è necessario	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.

Utilizzare il ripiano metallico.

 CARNE	Cottura convenzionale	Cottura ventilata	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Manzo	200	190	50 - 70
Maiale	180	180	90 - 120
Vitello	190	175	90 - 120
Roastbeef inglese, al sangue	210	200	50 - 60
Roastbeef inglese, cottura media	210	200	60 - 70
Roastbeef inglese, ben cotto	210	200	70 - 75

 CARNE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spalla di maiale, con cotta	180	2	170	2	120 - 150
Stico di maiale, 2 pezzi	180	2	160	2	100 - 120
Cosciotto di agnello	190	2	175	2	110 - 130

 CARNE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pollo intero	220	2	200	2	70 - 85
Tacchino intero	180	2	160	2	210 - 240
Anatra intera	175	2	220	2	120 - 150
Oca intera	175	2	160	1	150 - 200
Coniglio, in pezzi	190	2	175	2	60 - 80
Lepre, tagliata a pezzi	190	2	175	2	150 - 200
Fagiano intero	190	2	175	2	90 - 120

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.

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

11.3 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la quarta posizione del ripiano.

Grigliare con l'impostazione della temperatura massima.

 GRILL	 (kg)	 (min)	 (min)
		Primo lato	Secondo lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistecca di manzo, 4 pezzi	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsicce, 8	-	12 - 15	10 - 12
Braciola di maiale, 4 pezzi	0,6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12

 GRILL	 (kg)	 (min) Primo lato	 (min) Secondo lato
Petto di pollo, 4 pezzi	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filetto di pesce, 4 pezzi	0,4	12 - 14	10 - 12
Toast farciti, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la prima o la seconda posizione del ripiano.

Per calcolare il tempo multiplo di cottura arrosto indicato nella tabella seguente in base ai centimetri di spessore del raccordo.

 MANZO	 (°C)	 (min)
Roastbeef o filetto al sangue	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto	170 - 180	8 - 10

 MAIALE	 (°C)	 (min)
Spalla / Coppa / Coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Braciola / Costoletta di maiale, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Polpettone di carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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

 AGNELLO	 (°C)	 (min)
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Sella d'agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 POLLAME	 (°C)	 (min)
Pollame, porzioni, 0,2 - 0,25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo, 0,4 - 0,5 kg ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastra, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anatra, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

 POLLAME	 (°C)	 (min)
Oca, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tacchino, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tacchino, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PESCE (AL VAPORE)	 (°C)	 (min)
Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 AirFry

Posare il cibo direttamente sulla lamiera.
Impostare la temperatura a 180 - 220°C.

Utilizzare la funzione: Funzione Pizza / AirFry.

Gli alimenti non devono essere girati durante la cottura

	
Patatine fritte, surgelate	-
Patatine fritte, fresche	Applicare 1 cucchiaino di olio.
Spicchi di patate, surgelati	-
Spicchi di patate, freschi	Applicare 1 cucchiaino di olio.
Torte di patate	-
Crocchette	-
Involtini primavera, surgelati	-
Verdute arrostate, fresche	Applicare 1 cucchiaino di olio.

11.6 Essiccazione - Cottura ventilata

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

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

Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

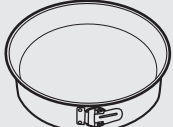
 VERDURE	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbette	40 - 50	2 - 3

Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

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

11.7 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
Teglia da pizza	Piatto di cottura	Ciotoline	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.8 Cottura ventilata umida

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

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	40 - 50
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	180	2	45 - 55
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	190	3	45 - 55
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	35 - 45
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	35 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	170	3	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	40 - 50
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	30 - 45
Macarons, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	45 - 55
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	35 - 45
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	40 - 50
Tortine, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	180	3	35 - 45
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	35 - 45

11.9 Informazioni per gli istituti di prova

Test secondo IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	Vassoio da forno	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (min)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Vassoio da forno	3	150 - 160	20 - 35	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Vassoio da forno	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Vassoio da forno	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Vassoio da forno	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Vassoio da forno	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti sul primo lato; 2 - 3 minuti sul secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.

				 (°C)	 (min)	
Burger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Ripiano metallico e leccarda	4	max.	20 - 30	Mettere il ripiano metallico al quarto livello e la leccarda al terzo livello del forno. Girare il cibo a metà cottura. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



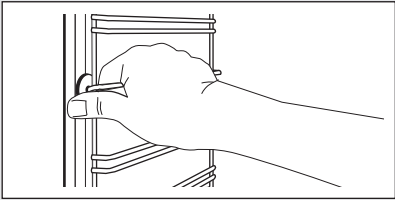
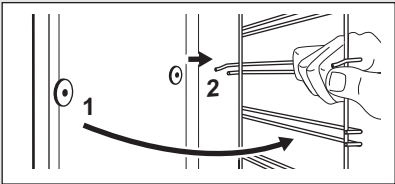
Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Fase 1	Spegnere il forno e attendere che sia freddo.	
Fase 2	Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.	
Fase 3	Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.	
Fase 4	Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.	

12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

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

Fase 1	Versare l'acqua nell'incavo della cavità: 300 ml.
Fase 2	Impostare la funzione:  .
Fase 3	Impostare la temperatura su 90 °C.
Fase 4	Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
Fase 5	Spegnere il forno.

Fase 6 Attendere che il forno sia freddo. Asciugare la cavità con un panno morbido.

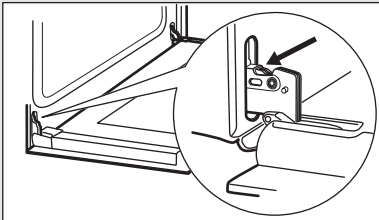
12.4 Come rimuovere e installare? Porta

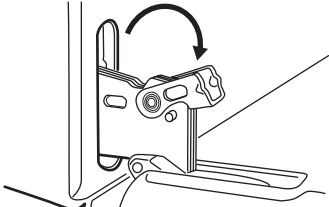
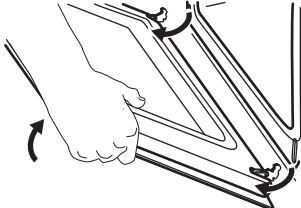
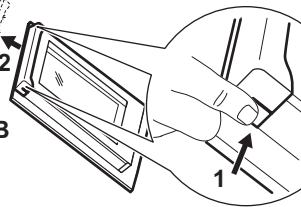
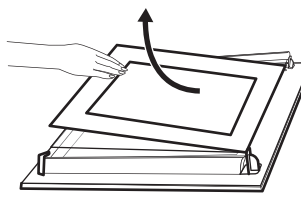
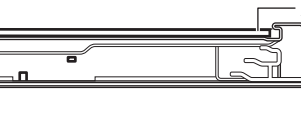
La porta del forno è dotata di due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



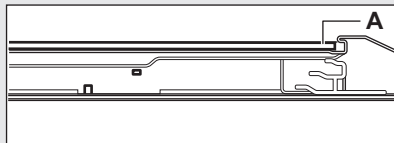
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

Fase 1	Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.	
Fase 2	Alzare e ruotare le levette completamente sulle due cerniere.	

Fase 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.	
Fase 4	Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.	
Fase 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.	
Fase 6	Rimuovere la copertura tirandola in avanti	
Fase 7	Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.	
Fase 8	Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
Fase 9	Al termine della pulizia, installare il pannello in vetro e la porta del forno.	

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto. Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic. Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.



12.5 Come sostituire: Lampadina

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:		
Fase 1	Fase 2	Fase 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

Fase 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
Fase 2	Pulire il rivestimento di vetro.
Fase 3	Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
Fase 4	Installare la calotta di vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Il forno non si accende non riscalda	
Causa possibile	Rimedio
Il forno è spento.	Accendere il forno.
L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Problemi con i componenti		
Descrizione	Causa possibile	Rimedio
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
La guarnizione della porta è danneggiata.	-	Non utilizzare il forno. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

Problemi con la procedura di pulizia		
Descrizione	Causa possibile	Rimedio
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.

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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EOM3H00X 949496286
Indice di efficienza energetica	95.3
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.81 kWh/ciclo
Numero di cavità	1

Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	27.1 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
 Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.
 Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

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.

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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



867359318-B-142020