EOF4P04X

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.....10
5. PANNELLO DEI COMANDI.....10
6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....11
7. UTILIZZO QUOTIDIANO..... 11
8. FUNZIONI DEL TIMER.....13
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....16
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....17
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....17
12. PULIZIA E CURA.....28
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....32
14. EFFICIENZA ENERGETICA..... 33

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.
Ti diamo il benvenuto 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

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l’impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell’apparecchio (PNC), numero di serie.
Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ⓘ Informazioni generali e suggerimenti

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

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.

- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione elettrica.
- 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.
- AVVERTENZA: Assicurarsi che l’apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- 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.
- 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.
- 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.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.

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 di raffreddamento elettrico. Quest’ultimo funziona a corrente elettrica.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del moibiletto	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 porta aperta	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 prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l’intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura 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.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'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 sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
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 (blu e marrone).

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l’elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull’apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all’interno dell’elettromestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell’elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell’elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.
- 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. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

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 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 bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica.
  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 bambini o persone affette da malattie.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l’apparecchiatura.
- 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.

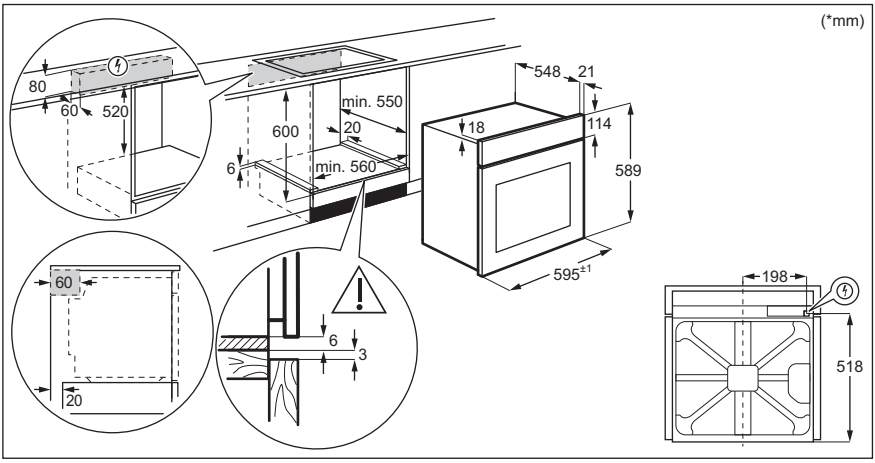
3. INSTALLAZIONE

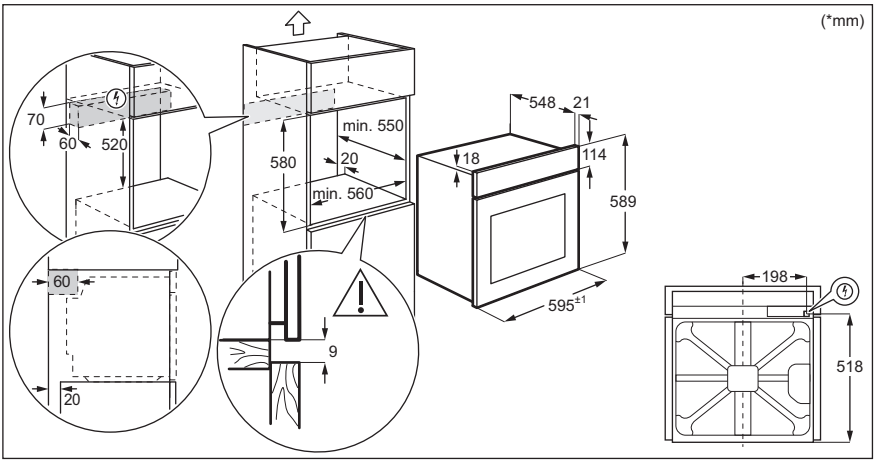
AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Incasso

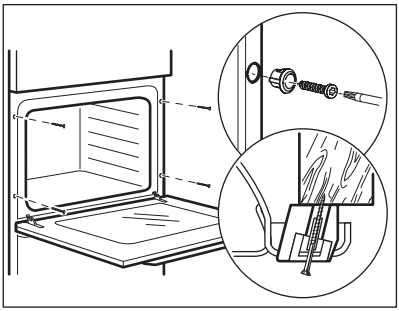
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation	



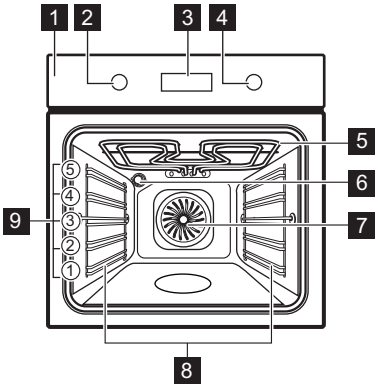


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



1 Pannello di controllo
2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
3 Display
4 Manopola di regolazione della temperatura
5 Resistenza
6 Lampadina
7 Ventilatore
8 Supporto ripiano, smontabile
9 Posizioni dei ripiani

4.2 Accessori

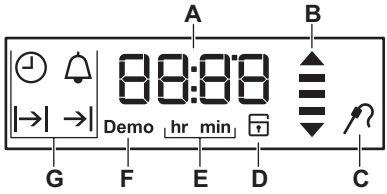
- **Ripiano a filo**
  Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**
  Per torte e biscotti.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Campo sensore / Pulsante

—	Per impostare l'ora.
⏲	Per impostare una funzione orologio.
+	Per impostare l'ora.

5.2 Display



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

6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

6.1 Pulizia iniziale

Fase 1	Passaggio 2	Fase 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili 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 rimovibili nel forno.

6.2 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.

ⓘ 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.
Fase 3	Al termine della cottura, ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere il forno.

7.2 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.

7.3 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
0 Posizione di spento	Il forno è spento.

Funzione cottura	Applicazione
Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale.
Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione del ripiano.
Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
Grill Rapido	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
Turbo Grill	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.

Funzione cottura	Applicazione
carne	Per preparare arrosti molto morbidi e succosi.
Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
Pirolisi	Per attivare la pulizia del forno mediante pirolisi.

7.4 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in 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 lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

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

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzione 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 della cottura. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
Orario fine	Per impostare l'ora di spegnimento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
Ritardo di tempo	Combinazione di funzioni: Durata, Orario fine.
Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. Contaminuti - può essere impostata in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.
00:00 Timer per il Conto alla rovescia	Qualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, la funzione monitora in modo automatico la durata di funzionamento del forno. Il conteggio inizia immediatamente quando il forno inizia a riscaldare. Timer per il Conto alla rovescia non può essere usato con le funzioni: Durata, Orario fine.

8.2 Come impostare: Ora del giorno

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: **hr**, **12:00**. **12** - lampeggia.

Fase 1	+, — - premere per impostare l'ora.
Fase 2	- premere per confermare. Il display visualizza l'orario impostato e: **min**. **00** - lampeggia.
Fase 3	+, — - premere per impostare i minuti.
Fase 4	- premere per confermare. Il display visualizza l'ora impostata.
- premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno. - lampeggia sul display.	

8.3 Come impostare la funzione: Durata

Fase 1	Impostare una funzione cottura.
Fase 2	⏲ - premere più volte. |→| inizia a lampeggiare.
Fase 3	+, — - premere per impostare i minuti. ⏲ - premere per confermare.
Fase 4	+, — - premere per impostare l'ora. ⏲ - premere per confermare. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 min. L'impostazione tempo lampeggia sul display. Il forno si spegne in modo automatico.
Fase 5	Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
Fase 6	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

8.4 Come impostare la funzione: Orario fine

Fase 1	Imposta una funzione di cottura.
Passaggio 2	⏲ - premere ripetutamente. →| - inizia a lampeggiare.
Fase 3	+, — - premere per impostare l'ora. ⏲- premere per confermare.
Passaggio 4	+, — - premere per impostare i minuti. ⏲- premere per confermare. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 min. L'impostazione oraria lampeggia sul display. Il forno si spegne in modo automatico.
Passaggio 5	Premere un tasto per interrompere il segnale.
Passaggio 6	Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

8.5 Come impostare la funzione: Ritardo di tempo

Fase 1	Imposta una funzione di cottura.
Passaggio 2	⏲ - premere ripetutamente. |→| - inizia a lampeggiare.
Fase 3	+, — - premere per impostare i minuti per la funzione: Durata. ⏲ - premere per confermare.

Passaggio 4	+, — - premere per impostare l'ora della funzione: Durata. ⏲ - premere per confermare. →| - inizia a lampeggiare.
Passaggio 5	+, — - premere per impostare l'ora della funzione: Orario fine. ⏲ - premere per confermare.
Passaggio 6	+, — - premere per impostare i minuti per la funzione: Orario fine. ⏲ - premere per confermare.
Il display mostra: la temperatura impostata, |→|, →|. Il forno si accende automaticamente più tardi, funziona per la Durata impostata e si arresta all'Ora di fine impostata. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 min. L'impostazione oraria lampeggia sul display. Il forno si spegne.	
Passaggio 7	Premere un tasto per interrompere il segnale.
Passaggio 8	Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

8.6 Come impostare la funzione: Contaminuti

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

Fase 1	⏲ - premere più volte. 🔔, **00** - lampeggia.
Fase 2	+, — - premere per impostare i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, **hr** lampeggia.
Fase 3	Impostare le ore. Contaminuti - si avvia automaticamente dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
Fase 4	Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 min. **00:00**, 🔔 - lampeggia. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

8.7 Come impostare la funzione: Timer per il Conto alla rovescia

+, — - tenere premuto per resettare il Timer per il conto alla rovescia. La funzione del Contaminuti è ripristinata.

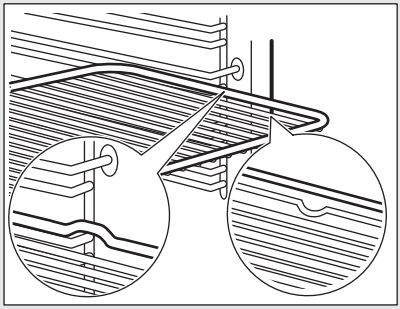
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

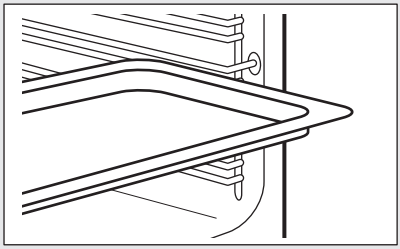
9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

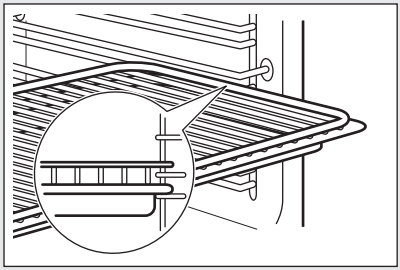
Griglia:
Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Lamiera dolci / Leccarda:
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Griglia, Lamiera dolci / Leccarda:
Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Istruzioni d'uso: Sicurezza bambini

Quando la funzione è attiva, non è possibile accendere il forno accidentalmente.

Fase 1	Assicurarsi che la manopola delle funzioni di riscaldamento sia sulla posizione di spento.
Passaggio 2	, + - premere e tenere premuto contemporaneamente per 2 sec.
Viene emesso un segnale acustico. SAFE , - compaiono sul display. Lo sportello è bloccato.	
Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.	

10.2 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. Ruotare la manopola della temperatura verso sinistra o verso destra per controllare la temperatura del forno.

10.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Dopo lo spegnimento automatico, ruotare le manopole in posizione off.

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

10.4 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 potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10.5 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.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

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 arrostire 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
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	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
Torta di pan di spagna	170	2	150	2	40 - 50	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm

TORTE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		(min)	
	(°C)		(°C)			
Plum cake, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Stampo per pane
Muffin, preriscaldare il forno vuoto	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffin, due livelli, preriscaldare il forno vuoto	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffin, tre livelli, preriscaldare il forno vuoto	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	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
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	Lamiera dolci / Leccarda
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 (°C)	Cottura ventilata (°C)	(min)
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 (°C)		Cottura ventilata (°C)		(min)
Spalla di maiale, con cotenna	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
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.

FISH	Cottura convenzionale (°C)	Cottura ventilata (°C)	(min)
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) Primo lato	(min) 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
Braciole di maiale, 4 pezzi	0,6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
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
Braciole / 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

POLLAME	(°C)	(min)
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
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 Scongelamento

	(kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Disporre il pollo su un piattino capovolto messo su un piatto grande. Girare a metà tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
	0,5	90 - 120		
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.

	(kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	
Trota	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Dolce	1,4	60	60	-

11.6 Essicatura - Cottura ventilata

Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

VERDURE	(°C)	(ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6

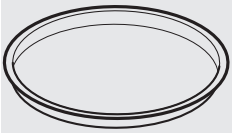
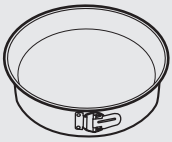
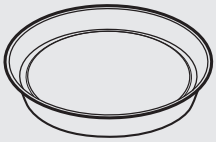
VERDURE	(°C)	(ore)
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbette	40-50	2 - 3

Impostare la temperatura su 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	 Pirofila	Pirofile monoporzione	 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, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40

		(°C)		(min.)
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	4	25 - 30

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	-
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	-

				(°C)	(min)	
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.
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.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.

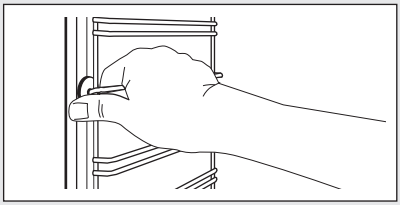
Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. 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.

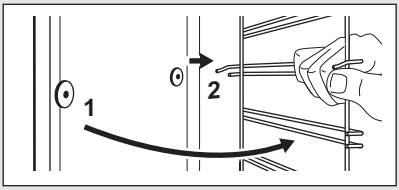
12.2 Come togliere: Supporti ripiano

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: Pirolisi

Pulire il forno con Pirolisi.

AVVERTENZA!
Rischio di ustioni.

ATTENZIONE!
Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Prima della Pirolisi:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.

Passaggio 1	Impostare la funzione: . - lampeggia.		
Passaggio 2	+, — - premere per impostare la modalità di pulizia.		
	Opzione	**Modalità di pulizia**	**Durata**
	P1	Pulizia leggera	1 h 30 min
	P2	Pulizia normale	2 h
Passaggio 3	- premere per avviare la pulizia.		
Passaggio 4	Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.		

Durante la pulizia la lampadina del forno è spenta. Lo sportello del forno rimane bloccato. Quando il forno è freddo, lo sportello si sblocca.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, lo sportello si blocca. Finché lo sportello non si sblocca, il display mostra: le barre dell'indicatore di calore, . Per interrompere la pulizia prima del completamento, ruotare la manopola delle funzioni del forno in posizione Off.

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.

12.4 Promemoria pulizia

Il forno ricorda quando effettuare la pulizia con: pulizia tramite pirolisi.

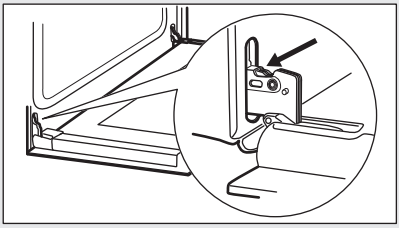
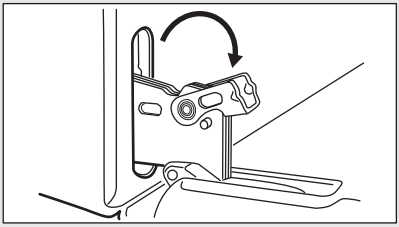
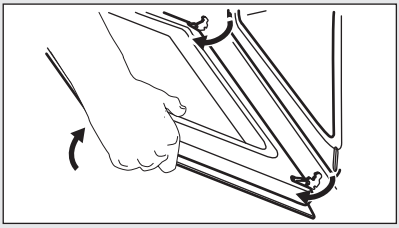
PYR - lampeggia sul display per 10 secondi dopo ciascuna attivazione e disattivazione del forno.

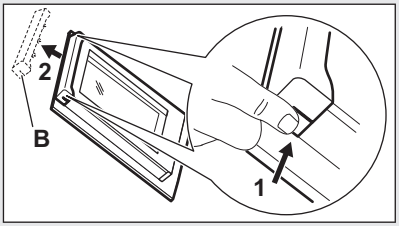
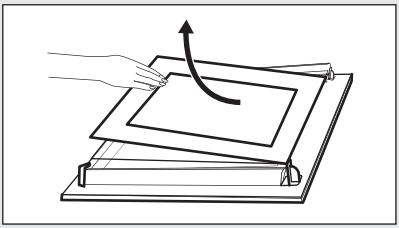
+, — - premere contemporaneamente per disattivare il promemoria.

12.5 Come rimuovere e installare: Porta

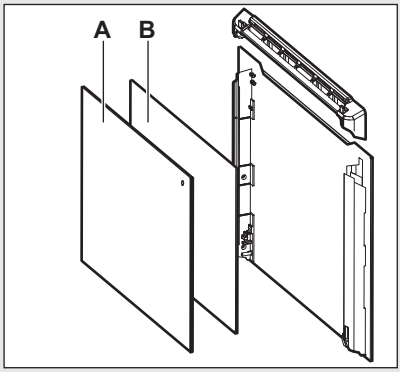
La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

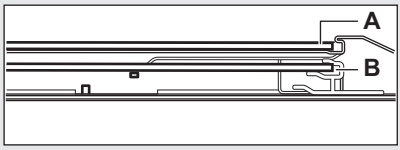
ATTENZIONE!
Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

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 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.	
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 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.





12.6 Come sostituire: Lampadina

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

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

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…

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Il forno non si accende o non riscalda	
Problema	**Controllare se...**
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno è stato collegato correttamente all'alimentazione di rete.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
Il forno non scalda.	La porta del forno è chiusa.
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
Il forno non scalda.	La Sicurezza bambini è disattivata.

Componenti	
Problema	**Controllare se...**
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è acceso.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.

Codici di errore	
Il display visualizza…	**Controllare se...**
C3	La porta del forno è chiusa o il blocco della porta non è rotto.
F102	La porta del forno è chiusa.
F102	Il blocco della porta non è rotto.
12:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.

Codici di errore
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare il forno. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Altri problemi	
Problema	**Controllare se...**
L'apparecchiatura è attivata e non si scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza “Demo”.	La Modalità Demo è disattivata: 1. Spegnere il forno. 2. + - Tenere premuto. 3. La prima cifra sul display e Demo lampeggiano. 4. + / — - premere per inserire il codice: 2468. Premere: ⏲. La cifra successiva lampeggia.

13.2 Dati dell’Assistenza

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

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

Consigliamo di annotare i dati qui:	
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	EOF4P04X 949498136
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	29.5 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 contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

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

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
Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura ventilata umida
Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina 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

867355952-B-172021