

EOD3S40X



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](https://electrolux.com/register)



Electrolux

## INDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....              | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                | 5  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....               | 8  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                   | 8  |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 9  |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                    | 10 |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER.....                     | 12 |
| 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....               | 13 |
| 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                    | 14 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....         | 14 |
| 11. PULIZIA E CURA.....                        | 26 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....              | 30 |
| 13. EFFICIENZA ENERGETICA.....                 | 31 |

## PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



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

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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


## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza 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 possono diventare 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 prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo

elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura 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.
- L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla 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 riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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 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 di 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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivi.

## 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

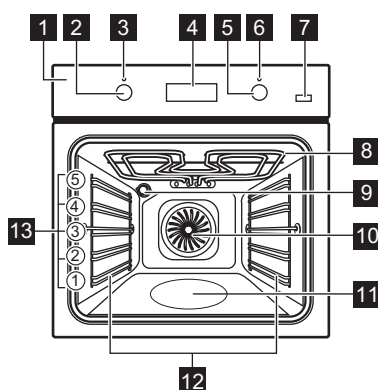


**AVVERTENZA!**  
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Plus Vapore
- 8 Elemento riscaldante
- 9 Luce
- 10 Ventola
- 11 Incavo cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 12 Supporto ripiano, smontabile
- 13 Posizioni dei ripiani

### 3.2 Accessori

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

Per la cottura di torte e biscotti.

- **Leccarda**  
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Pulsanti

| Campo sensore / Pulsante | Descrizione                          |
|--------------------------|--------------------------------------|
| —                        | Per impostare l'ora.                 |
| ⌚                        | Per impostare una funzione orologio. |
| +                        | Per impostare l'ora.                 |

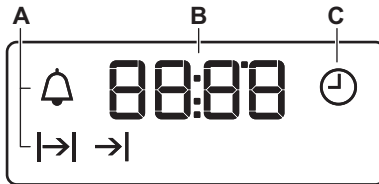


### Campo sensore / Pulsante Descrizione



Per attivare la funzione Cottura ventilata PLUS.

## 4.2 Display



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

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

### 5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

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

### 5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.



Per la funzione: Cottura ventilata PLUS fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazione della funzione: Cottura ventilata PLUS".

1. Impostare la funzione Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora
3. Impostare la funzione Impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Impostare la funzione premere: Plus Vapore Impostare la temperatura massima.
6. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
7. Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare.

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

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



### 6.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

### 6.2 Impostazione di una funzione cottura

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

### 6.3 Funzioni cottura

| Funzione forno   | Applicazione                |
|--|-----------------------------|
| <br>Posizione di spento | Il forno è spento.          |
| <br>Luce forno        | Per accendere la lampadina. |

### Funzione forno

### Applicazione







Cottura ventilata / Cottura ventilata PLUS / Pulizia con acqua



Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi.

Impostare la temperatura del forno 20 - 40 °C in meno rispetto alla Cottura convenzionale.

Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento.

Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.

| Funzione forno  | Applicazione  |
|---|---|
| <br>Cottura ventilata umida  | Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1. |
| <br>Resistenza inferiore   | Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.  |
| <br>Grill Rapido           | Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.  |
| <br>Doppio grill ventilavo | Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.  |

| Funzione forno   | Applicazione   |
|--|--|
| <br>Funzione Pizza        | Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante. |
| <br>Cottura convenzionale | Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.  |

## 6.4 Impostazione della funzione: Cottura ventilata PLUS

Questa funzione aumenta l'umidità in fase di cottura.

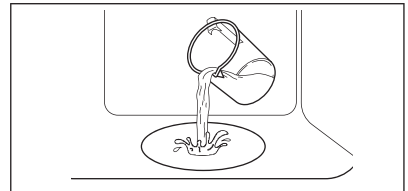


### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni. Dopo l'arresto della funzione, aprire la porta con attenzione.

1. Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto.






La capacità massima dell'incavo della cavità è 250 ml.

Riempire l'incavo della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.




### ATTENZIONE!

Non riempire l'incavo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

2. Impostare la funzione:  .
  3. Premere: Plus Vapore .
- Funziona solo con la funzione: Cottura ventilata PLUS.  
La spia si accende.

4. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
5. Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti per creare umidità.
6. Mettere gli alimenti in forno. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili". Non aprire mai la porta del forno durante la cottura.
7. Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in

posizione off, quindi premere Plus

Vapore  per spegnere il forno.

La spia si spegne.

8. Togliere l'acqua dall'incavo della cavità.








### AVVERTENZA!

Accertarsi che il forno sia raffreddato prima di togliere l'acqua residua dall'incavo della cavità.


## 7. FUNZIONI DEL TIMER



### 7.1 Tabella delle funzioni orologio

| Funzioni orologio  | Applicazione  |
|--|---|
|  IMPOSTA ORA        | Permette di modificare o controllare l'ora.   |
|  DURATA             | Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura.   |
|  ORARIO FINE        | Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.   |
|  PARTENZA RITARDATA | Per combinare le funzioni DURATA e FINE.  |
|  CONTAMINUTI        | Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. |



### 7.2 Impostazione del tempo. Modifica del tempo

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





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


Premere il tasto  o  per impostare l'ora corretta.


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

Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

### 7.3 Impostazione della DURATA





1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare la DURATA.

Il display visualizza .


4. Allo scadere del tempo,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.









## 7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo.

Il display visualizza .

4. Allo scadere del tempo,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.





## 7.5 Impostazione della PARTENZA RITARDATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo di DURATA.
4. Premere .
5. Premere  o  per impostare il tempo di FINE.
6. Premere  per confermare.

L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

7. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.


## 7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
2. Premere  o  per impostare il tempo necessario.

Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.

3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione spento.

## 7.7 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.

2. Tenere premuto .

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

# 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



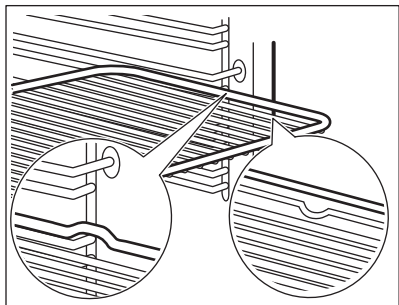
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

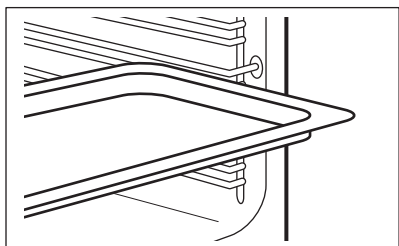
## 8.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:



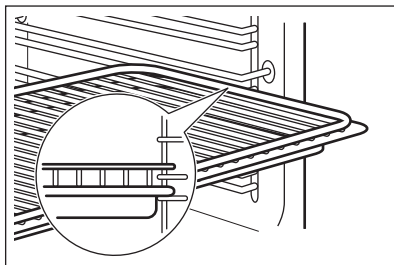
Lamiera dolci / Leccarda:

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



Ripiano a filo e lamiera dolci / leccardainsieme:

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



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

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

### 9.2 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.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

## 10.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire 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.

Usare una piastra di cottura.

### Cottura di carni e pesce

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

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

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






### Tempi di cottura

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





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

## 10.2 Cottura ventilata PLUS

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

|  <b>TORTE / DOLCI / PANE</b> |   |   |   |
|---|---|---|---|
|                              | <br>(ml) | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Cookie / Focaccine / Croissant  | 100   | 150 - 180   | 10 - 20   |
| Focaccia  | 100   | 200 - 210   | 10 - 20   |
| Pizza   | 100   | 230   | 10 - 20   |
| Panini  | 100   | 200   | 20 - 25   |
| Pane  | 100   | 180   | 35 - 40   |
| Plum cake / Torta di mele / Kanelbulle, cotti in uno stampo per dolci   | 100 - 150   | 160 - 180   | 30 - 60   |

Usare 150 ml di acqua salvo indicazione contraria.

|  <b>PIETANZE PRONTE SURGELATE</b> |   |   |
|--|---|---|
|                                   | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Pizza  | 200 - 210   | 10 - 20   |
| Croissant  | 170 - 180   | 15 - 25   |
| Lasagne,<br>usare 200 ml   | 180 - 200   | 35 - 50   |

Usare 100 ml di acqua.





Impostare la temperatura su 110 °C.

|  <b>RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE</b> |   |
|---|---|
|                                      | <br>(min.) |
| Panini  | 10 - 20   |
| Pane  | 15 - 25   |
| Focaccia  | 15 - 25   |









|  <b>RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE</b> |   |
|---|---|
|                                      | <br>(min.) |
| Carne   | 15 - 25   |
| Pasta   | 15 - 25   |
| Pizza   | 15 - 25   |
| Riso  | 15 - 25   |
| Verdure   | 15 - 25   |

Usare 200 ml di acqua.









Usare un piatto di cottura in vetro.









|  <b>ARROSTIRE</b> |   |   |
|--|---|---|
|                   | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Roast beef   | 200   | 50 - 60   |
| Pollo  | 210   | 60 - 80   |
| Arrosto di maiale  | 180   | 65 - 80   |

### 10.3 Cottura e arrostitura









|  <b>TORTE E DOLCI</b> |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|
|                       | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°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  |











|  <b>TORTE E DOLCI</b> |   |   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
|                       | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |   |  |
| 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 ripiani  | -   | -   | 140 - 150   | 2 e 4   | 25 - 35   | Lamiera dolci  |
| Muffin, tre ripiani  | -   | -   | 140 - 150   | 1, 3 e 5  | 30 - 45   | Lamiera dolci  |
| Biscotti   | 140   | 3   | 140 - 150   | 3   | 30 - 35   | Lamiera dolci  |
| Biscotti, due ripiani  | -   | -   | 140 - 150   | 2 e 4   | 35 - 40   | Lamiera dolci  |
| Biscotti, tre ripiani  | -   | -   | 140 - 150   | 1, 3 e 5  | 35 - 45   | Lamiera dolci  |
| Meringhe   | 120   | 3   | 120   | 3   | 80 - 100  | Lamiera dolci  |
| Meringhe, due ripiani, preriscaldare il forno vuoto  | -   | -   | 120   | 2 e 4   | 80 - 100  | Lamiera dolci  |

|  <b>TORTE E DOLCI</b> |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|
|                       | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |   |   |
| Focaccine, preriscaldare il forno vuoto  | 190   | 3   | 190   | 3   | 12 - 20   | Lamiera dolci   |
| Eclair   | 190   | 3   | 170   | 3   | 25 - 35   | Lamiera dolci   |
| Eclair, due ripiani  | -   | -   | 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.

|  <b>PANE E PIZZA</b> |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
|                      | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |  |
|   | <br>(°C) |  | <br>(°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 roll  | 190   | 2   | 180   | 2 (2 e 4)   | 25 - 40   | Lamiera dolci   |
| Pizza   | 230 - 250   | 1   | 230 - 250   | 1   | 10 - 20   | Vassoio smaltato  |

|  <b>PANE E PIZZA</b> |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
|                      | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |  |
|   | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |   |   |
| Focaccine   | 200   | 3   | 190   | 3   | 10 - 20   | Lamiera dolci   |






Preriscaldare il forno vuoto.








Usare lo stampo per dolci.

|  <b>Flan di verdura</b> |   |   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
|                         | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |  |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°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 posizione del secondo ripiano.

Usare un ripiano a filo.

|  <b>CARNE</b> |   |   |   |
|--|---|---|---|
|               | Cottura convenzionale   | Cottura ventilata   | <br>(min.) |
|  | <br>(°C) | <br>(°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   |

|  <b>CARNE</b> |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
|               | Cottura convenzionale   |   | Cottura ventilata   |   | <br>(min.) |
|  | <br>(°C) |  | <br>(°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   |
| 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 posizione del secondo ripiano.






|  PESCE |   |   |   |
|---|---|---|---|
|        | Cottura convenzionale   | Cottura ventilata   | <br>(min.) |
|   | <br>(°C) | <br>(°C) |   |
| Trota / Orata, 3 - 4 pesce  | 190   | 175   | 40 - 55   |
| Tonno / Salmone, 4 - 6 filetti  | 190   | 175   | 35 - 60   |

## 10.4 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.





|  GRILL |   |  |  |
|---|---|--|--|
|        | <br>(kg) | <br>(min.)<br>1° lato | <br>(min.)<br>2° lato |
|   | Bistecche di filetto, 4 pezzi   | 0.8  | 12 - 15  |
| Bistecca di manzo, 4 pezzi  | 0.6   | 10 - 12  | 6 - 8  |
| Salsicce, 8   | -   | 12 - 15  | 10 - 12  |
| Bracioline 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  |

## 10.5 Doppio grill ventilato





Preriscaldare il forno vuoto.





Usare la prima o la seconda posizione griglia.





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



|  <b>MANZO</b> |   |   |
|--|---|---|
|               | <br>(°C) | <br>(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  |

|  <b>MAIALE</b> |   |   |
|---|---|---|
|                | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Spalla / Coppa / Coscia, 1 - 1,5 kg   | 160 - 180   | 90 - 120  |
| Bracirole / 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  |

|  <b>VITELLO</b> |   |   |
|--|---|---|
|                 | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Arrosto di vitello, 1 kg   | 160 - 180   | 90 - 120  |
| Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg  | 160 - 180   | 120 - 150   |

|  <b>AGNELLO</b> |   |   |
|--|---|---|
|                 | <br>(°C) | <br>(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   |

|  <b>POLLAME</b> |   |   |
|--|---|---|
|                 | <br>(°C) | <br>(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  |
| Oca, 3,5 - 5 kg  | 160 - 180   | 120 - 180   |
| Turchia, 2,5 - 3,5 kg  | 160 - 180   | 120 - 150   |
| Turchia, 4 - 6 kg  | 140 - 160   | 150 - 240   |

|  <b>PESCE (STUFATO)</b> |   |   |
|--|---|---|
|                         | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Pesce intero, 1 - 1,5 kg   | 210 - 220   | 40 - 60   |





## 10.6 Asciugatura - Cottura ventilata





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

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




Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

|  VERDURE |   |  |
|---|---|--|
|          | <br>(°C) | <br>(ore) |
| Fagioli   | 60 - 70   | 6 - 8  |
| Peperoni  | 60 - 70   | 5 - 6  |
| Verdure per minestrone  | 60 - 70   | 5 - 6  |
| Funghi  | 50 - 60   | 6 - 8  |

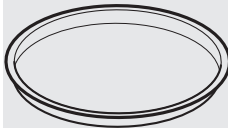
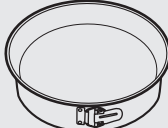


|  VERDURE |   |   |
|---|---|---|
|          | <br>(°C) | <br>(ore) |
| Erbette   | 40 - 50   | 2 - 3   |

Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

|  FRUTTA |  |
|--|--|
|         | <br>(ore) |
| Prugne   | 8 - 10   |
| Albicocche   | 8 - 10   |
| Fette di mela  | 6 - 8  |
| Pere   | 6 - 9  |






## 10.7 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.






|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Teglia da pizza</b>  | <b>Piatto di cottura</b>  | <b>Ciotoline</b>  | <b>Tortiera per flan</b>   |
| Scura, non riflettente<br>28 cm di diametro   | Scura, non riflettente<br>26 cm di diametro   | Ceramica<br>diametro 8<br>cm, altezza 5<br>cm                                       | Scura, non riflettente<br>28 cm di diametro  |

## 10.8 Cottura ventilata umida

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








|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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   |
| 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   |










|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|---|---|---|---|---|
| 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   |

## 10.9 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci  | Cottura convenzionale   | Lamiera dolci   | 3   | 170   | 20 - 30   | -   |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci  | Cottura ventilata   | Lamiera dolci   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   | -   |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci  | Cottura ventilata   | Lamiera dolci   | 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   | -   |

|  |  |  |  |  |  |   |
|---|---|---|---|---|---|--|
|   |   |   |   | (°C)  | (min.)  |  |
| 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   | Lamiera dolci   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   | -  |
| Frollini al burro   | Cottura ventilata   | Lamiera dolci   | 2 e 4   | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Frollini al burro   | Cottura convenzionale   | Lamiera dolci   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -  |
| Toast, 4 - 6 pezzi  | Grill   | Ripiano a filo  | 4   | massima   | 2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato                          | Preriscaldare il forno per 3 minuti.   |
| Burger di manzo, 6 pezzi, 0.6 kg  | Grill   | Su ripiano a filo e leccarda  | 4   | massima   | 20 - 30   | Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti.<br>Preriscaldare il forno per 3 minuti. |




## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 11.1 Note sulla pulizia

|  |   |
|--|---|
|  <p><b>Agenti pulimento</b></p> | <p>Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.</p> <hr/> <p>Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.</p> <hr/> <p>Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.</p>   |
|  <p><b>Uso quotidiano</b></p>   | <p>Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bisticchiera.</p> <hr/> <p>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.</p> |
|  <p><b>Accessori</b></p>        | <p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p> <hr/> <p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.</p>  |

### 11.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

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

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

### 11.3 Pulizia della goffratura della cavità

La procedura di pulizia rimuove il calcare residuo dalla goffratura della cavità dopo il processo di cottura a vapore.



Per la funzione: Cottura ventilata PLUSconsigliamo di eseguire la procedura di pulizia almeno ogni 5 -10 cicli di cottura.

1. Versare 250 ml di aceto bianco nella goffratura della cavità sul fondo del forno.

Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.

2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

### 11.4 Pulizia della guarnizione della porta

Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare il forno se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

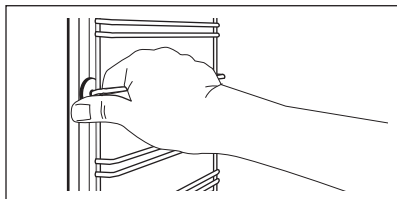
### 11.5 Come rimuovere: supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

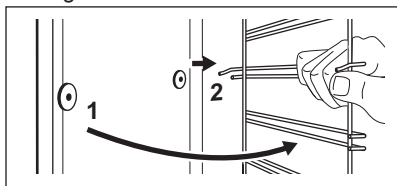
**ATTENZIONE!**

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

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






2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

**11.6 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.

1. Versare 200 ml di acqua nella goffratura della cavità sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione:   e premere .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
5. Spegnerne il forno.
6. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

**AVVERTENZA!**

Accertarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo. Pericolo di ustione.

**11.7 Rimozione e installazione della 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.

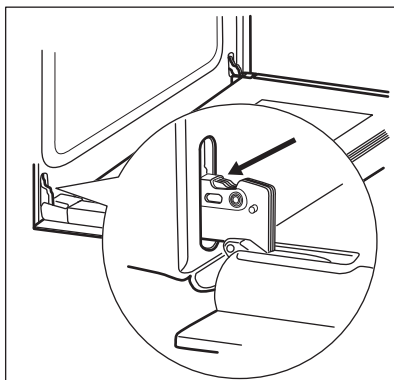


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.

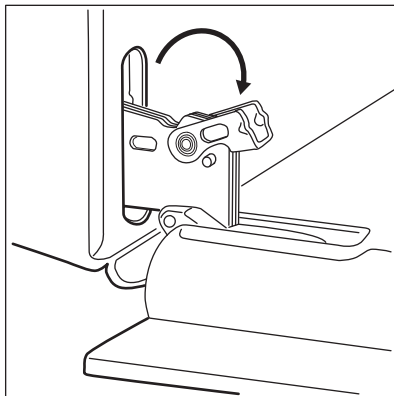
**ATTENZIONE!**

Non utilizzare il forno senza il pannello interno in vetro.

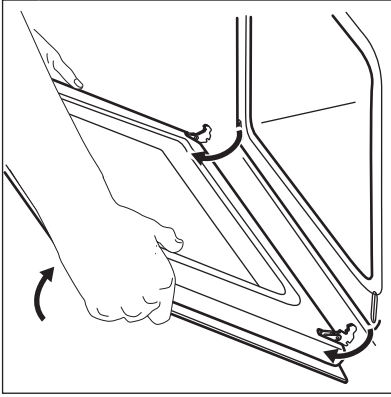
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



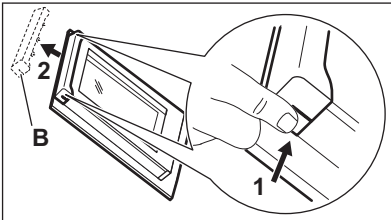
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



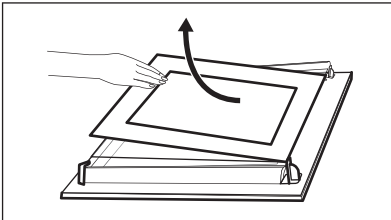
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



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



6. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
7. Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



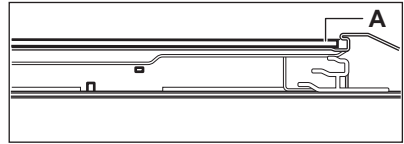
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Al termine della pulizia, installare 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.



## 11.8 Come sostituire: Lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampadina potrebbe essere calda.

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



### ATTENZIONE!

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

## Lampadina posteriore

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

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

| Problema   | Possibile causa   | Rimedio  |
|--|---|--|
| Il forno non si scalda.  | Il forno è spento.  | Accendere il forno.  |
| Il forno non si scalda.  | L'ora non è impostata.  | Impostare l'ora.   |
| Il forno non si scalda.  | Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.                                     | Accertarsi che le impostazioni siano corrette.   |
| Il forno non si scalda.  | 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. |
| La lampada non si accende.   | La lampada è guasta.  | Sostituire la lampada.   |
| 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.  |
| Le prestazioni di cottura non sono buone usando questa funzione: Cottura ventilata PLUS.                           | La funzione non è stata attivata correttamente: Cottura ventilata PLUS con il Plus Steam. | Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".  |
| Le prestazioni di cottura non sono buone usando questa funzione: Cottura ventilata PLUS.                           | La goffratura della cavità non è stata riempita di acqua.                                 | Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".  |
| Si desidera attivare la funzione Cottura ventilata PLUS ma la spia del tasto Cottura a vapore Plus non si accende. | Non è stata selezionata la funzione di riscaldamento che supporta Cottura a vapore Plus.  | Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".  |

| Problema   | Possibile causa   | Rimedio  |
|--|---|--|
| Si desidera attivare la funzione Cottura ventilata PLUS ma la spia del tasto Cottura a vapore Plus non si accende. | La Cottura a vapore Plus non funziona.                              | Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla.<br>Far riferimento alla sezione "Impostazione funzione: Cottura ventilata PLUS".             |
| L'acqua nella goffratura della cavità non bolle.   | La temperatura è troppo bassa.                                      | Impostare la temperatura su almeno 110°C.<br>Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".   |
| L'acqua esce dalla goffratura della cavità.  | La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua. | Spegnere il forno e accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare l'acqua con un panno o una spugna. Aggiungere la giusta quantità di acqua nella goffratura della cavità. Vedere la procedura specifica. |
| Il display indica "12.00".   | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.       | Reimpostare l'orologio.  |

## 12.2 Dati Assistenza

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

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

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

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Nome fornitore         | Electrolux         |
| Identificativo modello | EOD3S40X 949499343 |

|  |                 |
|--|-----------------|
| 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  | 28.5 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.

### 13.2 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.



## 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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





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



867355998-A-482019

