



Thinking of you
Electrolux



FEH60P2101

FR CUISINIÈRE
IT CUCINA

NOTICE D'UTILISATION 2
ISTRUZIONI PER L'USO 34



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE	9
TABLE DE CUISSON - CONSEILS	10
TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	12
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES	14
FOUR - CONSEILS	15
FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	27
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	31
INSTALLATION	32
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	33

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

INSTALLATION

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.

- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.

UTILISATION

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.

- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.

mais de produits inflammables ou corrosifs.

- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez ja-

SERVICE APRÈS-VENTE

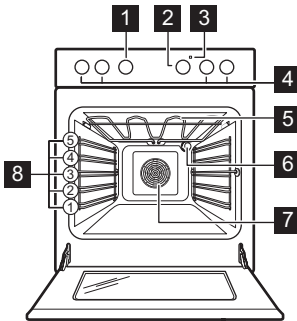
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
 - Débranchez l'appareil électriquement.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

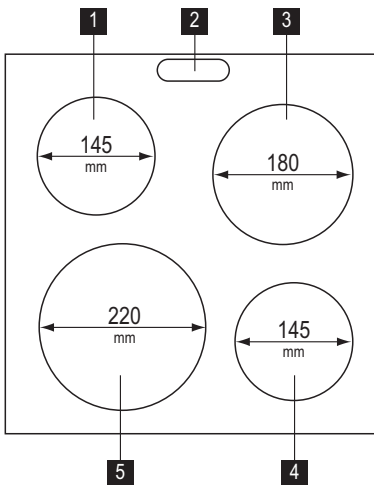
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



- 1** Manette de sélection des fonctions du four
- 2** Manette du thermostat
- 3** Indicateur de température
- 4** Manettes de la table de cuisson
- 5** Élément chauffant
- 6** Éclairage du four
- 7** Ventilateur
- 8** Positions des grilles

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- 1** Zone de cuisson 1000 W
- 2** Sortie de la vapeur
- 3** Zone de cuisson 1500 W
- 4** Zone de cuisson 1500 W
- 5** Zone de cuisson 2000 W

ACCESSOIRES

- **Grille**

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plateau multi-usages**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Lèche-frite**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.

- **Tiroir de rangement**

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

PREMIER NETTOYAGE



- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

NIVEAU DE CUISSON

Sélecteur	Fonction
0	Position Arrêt
1-6	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 6 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.



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

PLAQUE À CHAUFFAGE RAPIDE

Un point rouge au milieu de la plaque indique qu'il s'agit d'une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.

Les points rouges sont peints sur les plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement au bout d'un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

USTENSILES DE CUISSON



- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la plaque de cuisson électrique avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt la plaque de cuisson électrique avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la plaque de cuisson électrique.

EXEMPLES DE CUISSON

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Bouillir / Saisir / Frire

TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.



Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle.

Laissez l'appareil refroidir.



Les rayures ou les taches sombres n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile lubrifiante, puis essuyez avec du papier absorbant.



Pour les bords de la table de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.



Le rebord en acier inoxydable des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT









Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.


ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

FONCTIONS DU FOUR

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	L'appareil est éteint.
 Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 Chaleur tournante	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Cuisson de fruits maison au sirop et séchage de champignons ou de fruits.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
 Résistance inférieure	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
 Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.

Fonction du four	Utilisation
 Turbo grill	Pour cuire de gros morceaux de viande. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.

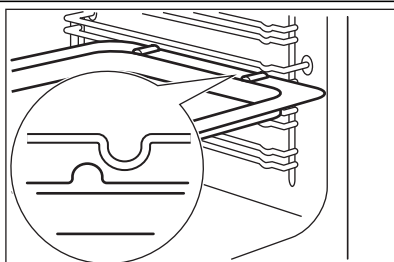
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



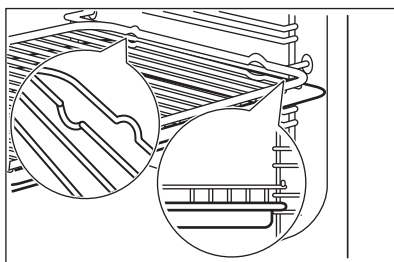
AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

INSTALLATION DES ACCESSOIRES DU FOUR



Le plat à rôtir et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



Installation simultanée de la grille et du plat à rôtir

Posez la grille sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.



ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

CUIRE

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ

CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruné.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

CHALEUR TOURNANTE

Cuisson sur un niveau du four

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Pâte à tarte - brisée	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Pâte à tarte - génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, disposés en diagonale)	2- 3	160	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) 1)	3	150	35 - 55
Gâteaux aux fruits sur pâte brisée	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 1)	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160 ¹⁾	30 - 45

¹⁾ Préchauffez le four

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160 ¹⁾	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140 ¹⁾	20 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170 ¹⁾	25 - 45
Biscuits à base de blancs d'œufs, me- ringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120 ¹⁾	40 - 80
Biscuits à pâte le- vée	2/4	160 - 170 ¹⁾	30 - 60
Pâtisseries feuille- tées	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50

¹⁾ Préchauffez le four

CUISSON PAR CONVECTION NATURELLE SUR UN NIVEAU

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/ cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge ca- ke	3	170 ¹⁾	25 - 40
Fond de tarte – pâ- te brisée	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) :			
1. Première partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50

Plat	Position des grâ-dins	Température en °C	Durée en min
Gratin de légumes	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Préchauffez le four.

RÔTISSAGE

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou

sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

RÔTISSAGE AVEC LA CONVECTION NATURELLE

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

RÔTISSAGE AU TURBO GRIL **Bœuf**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRIL

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum



Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

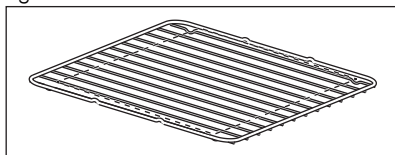


Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



Gril

Types de plats à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de cuisson (min)	
			1re face	2ème face
Rôti de bœuf, à point	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	3	230	20 - 30	20 - 30
Carré de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Carré d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

¹⁾ Préchauffez le four.

STÉRILISATION

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserver d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissment en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Condiments divers	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

DÉCONGÉLATION

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à

basse température et de ne pas trop les faire brunir.

FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des pro-

duits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

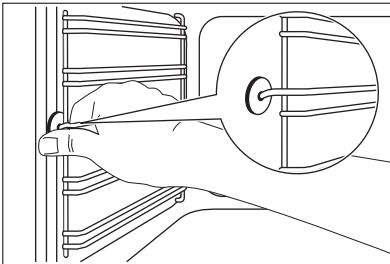
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

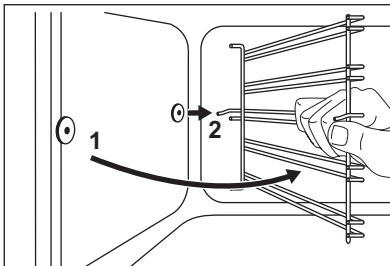
SUPPORT DE GRILLE

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

Retrait des supports de grille



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



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



Remarque concernant les glissières télescopiques :

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

**ATTENTION**

Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'email.

**AVERTISSEMENT**

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

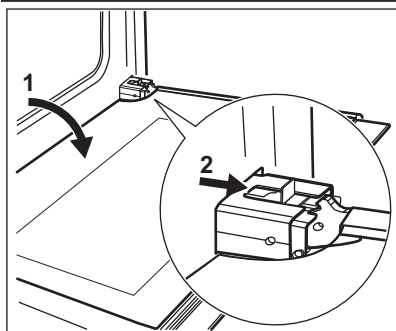
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.

Retrait de la porte :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Retirez la porte.



Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

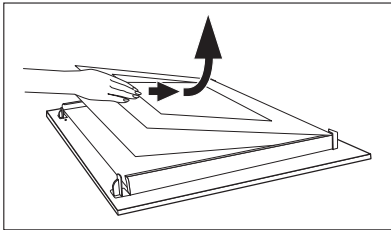
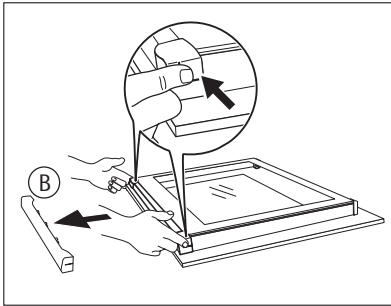
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

PANNEAUX DE VERRE DU FOUR



Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



ATTENTION

Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

ÉCLAIRAGE DU FOUR



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.

Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.

2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



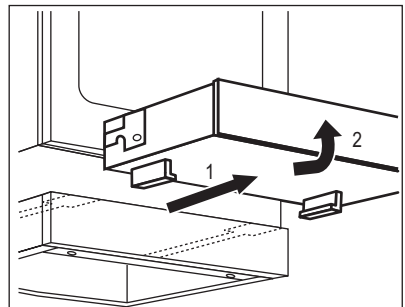
Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

RETRAIT DU TIROIR

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.



AVERTISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

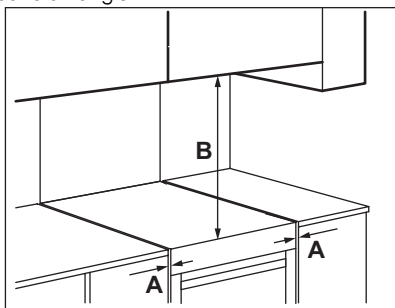
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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

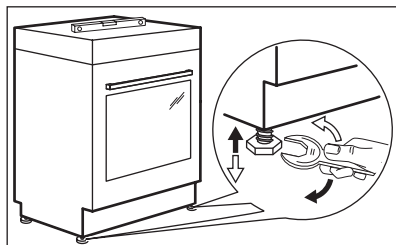


Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

MISE À NIVEAU

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



PROTECTION ANTI-BASCULE :



ATTENTION

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

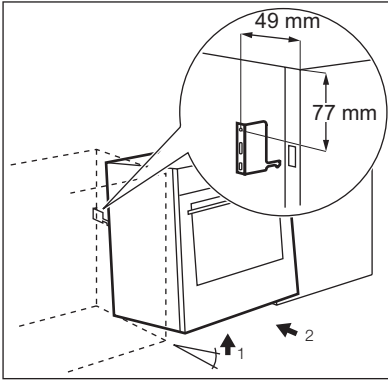


Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculement.
2. Installez la protection anti-basculement 77 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure).

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



INSTALLATION ÉLECTRIQUE





Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Informations: Où aller avec les appareils usagés? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	35
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	38
PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO	39
PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO	40
PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	41
PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA	42
FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	43
FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI	44
FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	45
FORNO - PULIZIA E CURA	58
COSA FARE SE...	62
INSTALLAZIONE	63
GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE	65
CONSIDERAZIONI AMBIENTALI	66

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

www.electrolux.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Prima dell'installazione e dell'utilizzo, leggere con attenzione il presente manuale:

- Per la propria sicurezza e per la sicurezza dei propri oggetti
- Per la protezione dell'ambiente
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchiatura stessa.

Il produttore non è responsabile in caso di installazione non corretta o nel caso in cui l'utilizzo provochi danni.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE FRAGILI

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini con età superiore a 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso del dispositivo e abbiano capito i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni fisiche.
- Tenere lontani i bambini e gli animali dall'apparecchiatura quando la porta è aperta o quando l'apparecchiatura è in funzione. Sussiste il rischio di lesioni o di altre invalidità permanenti.
- Si consiglia l'utilizzo del Blocco Bambini o Blocco Tasti, nel caso di apparecchiature dotate di tale funzione. Evitare che i bambini e gli animali utilizzino in modo accidentale l'apparecchiatura.

SICUREZZA GENERALE

- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o di danneggiare l'apparecchiatura.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le pellicole protettive.

- Dopo ogni utilizzo, spegnere le zone di cottura.

INSTALLAZIONE

- Le condizioni per la regolazione dell'apparecchiatura sono riportate sull'etichetta (o targhetta dati).
- L'installazione e il collegamento dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato. Contattare un Centro Assistenza autorizzato. Ciò consente di evitare i rischi legati a danni strutturali o lesioni fisiche.
- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni durante il trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. Se necessario, contattare il fornitore.
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le pellicole protettive. Non rimuovere la targhetta di identificazione. Questa operazione potrebbe invalidare la garanzia.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, disposizioni sul riciclaggio, sicurezza elettrica o del gas, ecc.).
- Si prega di prestare attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura è pesante. Servirsi sempre di guanti di sicurezza. Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Controllare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica in fase di installazione (se applicabile).
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una base.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato. Contattare un centro di assistenza autorizzato. Ciò consente di evitare i rischi legati a danni strutturali o lesioni fisiche.

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
 - Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto domestico.
 - Le informazioni relative alla tensione si trovano sulla targhetta dei dati.
 - È necessario disporre di dispositivi di isolamento idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
 - 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.
 - Le parti di protezione dagli urti devono essere fissate in modo tale da non essere rimosse senza servirsi di attrezzi.
 - Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata
 - Durante l'allacciamento delle apparecchiature elettriche a prese nelle vicinanze del forno evitare che i cavi rimangano incastrati nella porta del dispositivo caldo.
 - Non utilizzare prese multiple, connettori e prolunghe. Vi è il rischio di incendio
 - Evitare di schiacciare o danneggiare la presa (se presente) e il cavo dietro all'apparecchiatura.
 - Controllare che il collegamento di corrente sia accessibile dopo l'installazione.
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina (se presente).
 - Non sostituire o modificare mai il cavo elettrico da soli. Contattare il centro di assistenza.
- è in funzione. Può fuoriuscire vapore caldo. Vi è il rischio di scottature!
- Non usare l'apparecchiatura se quest'ultima è a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'apparecchiatura con le mani bagnate.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
 - Il piano di cottura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Vi è il rischio di scottature! Non appoggiare sulla superficie oggetti metallici, per esempio posate o coperchi, perché possono diventare roventi.
 - L'interno dell'apparecchiatura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Vi è il rischio di scottature! In fase di inserimento o rimozione di accessori e pentole si prega di indossare i guanti.
 - L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini piccoli a meno che non siano costantemente controllati.
 - Aprire la porta con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria. Vi è il rischio di incendio.
 - Evitare la presenza di scintille o fiamme vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
 - Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti che si possano fondere o essere facilmente incendiabili (di plastica o alluminio). Si può verificare un'esplosione o un incendio.
 - Spegnerle le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
 - Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di stoviglie o con stoviglie vuote

UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente per uso domestico. Non utilizzare l'apparecchiatura per uso commerciale e industriale. Solo così si possono evitare ferimenti alle persone e danni alle cose.
- Controllare sempre l'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura quando si apre la porta mentre
- Non esporre al calore pentole vuote. Ciò potrebbe danneggiare le pentole e la superficie del piano di cottura.
- La superficie del piano di cottura può essere danneggiata dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Non collocare pentole calde in prossimità del pannello di controllo poiché il calore può danneggiare l'apparecchiatura.

- Fare attenzione in fase di estrazione o installazione degli accessori per evitare danni alla smaltatura dell'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il piano di cottura.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprirlo con pellicola d'alluminio;
 - non mettere direttamente acqua calda all'interno dell'apparecchiatura;
 - non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non mettere materiali infiammabili nel vano sotto il forno. In tale vano è possibile conservare solo accessori resistenti al calore (se presenti).
- Non coprire i fori di uscita del vapore dal forno. Si trovano sul lato posteriore della superficie superiore (se applicabile).
- Non appoggiare nulla sul piano di cottura che possa fondersi.

PULIZIA E CURA

- Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Tenere sempre l'apparecchiatura pulita. L'accumulo di grassi o residui di alimenti potrebbe essere causa di incendio.
- Una pulizia regolare evita un deterioramento del materiale di superficie
- Per ragioni di sicurezza personale e delle cose, pulire l'apparecchiatura unicamente con acqua e sapone. Non utilizzare prodotti infiammabili o corrosivi.
- Non pulire l'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione, con oggetti appuntiti, prodotti abrasivi, spugne abrasive e smacchiatori.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni del pro-

dotto. Non spruzzare nulla sulle resistenze e sul sensore del termostato.

- Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le superfici di vetro della porta del forno. La superficie resistente al calore del vetro interno potrebbe rompersi e frantumarsi.
- Quando i pannelli di vetro della porta sono danneggiati, si indeboliscono e si possono rompere. Sarà necessario sostituirli. Contattare il centro di assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante.
- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali selezionate esclusivamente per elettrodomestici. Non possono essere utilizzate per l'illuminazione completa o parziale di stanze della propria abitazione.
- Nel caso in cui sia necessario provvedere alla sostituzione di una delle lampadine, utilizzarne una della stessa potenza e studiata appositamente per essere usata all'interno di elettrodomestici.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire la lampadina del forno. Rischio di scossa elettrica! Aspettare che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature!

CENTRO DI ASSISTENZA

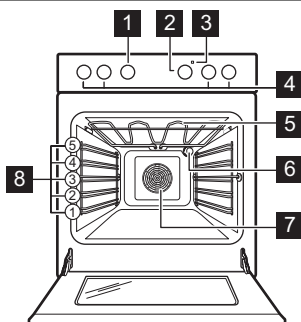
- Le riparazioni o i lavori all'apparecchiatura devono essere svolti esclusivamente da un tecnico autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Devono essere utilizzati esclusivamente ricambi originali.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

- Per evitare il rischio di danni o lesioni fisiche:
 - Staccare la spina dall'alimentazione.
 - Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo adeguatamente.
 - Rimuovere e smaltire adeguatamente il blocco porta per evitare che bambini o piccoli animali domestici restino chiusi all'interno dell'apparecchiatura. Sussiste il rischio di soffocamento.

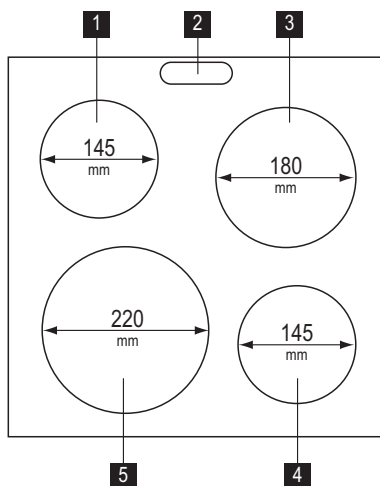
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PANORAMICA



- 1 Manopola per le funzioni del forno
- 2 Manopola per la temperatura
- 3 Indicatore della temperatura
- 4 Manopole per il piano di cottura
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina del Forno
- 7 Ventola
- 8 Posizioni del ripiano

DISPOSIZIONE DELLA SUPERFICIE DI COTTURA



- 1 Zona di cottura 1000 W
- 2 Uscita vapore
- 3 Zona di cottura 1500 W
- 4 Zona di cottura 1500 W
- 5 Zona di cottura 2000 W

ACCESSORI

- **Ripiano forno**
Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.
- **Teglia piatta**
Per torte e biscotti.
- **Leccarda profonda**
Per cuocere e arrostitire o da utilizzare come teglia per raccogliere i grassi.
- **Cassetto conservazione**
Il cassetto conservazione si trova sotto la cavità del forno.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

PRIMA PULIZIA



- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili (se presenti).
- Pulire l'apparecchiatura prima del primo utilizzo.



Vedere capitolo "Pulizia e cura".

PRERISCALDAMENTO

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

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 45 minuti.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

LIVELLO DI POTENZA

Manopola	Funzione
0	Posizione di spento
1-6	Livelli di potenza (1 - livello di potenza impostato minimo; 6 - livello di potenza impostato massimo)

1. Ruotare la manopola di regolazione sul livello di potenza desiderato.
2. Per arrestare il processo di cottura, ruotare la manopola di regolazione sulla posizione **0**.



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

PIASTRA ELETTRICA DI COTTURA

Un punto rosso in mezzo alla piastra indica una piastra elettrica di cottura. Una piastra elettrica di cottura si riscalda più rapidamente delle piastre normali.

I punti rossi sono dipinti sulle piastre. Possono deteriorarsi durante l'uso e possono addirittura scomparire completamente dopo un certo lasso di tempo. Ciò non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

PENTOLE



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

RISPARMIO ENERGETICO



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la piastra elettrica di cottura.
- Spegnerne la piastra elettrica di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il basamento delle pentole e le piastre elettriche di cottura devono avere le stesse dimensioni.

ESEMPI DI IMPIEGO PER LA COTTURA

Livello di potenza:	Usare per:
1	Scaldavivande
2	Cottura delicata a fuoco lento
3	Cottura a fuoco lento
4	Frittura/rosolatura
5	Portare a ebollizione
6	Portare a ebollizione/frittura veloce/frittura in olio abbondante

PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.



Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Lasciare raffreddare l'apparecchiatura.



I graffi o le macchie scure non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Come eliminare lo sporco:

1. Utilizzare polvere abrasiva fine o una paglietta abrasiva per rimuovere lo sporco.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Scaldare la piastra di cottura ad una bassa temperatura e lasciare asciugare.
4. Per assicurare la manutenzione delle piastre di cottura, sfregare di tanto in tanto con un po' d'olio lubrificante e lucidare con carta assorbente.



Per i bordi in acciaio inox del piano di cottura, usare agenti per la pulizia specifici per l'acciaio inox.



Per effetto del carico termico il bordo d'acciaio inossidabile della piastra può leggermente scolorire.

FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

ATTIVAZIONE E DISATTIVAZIONE DELL'APPARECCHIATURA










1. Ruotare la manopola per le funzioni del forno su una funzione del forno.

2. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola per la temperatura.

L'indicatore della temperatura si accende quando l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento.

3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione off.

FUNZIONI DEL FORNO

Funzione forno	Uso
 Posizione di spento	L'apparecchiatura è spenta.
 Lampadina del Forno	Per accendere la lampadina del forno senza una funzione di cottura.
 Cottura ventilata	Per cuocere contemporaneamente diverse pietanze. Per preparare frutta in sciroppo ed essiccare funghi o frutta.
 Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire su un livello del forno. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.
 Cottura finale	Per dorare torte con fondi friabili. Funziona solo la resistenza inferiore.
 Scongelamento	Per scongelare cibi congelati.
 Grill	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale della griglia. Per tostare.
 Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per tostare. Funziona l'intero elemento grill.
 Doppio grill ventilato	Per la cottura di grossi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola del forno funzionano in modo alterno, di modo che l'aria calda circoli attorno ai cibi.

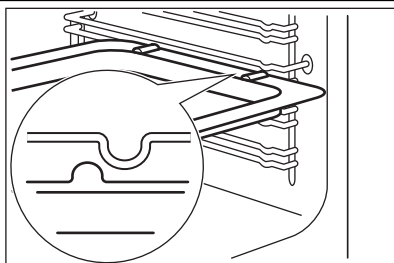
FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



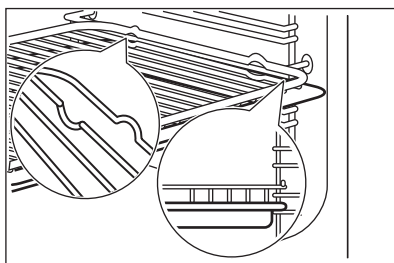
AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI DEL FORNO



La leccarda e il ripiano del forno sono dotati di bordi laterali. Questi bordi e la forma delle guide sono concepiti specificamente per impedire alle pentole di scivolare.



Installazione combinata del ripiano e della leccarda

Sistemare il ripiano sulla leccarda. Spingere la leccarda tra le guide del livello scelto.

FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".



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



ATTENZIONE

Per torte molto umide utilizzare una teglia profonda. I succhi di frutta possono macchiare in modo permanente la superficie smaltata.

- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima, per sfruttare il calore residuo.

Con cibi surgelati le piastre utilizzate possono deformarsi durante la cottura. Quando le piastre si raffreddano nuovamente, torneranno alla forma originale.

Come utilizzare le tabelle di cottura

- È consigliabile impostare al primo utilizzo il valore di temperatura più basso.
- Per ricette personali non menzionate tra quelle delle tabelle, occorrerà basarsi sui valori riportati per ricette simili.
- Per la cottura di dolci su più livelli, il tempo di cottura potrebbe aumentare di 10-15 minuti.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.

COTTURA

Avvertenze generali

- Il nuovo forno può cuocere/arrostire diversamente rispetto al forno posseduto in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura ecc.) e i livelli alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.

CONSIGLI PER CUOCERE AL FORNO

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La base della torta è troppo chiara.	Livello errato.	Posizionare la torta in una posizione inferiore.
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua).	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare una temperatura leggermente inferiore.
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua).	Il tempo di cottura è troppo corto.	Prolungare il tempo di cottura. Non è possibile ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura del forno.
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua).	L'impasto contiene un'eccessiva quantità di liquido.	Utilizzare meno liquido. Rispettare i tempi di impasto, in particolare in caso di impiego di impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare una temperatura superiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura è troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	L'impasto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire l'impasto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno impostare una temperatura leggermente superiore.

COTTURA VENTILATA

Cottura su un solo livello

Cottura in teglie

Tipo di cottura al forno	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Ciambelle o brioches	2	150 - 160	50 - 70
Torta margherita/ Torte alla frutta	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Base per flan - torte di pasta frolla	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Base per flan - impasto per torte lievitate	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 teglie del diametro di 20 cm, spostate diagonalmente)	2- 3	160	60 - 90

¹⁾ Preriscaldare il forno

Torte/dolci/pane su teglie

Tipo di cottura al forno	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Torta friabile (secca)	3	150 - 160	20 - 40

Tipo di cottura al forno	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) 1)	3	150	35 - 55
Flan alla frutta con pasta frolla	3	160 - 170	40 - 80

1) Usare una leccarda profonda

Biscotti

Tipo di cottura al forno	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Biscotti di pasta frolla	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscotti con lievito in polvere	3	150 - 160	15 - 20
Dolci realizzati con albume, meringhe	3	80 - 100	120 - 150
Croccanti	3	100 - 120	30 - 50
Biscotti di pasta lievitata	3	150 - 160	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia	3	170 - 180 1)	20 - 30
Panini	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 pezzi per teglia)	3	150 1)	20 - 35

1) Preriscaldare il forno

Tabella sfornati e gratin

Piatto	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Baguette con formaggio fuso	1	160 - 170 1)	15 - 30
Verdure ripiene	1	160 - 170	30 - 60

1) Preriscaldare il forno

Cottura multilivello

Torte/dolci/pane su teglie

Tipo di cottura al forno	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
	2 livelli		
Bigné/pastine	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Pasta frolla	2/4	150 - 160 ¹⁾	30 - 45

¹⁾ Preiscaldare il forno

Biscotti/dolcetti/pasticcini/rotoli

Tipo di cottura al forno	Posizione griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
	2 livelli		
Biscotti di pasta frolla	2/4	150 - 160 ¹⁾	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140 ¹⁾	20 - 45
Biscotti con lievito in polvere	2/4	160 - 170 ¹⁾	25 - 45
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	2/4	80 - 100	130 - 170
Crocanti	2/4	100 - 120 ¹⁾	40 - 80
Biscotti di pasta lievitata	2/4	160 - 170 ¹⁾	30 - 60
Pasticcini di pasta sfoglia	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50

¹⁾ Preiscaldare il forno

COTTURA TRADIZIONALE SU UN LIVELLO

Cottura in stampi

Tipo di cottura al forno	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Ciambella o brioches	2	160 - 180	50 - 70
Torta Madeira/Torte alla frutta	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Base flan - pasta frolla	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25

Tipo di cottura al forno	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Base per flan - pan di Spagna	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 teglie del diametro di 20 cm, spostate diagonalmente)	1 - 2	180	60 - 90
Torta salata (ad es. quiche Lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Torta al formaggio	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Preriscaldare il forno

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Tipo di cottura al forno	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Pane intrecciato/ Corona di pane	2	170 - 190	40 - 50
Dolci di Natale	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pane (di segale):			
1. Prima parte della procedura di cottura al forno.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Seconda parte della procedura di cottura al forno.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Bigné/pastine	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rotolo dolce	3	180 - 200 1)	10 - 20
Torta con parte superiore sbriciolata (secca)	3	160 - 180	20 - 40
Torta alle mandorle al burro/torta allo zucchero	3	190 - 210 1)	20 - 30
Torte di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) 2)	3	170	35 - 55
Flan alla frutta fatto con pasta frolla	3	170 - 190	40 - 60

Tipo di cottura al forno	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Ciambelle guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (molto guarnita) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (crosta sottile)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pane non lievitato	1	230 - 250	10 - 15
Crostate (Svizzera)	1	210 - 230	35 - 50

1) Preriscaldare il forno

2) Usare una leccarda profonda

Biscotti

Tipo di cottura al forno	Posizioni del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Biscotti di pasta frolla	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscotti di pasta morbida	3	170 - 190	20 - 30
Dolci con albume montato a neve, meringhe	3	80 - 100	120- 150
Amaretti	3	120 - 130	30 - 60
Biscotti con pasta lievitata	3	170 - 190	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia	3	190 - 210 1)	20 - 30
Panini	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 pezzi per teglia)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Preriscaldare il forno

Tabella sformati e gratin

Piatto	Posizioni del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Pasta al forno	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Gratin di verdure	1	180 - 200 1)	15 - 30

Piatto	Posizioni del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Baguette condite con formaggio fuso	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Sformati dolci	1	180 - 200	40 - 60
Sformati di pesce	1	180 - 200	40 - 60
Verdure ripiene	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Preriscaldare il forno

COTTURA ARROSTO

Pentole per arrosti

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda profonda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda profonda.
- Per tutti i tipi di carne magra è consigliabile usare una casseruola con coperchio. In questo modo la carne rimane più morbida.
- Per i tipi di carne che devono formare una crosta esterna, potete utilizzare una casseruola senza coperchio.

ARROSTO CON COTTURA TRADIZIONALE

Manzo

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Arrosto misto	1 -1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roast beef o filetto: al sangue	per cm di spessore	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Roast beef o filetto: Medio	per cm di spessore	1	220 - 230	8 - 10
Roast beef o filetto: ben cotto	per cm di spessore	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Preriscaldare il forno

Maiale

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Spalla, noce, coscia	1 -1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Braciola, costoletta	1 -1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Polpettone	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Stinco di maiale (precotto)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Vitello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Arrosto di vitello ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Stinco di vitello	1,5 - 2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ utilizzare una teglia da forno chiusa

Agnello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Selvaggina

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Sella di lepre, cosce di lepre	fino a 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Sella di cervo	1,5 - 2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Coscia di cervo	1,5 - 2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Preriscaldare il forno

Pollame

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Porzioni di pollame	200-250 g ciascuna	1	220 - 250	20 - 40
Mezzo pollo	400-500 g ciascuna	1	220 - 250	35 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oca	3,5 - 5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Tacchino	4 - 6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Pesce

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in min.
Pesce intero	1 -1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

COTTURA ARROSTO CON DOPPIO GRILL VENTILATO **Manzo**

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Roast beef o filetto: al sangue	per cm di spessore	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roast beef o filetto: Medio	per cm di spessore	1	180 - 190	6 - 8
Roast beef o filetto: ben cotto	per cm di spessore	1	170 - 180	8 - 10

¹⁾ Preriscaldare il forno

Maiale

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Spalla, noce, coscia	1 -1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Braciola, costoletta	1 -1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Polpettone	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale (precotto)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vitello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Arrosto di vitello	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1,5 -2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agnello

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 -1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Sella d'agnello	1 -1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Pollame

Tipo di carne	Quantità	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Porzioni di pollame	200-250 g ciascuna	1	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	400-500 g ciascuna	1	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastra	1 -1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 -2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oca	3,5 -5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2,5 -3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRILL

Usare sempre la funzione grill con l'impostazione massima di temperatura



Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa

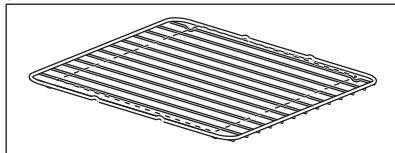


Preriscaldare sempre il forno vuoto per 5 minuti con le funzioni Grill.

- Inserire il ripiano al livello indicato nella tabella per la cottura alla griglia.

- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

L'area della griglia è impostata al centro del ripiano



Grill

Tipi di alimenti per la cottura al grill	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	
			1° lato	2° lato
Roast beef, medio	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filetto di manzo, medio	3	230	20 - 30	20 - 30
Carré di maiale	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lombo di vitello	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Carré di agnello	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35

Tipi di alimenti per la cottura al grill	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	
			1° lato	2° lato
Pesce intero, 500 - 1000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill

Tipi di alimenti per la cottura al grill	Posizione del ripiano	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	
			1° lato	2° lato
Burgers	4	max 1)	9 - 15	8 - 13
Filetto di maiale	4	max	10 - 12	6 - 10
Salsicce	4	max	10 - 12	6 - 8
Bistecche di filetto di manzo, bistecche di vitello	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max 1)	1 - 4	1 - 4
Toast condito	4	max	6 - 8	-

1) Preriscaldare il forno

MARMELLATE/CONSERVE

Cose da annotarsi:

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da 1 litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100 °C (vedere la tabella).

Frutta morbida

Marmellata/Conserva	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti fino al primo bollore	Tempi di cottura restanti a 100 °C in min.
Fragole, mirtili, lamponi, uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

Frutta con nocciolo

Marmellata/Con-serva	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti fino al primo bollore	Tempi di cottura restanti a 100 °C in min.
Pere, mele coto-gne, prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verdure

Marmellata/Con-serva	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti fino al primo bollore	Tempi di cottura restanti a 100 °C in min.
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa, piselli, asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lasciar riposare nel forno spento

SCONGELAMENTO 

Scartare la confezione. Posizionare la pie-tanza su un piatto.

Non coprire con una ciotola o con un piat-to. Ciò potrebbe allungare il tempo di scon-gelamento.
Usare il primo livello griglia del forno. Quello in basso.

Piatto	Tempo di scongelamento in min.	Ulteriore tempo di scongelamen-to in min.	Commenti
Pollo, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su di un piattino rovesciato sopra un piatto grande e girare a metà tempo
Carne, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Girare il piatto a metà tempo
Carne, 500 g	90 - 120	20 - 30	Girare il piatto a metà tempo
Trota, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crema, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	E' possibile montare be-ne la panna anche se ancora leggermente con-gelata
Torta, 1.400 g	60	60	-

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

FORNO - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici di metallo, utilizzare un normale detergente
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o

in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.



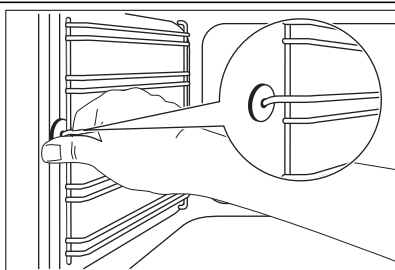
Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

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

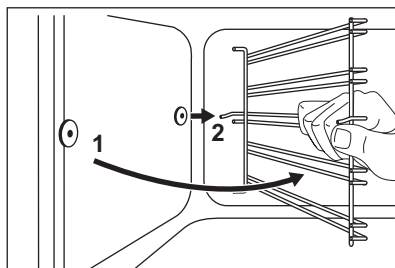
SUPPORTI RIPIANO

È possibile rimuovere i supporti ripiano per pulire le pareti laterali.

Rimozione dei supporti ripiano



1. Sfilare dapprima il supporto ripiano dalla parete laterale tirandolo in avanti.



2. Sfilare il supporto ripiano posteriore dalla parete laterale e toglierlo.

Come montare i supporti ripiano

Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.



Valido con le guide telescopiche:

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti!

**ATTENZIONE**

Verificare che il filo più lungo per il fissaggio si trovi sul lato anteriore. Le estremità dei due fili devono essere rivolte verso il lato posteriore. Un'errata installazione può danneggiare lo smalto.

**AVVERTENZA!**

Se i pannelli di vetro della porta sono danneggiati o hanno delle crepe, il vetro si indebolisce e potrebbe rompersi. Per evitarlo, bisogna sostituirli. Per istruzioni più dettagliate, contattare il Centro di Assistenza locale.

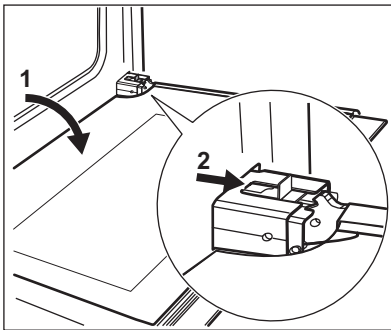
PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

Per facilitare la pulizia rimuovere la porta.

**AVVERTENZA!**

Accertarsi che i pannelli di vetro si siano raffreddati, prima di pulire la porta di vetro. Vi è il rischio che i pannelli si rompano.

Rimozione della porta:



1. Aprire completamente la porta.
2. Spostare la guida fino a sentire un clic.
3. Chiudere la porta fino a quando la guida si blocca.
4. Rimuovere la porta.



Per togliere la porta, tirarla verso l'esterno prima da un lato e poi dall'altro.

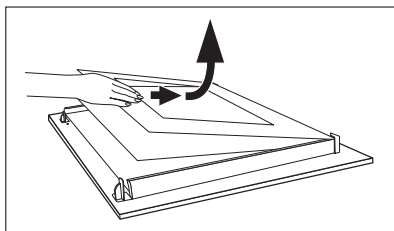
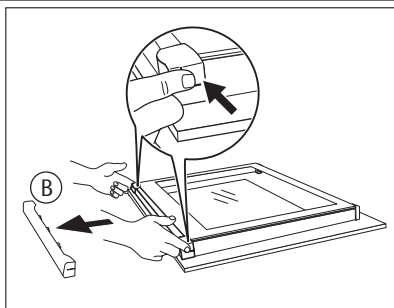
Al termine della pulizia, rimontare la porta del forno, seguendo la procedura inversa. Quando si inserisce la porta, accertarsi di sentire un clic. Se necessario, usare la forza.

PANNELLI DI VETRO DEL FORNO



Il vetro della porta del vostro forno può differire per tipo e forma da quello riprodotto nelle immagini. Il numero di pannelli di vetro può differire.

Estrazione e pulizia dei vetri della porta



1. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.
2. Estrarre la copertura tirandola in avanti.
3. Afferrare i cristalli della porta per il bordo superiore e toglierli uno ad uno dalla guida tirando verso l'alto.
4. Pulire i pannelli in vetro.

Per montare i pannelli, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.



ATTENZIONE

I pannelli di vetro rimontabili hanno un contrassegno su di un lato. Accertarsi che il contrassegno si trovi nell'angolo di sinistra in alto.

LAMPADINA DEL FORNO



AVVERTENZA!

Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.



Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno.

Sostituzione della lampadina del forno

1. La calotta di vetro della lampadina è localizzata sul lato posteriore della cavità del forno.

Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.

2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina da forno con una similare resistente al calore massimo di 300°C.



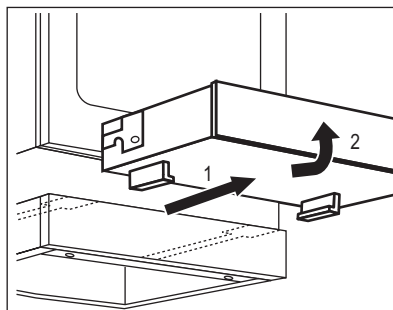
Utilizzare lo stesso tipo di lampadina da forno.

4. Installare la calotta di vetro.

RIMUOVERE IL CASSETTO

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

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare il cassetto con una lieve angolazione e toglierlo dalle relative guide di supporto.

Inserimento del cassetto

1. Posizionare il cassetto sulle relative guide di supporto. Accertarsi che si innesti correttamente nelle guide.
2. Abbassare il cassetto in orizzontale e spingerlo all'interno.



AVVERTENZA!

Quando il forno è in uso, si può verificare un accumulo di calore nel cassetto. Non conservarvi oggetti infiammabili come ad esempio materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, spray per la pulizia ecc.

COSA FARE SE...



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchiatura non funziona	È scattato il salvavita dell'impianto domestico	Verificare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.
Il forno non si scalda	Il forno non è acceso	Accendere il forno
Il forno non si scalda	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie	Controllare le impostazioni
La lampadina del forno non funziona	La lampadina del forno è difettosa	Sostituire la lampadina del forno
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15 - 20 minuti

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

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

La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)

Numero Prodotto (PNC)

Numero di serie (S.N.)

INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

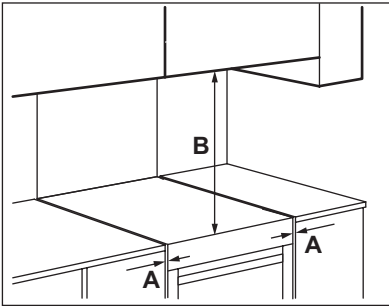
Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

DATI TECNICI

Dimensioni	
Altezza	847 - 867 mm
Larghezza	596 mm
Profondità	600 mm
Capacità del forno	74 l

UBICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

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

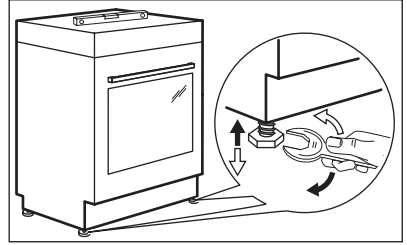


Distanze minime

Dimensioni	mm
A	2
B	685

LIVELLAMENTO

Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.



PROTEZIONE ANTI-RIBALTAMENTO



ATTENZIONE

Installare la protezione anti-ribaltamento. Se non la si installa, l'apparecchiatura potrebbe inclinarsi.

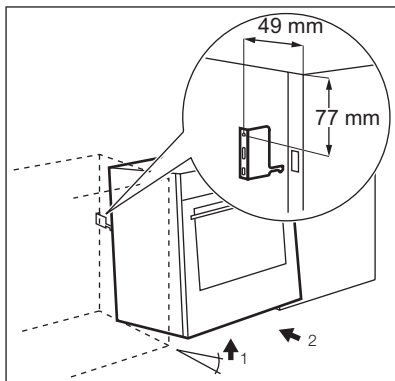


Accertarsi di installare la protezione anti-ribaltamento all'altezza corretta.

1. Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione anti-ribaltamento.
2. Installare la protezione anti-ribaltamento 77 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 49 mm dal lato sinistro della stessa nel foro rotondo su una staffa (vedi Fig.). Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).
3. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura (vedi Fig.).

Sollevarlo il lato anteriore dell'apparecchiatura (1) e posizionarlo nel centro dello spazio tra i ripiani (2). Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.

Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.



INSTALLAZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO




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

La dotazione standard dell'apparecchiatura non prevede la fornitura di spina e cavo di rete.

Tipi di cavo applicabili: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

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


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

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

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

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

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

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.

Informazioni: Dove portare gli apparecchi fuori uso? In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.sens.ch.

