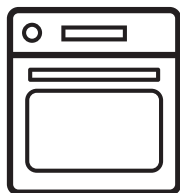




Electrolux



electrolux.com/register



EH6L20CN

EH6L20SW

EH6L20WE

FR Notice d'utilisation | **Four**

2

IT Istruzioni per l'uso | **Forno**

32



NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	8
6. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	10
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	11
8. CONSEILS ET ASTUCES.....	11
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
10. DÉPANNAGE.....	28
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	29
12. GARANTIE.....	30
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	30

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- Le bandeau de commande doit être raccordé à une résistance adaptée en respectant les couleurs des connecteurs pour éviter tout risque.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

 **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 x 20 mm
Vis de montage	4 x 25 mm

2.2 Branchement électrique

 **AVERTISSEMENT!**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de

l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou

- sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut



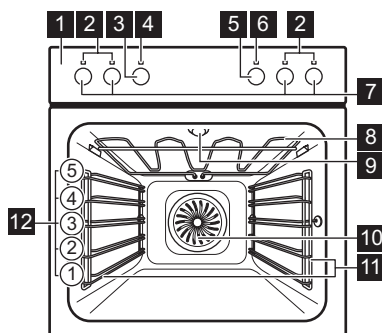
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

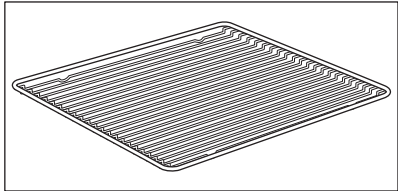


- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyants/symboles des zones de cuisson
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Voyant / symbole de mise sous tension
- 5** Manette de commande (de la température)
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Manettes des zones de cuisson
- 8** Résistance
- 9** Éclairage

- 10 Chaleur tournante
- 11 Support de grille, amovible

3.2 Accessoires

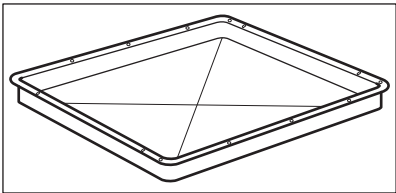
Grille métallique



Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

- 12 Niveaux de la grille

Plateau de cuisson



Pour les gâteaux et biscuits.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.



Étape 1

Nettoyez le four

- 1. Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
- 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



Étape 2

Préchauffez le four à vide

- 1. Réglez la température maximale pour la fonction :  Durée : 1 h.
- 2. Réglez la température maximale pour la fonction :  Durée : 15 min.

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Position Arrêt	Le four est à l'arrêt.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.

Mode de cuisson	Application
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 60 °C.

5.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

5.4 Comment régler Mode de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette de commande pour sélectionner la température.
Étape 3	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

5.5 Manettes des zones de cuisson



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Sécurité » de la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser la table de cuisson avec les manettes des zones de cuisson.

5.6 Réglages de la température

Indication du sélec- teur	Fonction
0	Position d'arrêt
	Maintien au chaud
1 - 9	Réglages de la tempé- rature
	Interrupteur à double zo- ne
Tournez la manette pour régler un niveau de cuisson souhaité.	

1. Pour activer la double zone, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre 9. Ne la tournez pas jusqu'à la position d'arrêt.
2. Tournez lentement la manette vers le symbole jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Les deux zones de cuisson sont allumées.
3. Pour régler le niveau de cuisson nécessaire, reportez-vous à la section « Réglages de la température ».

5.7 Utilisation de la double zone (le cas échéant)



Si la table de cuisson dispose de sa propre interface utilisateur avec des touches tactiles, la fonction est contrôlée par la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » de la notice d'utilisation de la table de cuisson.

6. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

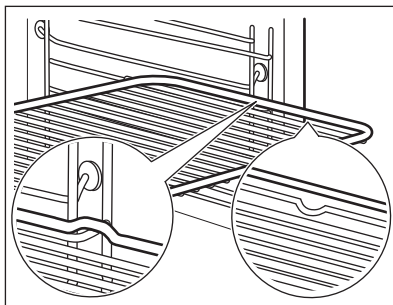
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

6.1 Insertion des accessoires

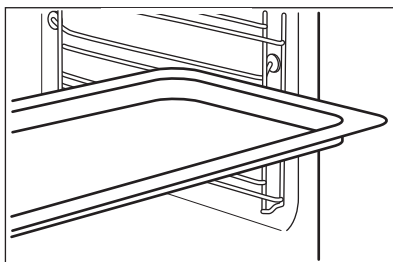
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Plateau de cuisson:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de

l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Exemples d'utilisations de la table de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation	Durée (min)	Conseils
1	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.	selon les besoins	Placez un couvercle sur le récipient.

Niveau de cuisson	Utilisation	Durée (min)	Conseils
1 - 2	Pour faire une sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine.	5 - 25	Mélangez régulièrement.
1 - 2	Pour solidifier les omelettes et les œufs en cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Pour cuire à feu doux du riz et des plats à base de lait et réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à mi-cuisson.
3 - 4	Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Versez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Pour faire cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Pour faire cuire de grosses quantités, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez au maximum 3 l de liquide aux ingrédients.
6 - 7	Pour faire cuire à feu doux des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets et pour faire un roux.	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Pour faire frire des pommes de terre sautées, des filets et des steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, faire cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), faire des frites.		

8.2 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

8.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours

de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

8.4 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, 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 indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

8.5 Cuisson sur un seul niveau

 CUIS- SON DANS DES MOULES		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - pâte sablée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoïse	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Cake de madère / Cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	60 - 90	1

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	 (°C)	 (min)
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55
Tartes aux fruits à base de pâte sablée	160 - 170	40 - 80

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	 (°C)	 (min)	
Gâteau Roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle:	d'abord : 230	20	1
	puis : 160 - 180	30 - 60	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pain tressé / Pain en forme de couronne	170 - 190	30 - 40	3
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2

Utilisez le troisième niveau de la grille.

 BISCUITS		 (°C)	 (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25

 BISCUITS		 (°C)	 (min)
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Meringues	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Petites pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	10 - 25

8.6 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagnes	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	25 - 40
Gratins de poisson	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Gâteaux sucrés	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	40 - 60
Pâtes au four	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	45 - 60

8.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES	 (°C)	 (min)	 2 positions
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BIS- CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISE- RIES / ROULÉS	 (°C)	 (min)		
			2 positions	3 positions
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de mélange de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Meringues	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

8.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Faites rôtir les gros morceaux de viande directement sur le plateau.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par gros morceaux (au moins 1 kg).

Si le niveau un est suggéré, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

8.9 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6



BŒUF



(°C)



(min)

Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide

par cm d'épaisseur

Turbo gril

180 - 190

6 - 8

Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide

par cm d'épaisseur

Turbo gril

170 - 180

8 - 10



PORC



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Épaule / Cou / Noix de jambon

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Côtelettes / Travers de porc

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Rôti haché

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Jarret de porc, précuit

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



VEAU



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau

1

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Râble d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Râble / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Râble de cerf

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de chevreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



VOLAILLE



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Volaille, portions

0,2 - 0,25 chacun

200 - 220

30 - 50

Poulet, moitié

0,4 - 0,5 chacun

190 - 210

35 - 50

Poulet, poularde

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Canard

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oie

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Dinde

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Dinde

4 - 6

140 - 160

150 - 240



POISSON (À LA VAPEUR)



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Poisson entier

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

8.10 Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza



PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tartes

180 - 200

40 - 55

Flan d'épinards

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine / Flan suisse

170 - 190

45 - 55

Gâteau au fromage

140 - 160

60 - 90

Tarte aux légumes

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir

200 - 230

15 - 20



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, croûte épaisse

180 - 200

20 - 30

Pain sans levain

230 - 250

10 - 20

Flan de pâte feuilletée

160 - 180

45 - 55

Tarte flambée

230 - 250

12 - 20

Raviolis russes

180 - 200

15 - 25

8.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



GRIL FORT



Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Gril rapide



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



(min)

1re face

2e face

Filet de porc

10 - 12

6 - 10

Saucisses

10 - 12

6 - 8



GRIL FORT



Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Gril rapide



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



(min)

1re face

2e face

Steaks

7 - 10

6 - 8

Toast avec garniture

6 - 8

-

8.12 Plats Surgelés



DÉCONGÉLATION



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



(°C)



(min)



Pizza, surgelée

200 - 220

15 - 25

2

Pizza américaine, surgelée

190 - 210

20 - 25

2

Pizza, froide

210 - 230

13 - 25

2

Parts de pizza surgelées

180 - 200

15 - 30

2

Frites, fines

200 - 220

20 - 30

3

Frites, épaisses

200 - 220

25 - 35

3

Pommes quartiers / Croquettes

220 - 230

20 - 35

3

Rôsti

210 - 230

20 - 30

3

Lasagnes / Cannelloni, frais

170 - 190

35 - 45

2

Lasagnes / Cannelloni, surgelés

160 - 180

40 - 60

2



DÉCONGÉLATION



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



(°C)



(min)



Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

8.13 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la

Utilisez le premier niveau de la grille.

cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.



(kg)



(min)

Temps de décongélation



(min)

Temps de décongélation supplémentaire



Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4	60	60	-

8.14 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

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 niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves 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 contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 BAIES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
---	--

Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45
---	---------

 FRUITS À NOYAU	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
--	--	--

Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15
--------------------------	---------	---------

 LÉGUMES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Conserves au vinaigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

8.15 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

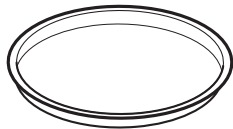
Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10

 FRUITS	 (h)
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

8.16 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

8.17 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

	 (°C)	 (min)	
Gressins, 0,5 kg au total	190 - 200	50 - 60	3
Coquilles Saint-Jacques cuites au four	180 - 200	30 - 40	4
Poisson entier en sel, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Poisson entier en papier sulfurisé, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20 ; 0,5 kg au total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble aux pommes	190 - 200	50 - 60	4
Muffins au chocolat (20 ; 0,5 kg au total)	160 - 170	35 - 45	3

8.18 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

GRILL FORT

Préchauffez le four vide pendant 3 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.



min

1er côté

2e côté

Steak haché

8 - 10

6 - 8

Pain grillé

1 - 3

1 - 3

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

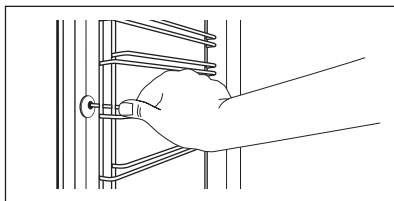
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

9.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

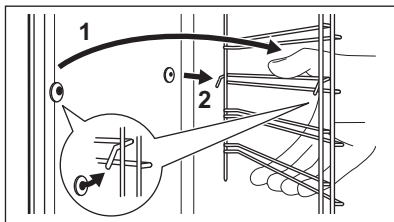
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Étape 4 Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.



9.3 Comment enlever : Gril

AVERTISSEMENT!

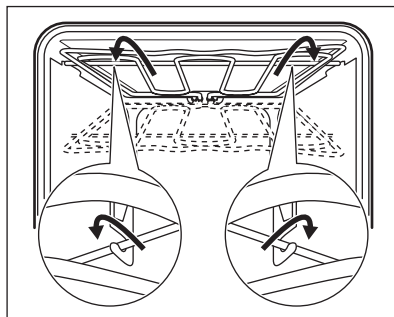
Risque de brûlure !

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer. Retirez les supports de grille.

Étape 2 Saisissez les coins de la grille. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports. Le gril se replie.

Étape 3 Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.

Étape 4 Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



Étape 5 Installez les supports de grille.

9.4 Comment démonter et installer : Porte

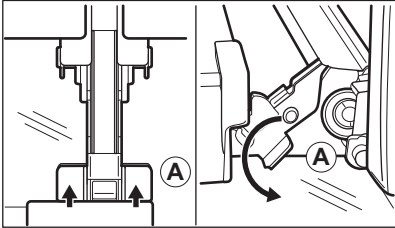
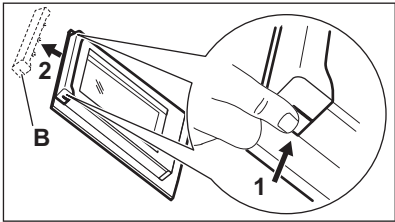
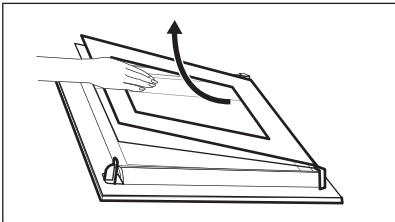
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

9.5 Comment remplacer : Éclairage



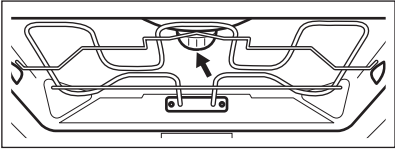
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.	

10. DÉPANNAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

10.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EH6L20CN	948533528
	EH6L20SW	948533529
	EH6L20WE	948533530
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.99kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EH6L20CN	33.0kg
	EH6L20SW	33.0kg
	EH6L20WE	33.0kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

11.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

12. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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 valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

13. 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.



Pour la Suisse:

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.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	33
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	35
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	38
4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	38
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	39
6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	41
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	41
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	42
9. PULIZIA E CURA.....	55
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	58
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	59
12. GARANZIA.....	60
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	60

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Il pannello di controllo deve essere collegato all'unità riscaldante indicata, abbinando i colori dei connettori per evitare possibili pericoli.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione


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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	590 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del moibiletto	550 (550) mm

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

2.2 Collegamento elettrico


AVVERTENZA!
 Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarci che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerlo l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico,

quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.

- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le

lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento

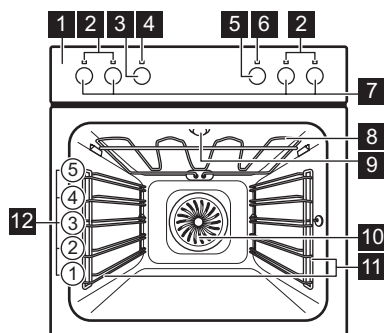
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

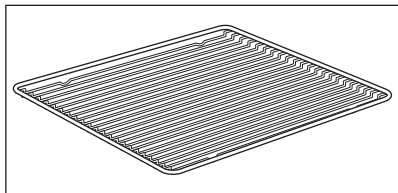
3.1 Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Spie/simboli zone di cottura
- 3** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 4** Spia/simbolo alimentazione
- 5** Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6** Indicatore/simbolo della temperatura
- 7** Manopole delle zone di cottura
- 8** Resistenza
- 9** Lampadina
- 10** Ventola
- 11** Supporto ripiano, rimovibile
- 12** Posizioni ripiano

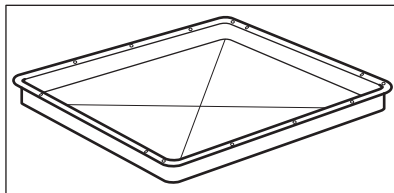
3.2 Accessori

Ripiano a filo



Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.

Lamiera dolci



Per torte e biscotti.

4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

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



Passaggio 1

Pulire il forno

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
2. Per pulire il forno e gli accessori, utilizza solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.



Passaggio 2

Preriscaldare il forno vuoto

1. Impostare la temperatura massima per la funzione:

Tempo: 1 h
2. Impostare la temperatura massima per la funzione:

Tempo: 15 min.

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Manopola incassabile

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

5.2 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
	Il forno è spento.
Posizione spento	
	Per accendere la lampadina.
Luce forno	
	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
Cottura ventilata	
	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
Funzione Pizza	

Funzione cottura	Applicazione
	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.
Cottura convenzionale	
	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
Resistenza inferiore	
	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
Scongelo	
	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
Cottura ventilata umida	
	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
Grill rapido	

Funzione cottura	Applicazione
------------------	--------------



Doppio grill ventilato

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.

5.3 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non

5.5 Manopole delle zone di cottura



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla Sicurezza nel libretto di istruzioni del piano cottura.

È possibile mettere in funzione il piano di cottura usando le manopole per le zone di cottura.

5.6 Livelli di potenza

Indicazione manopola	Funzione
----------------------	----------

0

Posizione spento



Impostazione Manti
caldo

1 - 9

Livelli di potenza



Interruttore Zona doppia

Ruotare la manopola per regolare un'impostazione del calore.

venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

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

5.4 Come impostare: Funzione cottura

Passaggio 1 Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.

Passaggio 2 Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura .

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

5.7 Utilizzo della zona doppia (se applicabile)



Nel caso in cui il piano cottura abbia una propria interfaccia utente con i campi sensore, la funzione è controllata dal piano cottura. Fare riferimento ai capitoli Utilizzo quotidiano nel manuale di istruzioni del piano cottura.

1. Per attivare la zona doppia, ruotare la manopola in senso orario 9. Non ruotarla oltre la posizione di arresto.
2. Ruotare lentamente la manopola verso il simbolo ☉ fino a sentire un clic. Le due zone di cottura sono attive.
3. Per impostare il livello di potenza necessario, fare riferimento a "Livelli di potenza".

6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

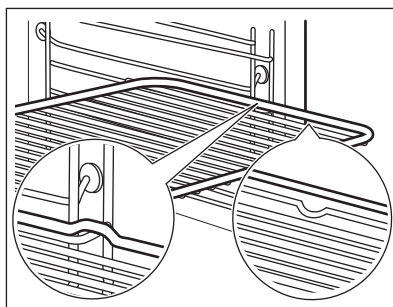
6.1 Inserimento di accessori

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

anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

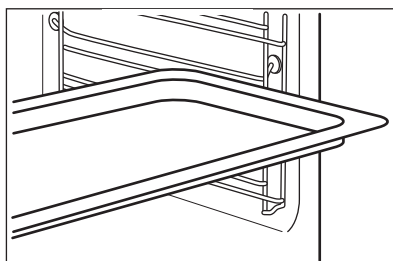
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



Lamiera dolci:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo

aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Esempi di impiego del piano di cottura

Livello di potenza	Applicazione	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Per tenere in caldo pietanze cucinate.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Per la salsa olandese e per sciogliere il burro, fondere il cioccolato e la gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Per solidificare omelette morbide e uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Per bollire riso e pietanze a base di latte e per riscaldare menù già pronti.	25 - 50	Aggiungere una quantità doppia di liquido rispetto al riso. Far bollire le pietanze a base di latte e girare a metà cottura.
3 - 4	Per cuocere a vapore verdure, pesce e carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di liquido.
4 - 5	Per cuocere le patate a vapore.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Cuocere grandi quantità di cibi, stufati e zuppe.	60 - 150	Aggiungere un massimo di 3 l d'acqua agli ingredienti.
6 - 7	Per friggere leggermente cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, ciambelle e per preparare un roux.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Per friggere frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

8.2 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nella tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

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

8.3 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare

l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

8.4 Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

8.5 Cottura su un solo livello ripiano

COTTURA IN STAMPI  °C 				
Base per flan - pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1

 COT- TURA IN STAMPI			 (°C)	 (min)	
Torta margherita / Torte alla frutta	Cottura ventilata		140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Cottura convenzionale		170 - 190	60 - 90	1

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare una piastra di cottura.

 TORTE / DOLCI / PANE		 (°C)	 (min)
Torta con crumble		150 - 160	20 - 40
Flan di frutta (realizzati con pasta lievitata / miscela per pan di Spagna), utilizzare una leccarda		150	35 - 55
Flan di frutta fatte con pasta frolla		160 - 170	40 - 80

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.

Usare una piastra di cottura.

 TORTE / DOLCI / PANE		 (°C)	 (min)	
Rotolo con marmellata		180 - 200	10 - 20	3
Pane di segale:	prima: 230		20	1
	poi: 160 - 180		30 - 60	
Torta di mandorle al burro / Torte di zucchero		190 - 210	20 - 30	3
Bigné / Eclair		190 - 210	20 - 35	3
Treccia / Corona di pane		170 - 190	30 - 40	3
Flan di frutta (realizzati con pasta lievitata / miscela per pan di Spagna), utilizzare una leccarda		170	35 - 55	3
Torte con lievito guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)		160 - 180	40 - 80	3
Christstollen		160 - 180	50 - 70	2

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

 BISCOTTI		 (°C)	 (min)
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	10 - 25
Biscotti realizzati con miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Meringhe	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Pasticcini agli albumi / Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25

8.6 Sformati e gratinati

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

		 (°C)	 (min)
Baguette ricoperte di formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Verdure gratinate, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60
Dolci	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60

8.7 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare le piastre.

 TORTE/ DOLCI	 (°C)	 (min)	 2 posizioni
Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Torta Streusel secca	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BI- SCOTTI / TORTE PICCOLE / PA- STA / ROLL	 (°C)	 (min)	 2 posizioni	3 posizioni
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con miscela per pan di Spagna	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Meringhe	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti con albumi / Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

8.8 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.

Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.

Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).

Se viene suggerito il livello uno, mettere il cibo direttamente sulla lamiera dolci

Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostimento.

8.9 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.



MANZO



(°C)



(min.)

Stufato	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Roast beef o filetto, al sangue, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Doppio grill ventilato	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Doppio grill ventilato	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Doppio grill ventilato	170 - 180	8 - 10



MAIALE



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Spalla / Collo / Coscia	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



VITELLO



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



AGNELLO



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Sella d'agnello

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



SELVAGGINA



Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.



(kg)



(°C)



(min.)

Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto

fino a 1

230

30 - 40

Sella di capriolo

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Coscia di capriolo

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



POLLAME



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Pollame, porzioni

0,2 - 0,25 ciascuno

200 - 220

30 - 50

Mezzo pollo

0,4 - 0,5 ciascuno

190 - 210

35 - 50

Pollo, pollastra

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anatra

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oca

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Tacchino

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Tacchino

4 - 6

140 - 160

150 - 240



PESCE (STUFATO)



Utilizzare la funzione: **Cottura convenzionale.**



(kg)



(°C)



(min.)

Pesce intero

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

8.10 Cottura croccante con: Funzione Pizza



IMPOSTAZIONE



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Crostate

180 - 200

40 - 55

Flan spinaci

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine / Flan svizzero

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Torta di verdure

160 - 180

50 - 60



IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Pizza, crosta sottile, utilizzare una leccarda

200 - 230

15 - 20

Pizza, crosta spessa

180 - 200

20 - 30

Pane non lievitato

230 - 250

10 - 20

Flan di pasta sfoglia

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen (tarte flambée)

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

8.11 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.



GRILL RAPIDO



Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.



Utilizzare la funzione: Grill rapido



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min.)



(min.)

1° lato

2° lato

Filetto di maiale

10 - 12

6 - 10

Salsicce

10 - 12

6 - 8



GRILL RAPIDO



Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.



Utilizzare la funzione: Grill rapido



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min.)



(min.)

1° lato

2° lato

Bistecche

7 - 10

6 - 8

Toast guarnito

6 - 8

-

8.12 Cibi congelati



SBRINAMENTO



Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.



(°C)



(min.)



Pizza, surgelata

200 - 220

15 - 25

2

Pizza Americana surgelata

190 - 210

20 - 25

2

Pizza fredda

210 - 230

13 - 25

2

Pizzette surgelate

180 - 200

15 - 30

2

Patatine fritte sottili

200 - 220

20 - 30

3

Patatine fritte spesse

200 - 220

25 - 35

3

Spicchi / Crocchette

220 - 230

20 - 35

3

Sformato di patate

210 - 230

20 - 30

3

Lasagne / Cannelloni freschi

170 - 190

35 - 45

2

Lasagne / Cannelloni surgelati

160 - 180

40 - 60

2



SBRINAMENTO



Utilizzare la funzione: **Cottura ventilata.**



(°C)



(min.)



Cheesecake cotta

170 - 190

20 - 30

3

Ali di pollo

190 - 210

20 - 30

2

8.13 Scongellamento

Rimuovere gli alimenti dall'imballaggio e metterli su una piastra.

Non coprire il cibo, in quanto ciò può prolungare il tempo di sbrinamento.

Per grandi porzioni di cibo posizionare una piastra vuota capovolta sul fondo della cavità

Usare il primo livello griglia.

del forno. Mettere il cibo in un piatto profondo e collocarlo sulla parte superiore della piastra all'interno del forno. Se necessario, rimuovere i supporti del ripiano.



(kg)



(min)

Tempo di scongelamento



(min)

Ulteriore tempo di sbrinamento



Pollo

1

100 - 140

20 - 30

Girare a metà tempo.

Carne

1

100 - 140

20 - 30

Girare a metà tempo.

Trota

0,15

25 - 35

10 - 15

-

Fragole

0,3

30 - 40

10 - 20

-

Burro

0,25

30 - 40

10 - 15

-

Panna

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Frustare la crema quando ancora leggermente congelata in alcune zone.

Gateau

1,4

60

60

-

8.14 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTTA MOR- BIDA		
	(min)	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura	35 - 45	

 DRUPA		
	(min)	(min)
	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	Tempi di cottura restanti a 100°C
Pesche / Mele cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 DURE VER-		
	(min)	(min)
	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	Tempi di cottura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Sottaceti misti	50 - 60	5 - 10

 DURE VER-		
	(min)	(min)
	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine	Tempi di cottura restanti a 100°C
Cavolo rapa / Piselli / Asparago	50 - 60	15 - 20

8.15 Essiccazione - Cottura ventilata

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

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

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

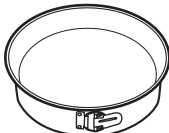
 VERDURE		
	(°C)	(ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per zuppa	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40-50	2 - 3

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.

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

8.16 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

			
Teglia da pizza	Pirofila	Pirofile monoporzione	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

8.17 Cottura ventilata umida

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

	 (°C)	 (min.)	
Grissini, 0,5 kg in totale	190 - 200	50 - 60	3
Capesante in conchiglia al forno	180 - 200	30 - 40	4
Pesce intero in sale, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Pesce intero in carta da forno, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg in totale)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble di mele	190 - 200	50 - 60	4
Muffin al cioccolato (20; 0,5 kg in totale)	160 - 170	35 - 45	3

8.18 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

		 °C	 min	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

Cottura al forno su un livello - biscotti
Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 °C	 min
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30

Cottura al forno multilivello - biscotti

		 °C	 min	
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

Grill Rapido
Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.
Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.
Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

	 min	
	1° lato	2° lato
Hamburger	8 - 10	6 - 8
Toast	1 - 3	1 - 3

9. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

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

Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.



Accessori

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

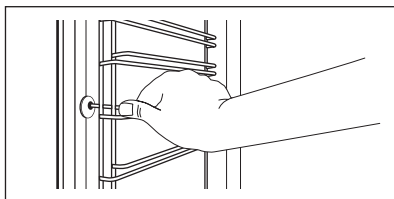
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

9.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

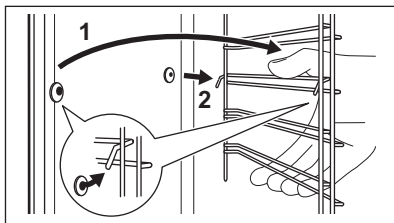
Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

Passaggio 2 Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



Passaggio 3 Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

Passaggio 4 Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.



9.3 Come togliere: Grill

AVVERTENZA!

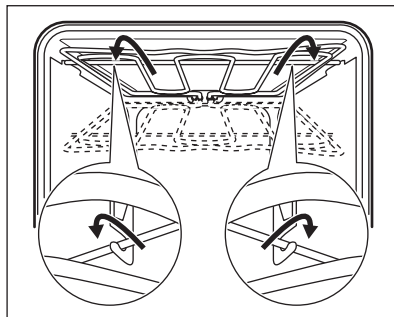
Pericolo di ustione.

Fase 1 Spegner il forno e attendere che sia freddo per pulirlo. Rimuovere i supporti ripiano.

Fase 2 Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti. La griglia si piega.

Fase 3 Pulire la parte superiore del forno con acqua tiepida, un panno morbido e detergente delicato. Lasciare asciugare.

Fase 4 Installare la griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



Fase 5 Montare i supporti ripiano.

9.4 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

AVVERTENZA!

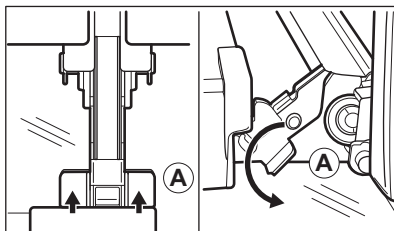
La porta è pesante.

ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

Passaggio 1 Aprire completamente la porta.

Passaggio 2 Sollevare e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.

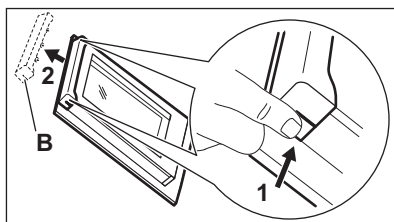


Passaggio 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.

Passaggio 4 Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.

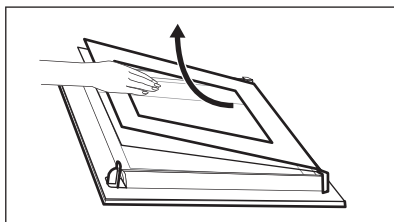
Passaggio 5 Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.

Passaggio 6 Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



Passaggio 7 Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Passaggio 8 Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.



Passaggio 9 Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

9.5 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1

Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.

Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

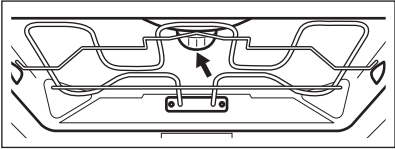
Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1

Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



Passaggio 2

Pulire il coperchio in vetro.

Passaggio 3

Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 230 V, 40 W, 300 °C.

Passaggio 4

Installare il coperchio in vetro.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se...

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

10.2 Dati dell'Assistenza

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

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

Problema	Controllare se...
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)

.....

Codice prodotto (PNC)

.....

Numero di serie (S.N.)

.....

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux	
Identificazione modello	EH6L20CN 948533528 EH6L20SW 948533529 EH6L20WE 948533530	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71l	
Tipo di forno	Forno da incasso inferiore	
Massa	EH6L20CN	33.0kg
	EH6L20SW	33.0kg
	EH6L20WE	33.0kg

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

11.2 Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

12. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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.

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

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.erecycling.ch







