



Electrolux



electrolux.com/register



EOC5H40X

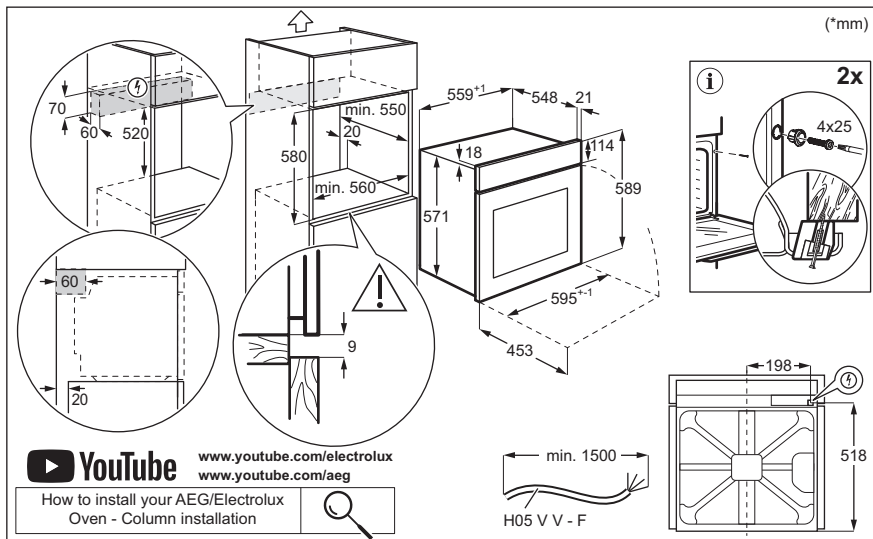
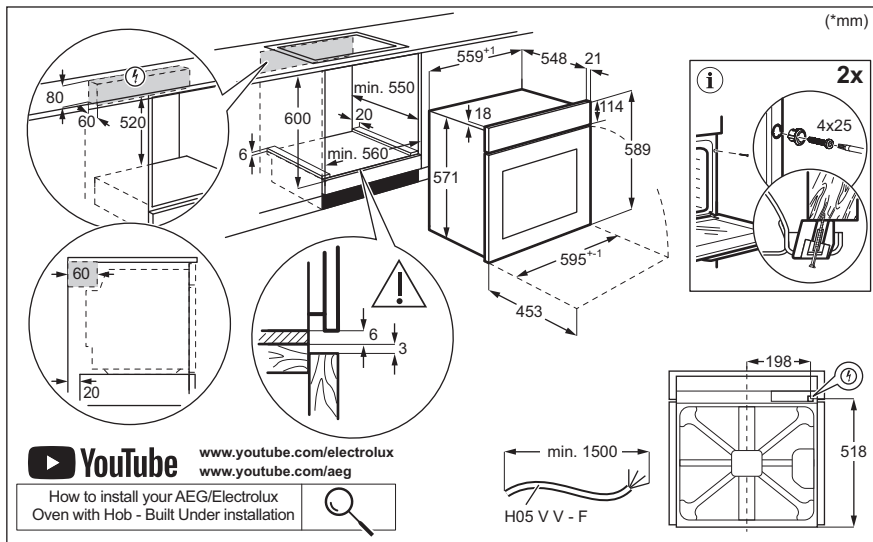
FR Notice d'utilisation | **Four vapeur**
IT Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**

3

22



INSTALLATION / INSTALLAZIONE



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	11
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	12
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	12
10. CONSEILS.....	13
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
12. DÉPANNAGE.....	19
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	20
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	21

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 n'utilisent pas .
- 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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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.

- **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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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.
- 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.

- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

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 avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- 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.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

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.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter 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 récuser, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

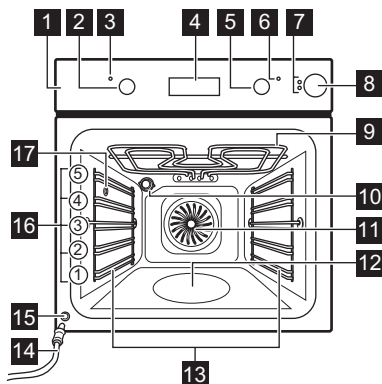
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.

- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant / symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Manette de commande (de la température)
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Affichage de la réserve d'eau
- 8 Bac à eau
- 9 Résistance
- 10 Éclairage
- 11 Chaleur tournante
- 12 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 13 Support de grille, amovible
- 14 Tuyau de vidange
- 15 Vanne de vidange de l'eau
- 16 Niveaux de la grille
- 17 Tuyau de sortie de la vapeur

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

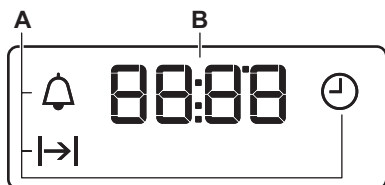
1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). **[0]**.

4.2 Touches / Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
⌚	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

4.3 Affichage



A. Fonctions de l'horloge

B. Minuteur

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. ,  - appuyez pour régler l'heure.
2.  - appuyez pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de

dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Fonctions de cuisson



Eclairage four

Pour allumer l'éclairage.



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 l'appareil 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.



Chaleur tournante + Vapeur

Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Sélectionnez la fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.



Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.



Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



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 cuire des gratins et faire dorer.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.

6.2 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 aux normes : 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 », Conseils d'économie d'énergie.

6.3 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt l'appareil.

6.4 Cuisson à la vapeur



Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Réglez la fonction
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume. Le réservoir a une contenance maximale de 900 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.
4. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
5. Réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
La cuisson à la vapeur donne de bons résultats dans cette plage de températures.
6. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidage de l'eau.



ATTENTION!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure !
Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

6.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau



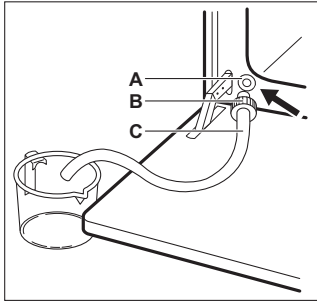
Le réservoir est plein.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le voyant « Réservoir d'eau vide »  s'allume. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.
4. Détachez **C** et **B** et séchez l'intérieur du four avec une éponge douce.



N'utilisez pas l'eau vidangée pour remplir à nouveau le réservoir d'eau.

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.

7.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

	Heure actuelle Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.
	Durée Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Minuteur Pour régler un décompte. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand l'appareil est éteint.

8.2 Réglage : Heure actuelle

1.  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - clignote.
2. ,  - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 sec, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.
3.  - clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé. ,  - appuyez pour régler l'heure.

8.3 Réglage : Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.

2.  - appuyez à plusieurs reprises.  - clignote.
3. ,  - appuyez dessus pour régler le : Durée.

L'affichage indique .  - clignote à la fin de l'heure réglée. Le signal retentit et l'appareil s'éteint.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.4 Réglage : Minuteur

1.  - appuyez à plusieurs reprises.  - clignote.
2. ,  - appuyez pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 5 sec. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.5 Annulation : Fonctions de l'horloge

1.  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.
2. Maintenez la touche  enfoncée. La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

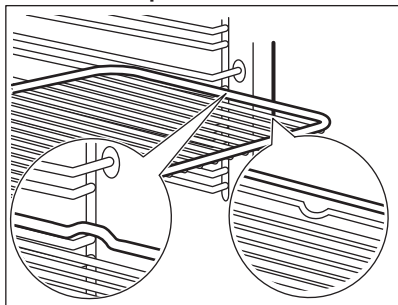
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche

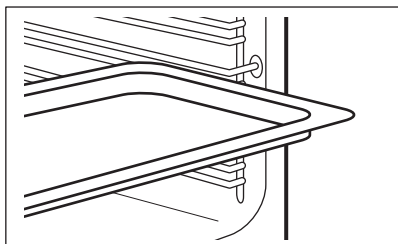
les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

9.2 Marmite à vapeur pour la cuisson à la vapeur

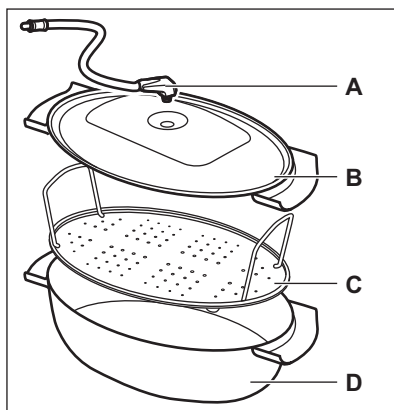


La marmite à vapeur n'est pas fournie avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Kit vapeur se compose de :

- A.** Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,

- B.** Couvercle,
C. Gril en acier,
D. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

- placez la marmite à vapeur chaude sur des surfaces froides / humides.
- versez des liquides froids dans la marmite à vapeur lorsqu'il fait chaud.
- utilisez la marmite à vapeur sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyez la marmite à vapeur avec des abrasifs, des éponges et des poudres.

9.3 Cuisson à la vapeur dans la marmite à vapeur

1. Placez la nourriture dans le grill en acier situé dans la marmite à vapeur et couvrez-le avec le couvercle.
2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez la marmite à vapeur sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués

qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. 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.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire

	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 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** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur tournante humide

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

		°C		
Petits pains sucrés, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45

		°C		
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Meringues, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie sa-lée, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sa-blée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarien-ne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90

				°C	
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé ¹⁾	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 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. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant

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

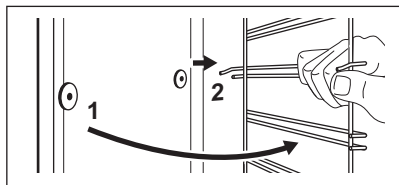
Accessoires

- 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 antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



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

11.3 Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

11.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
6. Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil après 10 min et attendez qu'il refroidisse.
8. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».
9. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
10. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Classification de l'eau :	Nettoyez le réservoir d'eau tous les :
douce	75 cycles - 2,5 mois
modérément dure	50 cycles - 2 mois
dure	40 cycles - 1,5 mois
très dure	30 cycles - 1 mois

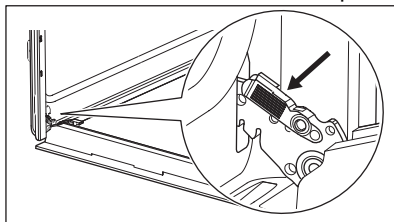
11.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

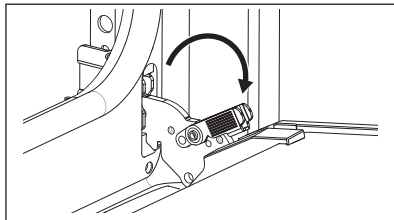
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

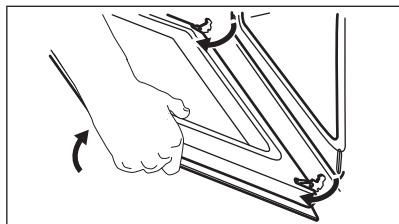
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



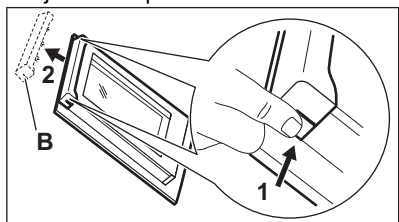
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



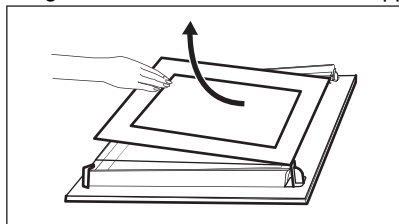
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. 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.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



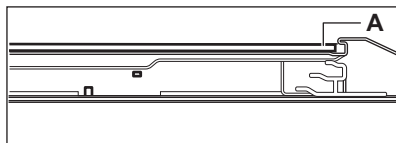
8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur **A** dans son logement.



11.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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

Problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté. Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.
L'affichage indique "00:00" ou "12:00".	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne », Vidange du réservoir d'eau.
Le voyant  est éteint.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que le voyant s'allume. Si de l'eau commence à fuir dans l'appareil et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau. Si le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.

Problème	Cause et solution
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le tuyau d'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau. Reportez-vous à : « Utilisation quotidienne », Cuisson à la vapeur.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a un résidu de calcaire dans le réservoir d'eau. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage », Nettoyage du réservoir d'eau.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage », Remplacement de la lampe.

12.2 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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC5H40X 949494022
Indice d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	29.5 kg

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

13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. 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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique. 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

Chaleur tournante humide

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

14. 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.

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



Benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	22
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	24
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	27
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	28
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	28
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	29
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	30
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	31
9. UTILIZZO DI ACCESSORI.....	31
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	32
11. PULIZIA E CURA.....	35
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	37
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	38
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	40

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.

- Sorvegliare i bambini 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.

- **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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

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.

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:

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

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

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
massimo 1380	3x0.75
massimo 2300	3x1
massimo 3680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne 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.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- 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.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia

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.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.

- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. 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 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 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 .

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento



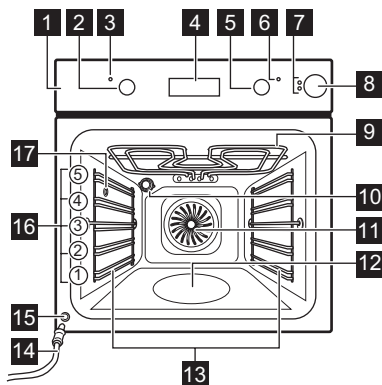
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6 Indicatore/simbolo della temperatura
- 7 Indicatore del serbatoio d'acqua
- 8 Vaschetta dell'acqua
- 9 Resistenza
- 10 Lampadina
- 11 Ventola
- 12 Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 13 Supporto ripiano, rimovibile
- 14 Tubo di scarico
- 15 Valvola di scarico dell'acqua
- 16 Posizioni ripiano
- 17 Uscita vapore

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrosti, pentole / pietanze.
- **Lamiera dolci**
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrosti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off .

4.2 Campi sensore/Pulsanti

 Per impostare l'ora.

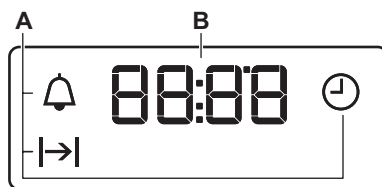


Per impostare una funzione orologio.



Per impostare l'ora.

4.3 Display



A. Funzioni Orologio

B. Timer

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1.  - premere per impostare l'ora.
2.  - premere per confermare oppure l'ora del giorno impostata sarà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo.

Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura



Luce cappa

Per accendere la lampadina.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura 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 + Vapore

Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre la durata del tempo di cottura e conservare le vitamine e i nutrienti negli alimenti. Selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.



Cottura convenzionale / Pulizia con acqua

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.



Resistenza inferiore

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.



Cottura ventilata

Per arrostiti la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



Grill rapido

Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

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



Funzione Pizza

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.

6.2 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 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", consigli per il risparmio energetico.

6.3 Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.
3. Al termine della cottura ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere l'apparecchiatura.

6.4 Cottura a vapore



Utilizzare solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Impostare la funzione .
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.

3. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non si accende l'indicatore del Serbatoio d'acqua pieno.
La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C.
La cottura a vapore offre buoni risultati con questa gamma di temperatura.
6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.

Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.

6.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua



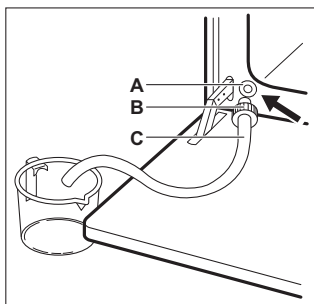
Il serbatoio è pieno.



Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegnerne l'elettrodomestico. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
L'acqua potrebbe restare all'interno dopo che la spia Serbatoio vuoto è accesa. Attendere fino a che non si interrompe il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua.
4. Staccare **C** e **B** e asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.



Non utilizzare l'acqua scaricata per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

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.

7.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Tabella funzioni dell'orologio

	Ora del giorno Per impostare, modificare o controllare l'ora del giorno.
	Durata Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura.
	Contaminuti Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

8.2 Impostazione: Ora del giorno

1.  - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - lampeggia.

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

 - lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato. $+$, $-$ - premere per impostare l'ora.

8.3 Impostazione: Durata

1. Imposta una funzione di cottura e la temperatura.

2.  - premere ripetutamente.  - lampeggia.

3. $+$, $-$ - premere per impostare: Durata.

Il display mostra   - lampeggia al termine del tempo impostato. Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne.

4. Premere un tasto per interrompere il segnale.

5. Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

8.4 Impostazione: Contaminuti

1.  - premere ripetutamente.  - lampeggia.

2. $+$, $-$ - premere per impostare l'ora. La funzione si attiva automaticamente dopo 5 sec. Quando si conclude il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

3. Premere un tasto per interrompere il segnale.

4. Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

8.5 Annullamento: Funzioni orologio

1.  - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

2. Premere e tenere premuto $-$. La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

9. UTILIZZO DI ACCESSORI



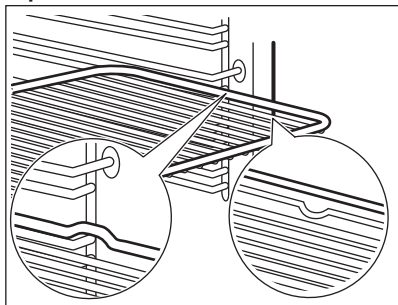
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

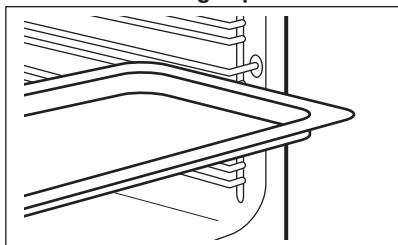
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano. Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

9.2 Pentola a vapore per la cottura a vapore

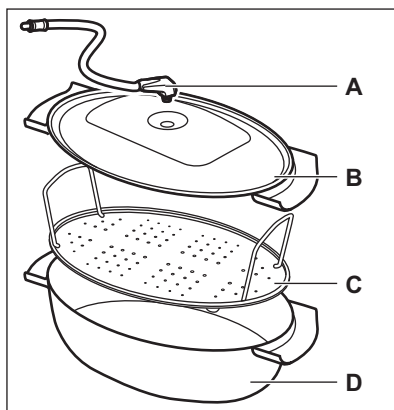


La pentola a vapore non viene fornita con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Pentola a vapore consiste in:

A. Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,

B. Coperchio,
C. Griglia in acciaio,
D. Ciotole in vetro.



Non:

- mettere la pentola a vapore caldo su superfici fredde/umide.
- versare liquidi freddi nella pentola a vapore quando è calda.
- utilizzare la pentola a vapore su una superficie di cottura calda.
- pulire la pentola a vapore con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

9.3 Cottura a vapore nella pentola a vapore

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella pentola a vapore e coprirli con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la pentola a vapore sulla seconda posizione del ripiano dal basso.
4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono

dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitore 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.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio

	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 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 per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

10.3 Cottura ventilata umida

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

		°C		
Roll dolci, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	40 - 50
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	180	2	45 - 55
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	190	3	45 - 55
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	35 - 45
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	35 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	170	3	30 - 40
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	40 - 50

		°C		
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	30 - 45
Meringhe, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	45 - 55
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	35 - 45
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	40 - 50
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	180	3	35 - 45
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	35 - 45

10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45

					
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45
Toast 1)	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 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. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

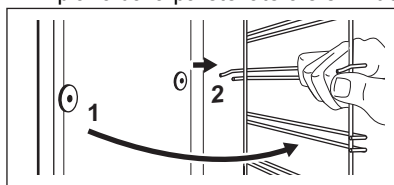
Accessori

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

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



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

11.3 Pulizia con acqua

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

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 200 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegner l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

11.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegner l'elettrodomestico.

- Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
- Versare acqua nel cassetto: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 min.
- Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura su 230 °C.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo 25 min e attendere che sia fredda.
- Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura tra 130 e 230 °C.
- Disattivare l'apparecchiatura dopo 10 min e attendere che sia fredda.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".
- Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
- Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Classificazione del- l'acqua:	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
dolce	75 cicli - 2,5 mesi
moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
dura	40 cicli - 1,5 mesi
molto dura	30 cicli - 1 mese

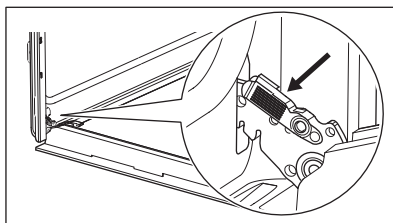
11.5 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirlo. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

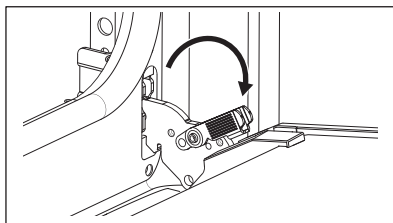
⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

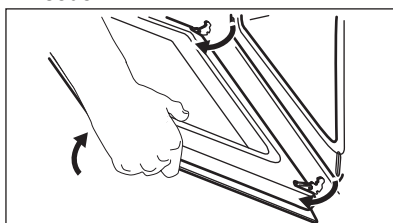
- Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



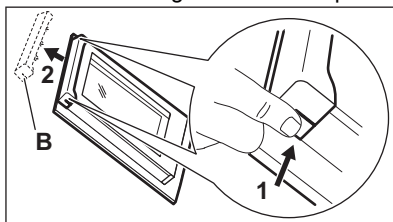
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

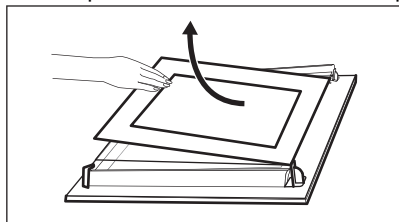


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo

attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

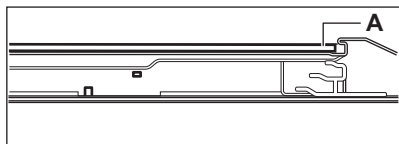


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare il pannello in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi. La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello interno in vetro **A**.



11.6 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

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

Problema	Causa e rimedio
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile. Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Qualora il problema persiste, contattare un elettricista qualificato.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa e rimedio
Il display mostra "00:00" o "12:00" .	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo".
È presente dell'acqua all'interno del forno.	C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano", Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
 - la spia è spenta.	La quantità di acqua nel serbatoio non è sufficiente. Riempire il serbatoio dell'acqua finché si accende la spia. Se si verificano delle perdite di acqua nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
 - la spia è accesa.	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua. Se la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Vi sono residui di calcare nel foro di entrata vapore. Pulire il Foro di entrata vapore. Fare riferimento alla sezione "Descrizione del prodotto".
La cottura a vapore non funziona.	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione: "Uso quotidiano", Cottura a vapore.

Problema	Causa e rimedio
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Vi sono residui di calcare nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia", Pulizia del serbatoio dell'acqua.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e cura", Sostituzione della lampada.

12.2 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 dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	EOC5H40X 949494022

Indice di efficienza energetica	95.3
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.81 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	29.5 kg

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.

13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

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 e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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 mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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







