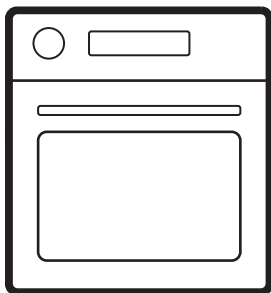




Electrolux



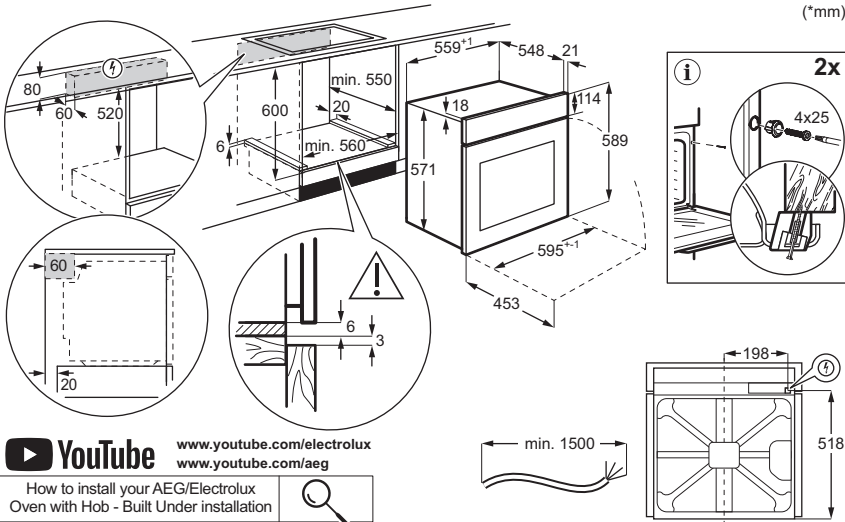
electrolux.com/register



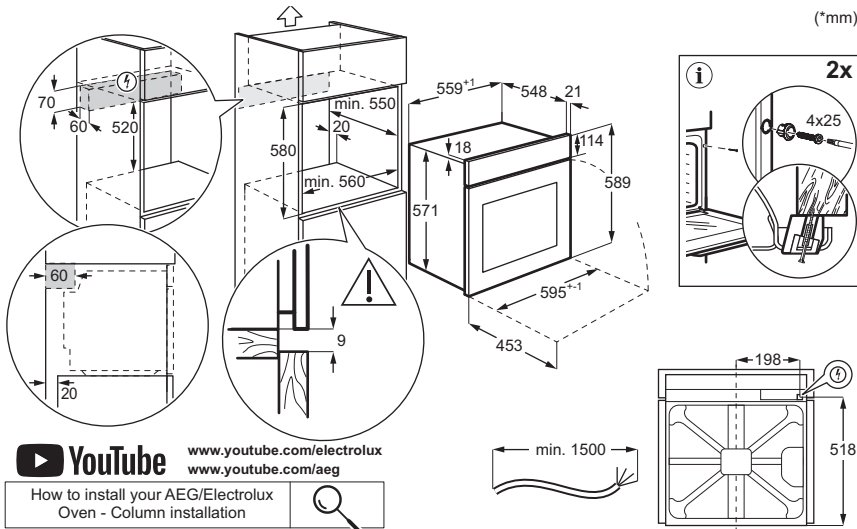
LOP4S46TX

INSTALLAZIONE

(*mm)



(*mm)



ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3	5. USO QUOTIDIANO.....	8
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5	6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	13
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7	7. CURA E PULIZIA.....	14
4. PRIMA DI UTILIZZARE		8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	16
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA		9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	17
VOLTA.....	8	10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 18	

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA 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 l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

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 medio.
- 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.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- 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 Installation

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 attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta 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.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 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 (mm ²)
max 1,380	3x0.75
max 2,300	3x1
max 3,680	3x1.5

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

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare questa apparecchiatura.

- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura 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.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserven.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
 - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il

pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.

- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee 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.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

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

- Spegnerne e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia

dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.

- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Cottura a vapore

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura a vapore.
 - Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura dopo la cottura a vapore.

2.5 Smaltimento

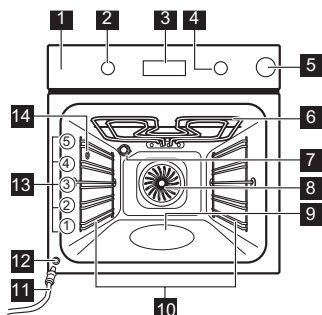
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola per le funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Serbatoio dell'acqua
- 6** Resistenza
- 7** Lampadina
- 8** Ventola
- 9** Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 10** Supporto ripiano, rimovibile
- 11** Tubo di scarico
- 12** Valvola di scarico dell'acqua
- 13** Posizioni ripiano
- 14** Uscita vapore

3.2 Pannello dei comandi

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.
OK	Premere per confermare la selezione.

Spie display

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.
	Il serbatoio dell'acqua è pieno.
	La cottura a vapore è attivata.
	Contaminuti è attivato.



Tempo di cottura è attivato.



Ora partenza ritardata è attivato.



Timer è attivato.



Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni di cottura fino a portarla in posizione off 0.

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 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. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
3. Spegner l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
4. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni di cottura



Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione



Cottura convenzionale / Pulizia con acqua: Cottura tradizionale / Pulizia



Umidità bassa (funzione vapore): Carne, pollame, piatti da forno, sformati



Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera



Funzione Pizza(funzione vapore fino a 230°C): Preparare la pizza



Resistenza inferiore: Cuocere dolci



Cottura ventilata umida: Cottura al forno



Grill: Tostatura, cottura al grill



Doppio grill ventilato: Arrostire carne, rosolare

La lampada potrebbe spegnersi automaticamente a una temperatura inferiore a 80°C durante alcune funzioni del forno.

5.2 Impostazione delle funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

» Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile

per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

5.3 Timer

- 1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura, se necessario.
- 2. Premere  finché il display non mostra una funzione timer desiderata:

 **Contaminuti:** Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.

 **Tempo di cottura:** Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.

 **Ora partenza ritardata:** Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Quando il timer termina, viene emesso un segnale acustico e la cottura si ferma.

- 3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
- 4. Premere OK.
- 5. Allo scadere del tempo, premere OK e ruotare le manopole in posizione off, se necessario.

5.4 Cottura a vapore

- 1. Premere il serbatoio dell'acqua per aprirlo.
- 2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo. Non utilizzare altri liquidi.

Assicurarsi di non superare la capacità massima dell'impianto a vapore (circa 350 litri/ml vuoto). Se il serbatoio è pieno, sul display compare il simbolo  e viene emesso un segnale acustico.

- 3. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
- 4. È possibile impostare la cottura a vapore in due modi:
 - Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare  e ruotare la manopola di comando per impostare la temperatura.
 - Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su  e ruotare la manopola di comando per selezionare . Premere OK. Ruotare la manopola di comando per selezionare una funzione (S1 -

S...) e, se necessario, impostare la temperatura. Premete due volte OK.

- 5. Preriscaldare l'apparecchiatura prima di inserire gli alimenti. Se l'indicatore del serbatoio dell'acqua segnala che il serbatoio è vuoto, riempire il serbatoio durante la cottura.
- 6. Al termine della cottura, ruotare la manopola delle funzioni di cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura. Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.
- 7. Svuotare sempre il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire la formazione di calcare ed evitare malfunzionamenti, come la fuoriuscita di acqua dall'uscita del vapore. Attendere almeno 60 minuti prima di svuotare.

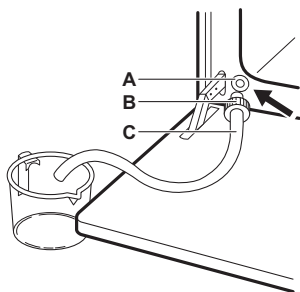
Sottomenu: Cottura a vapore

Funzione		Descrizione
S1	AirFry Plus	Combina vapore e cottura ad aria per piatti croccanti, succosi e sani.
S2	Rigenera a vapore	Questa funzione riscalda delicatamente i cibi avanzati con il vapore (110–130°C - riscaldamento umido, 130–200°C - riscaldamento per un risultato più croccante).
S3	Cottura Pane	Per cuocere il pane.

5.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua	
	Il serbatoio è pieno.
	Il serbatoio è mezzo pieno.
	Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

- 1. Spegner l'apparecchiatura e accertarsi che 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 **A** e premere **B** ripetutamente per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.

5.6 Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su

Il display mostra , , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

5.7 Cottura guidata

Cottura guidata Il sottomenu consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda

	Regolazione del peso disponibile.
	Riempire la vaschetta dell'acqua con l'acqua per la cottura a vapore.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

P1	Roast beef, al sangue	1 - 1,5 kg; spessore 4 - 5 cm
P2	Roast beef, cottura media	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P3	Roast beef, ben cotto	Inserire nell'apparecchiatura.
Bistecca, media cottura 180 - 220 g a pezzo; spessore 3 cm		
P4	3; pirofila per arrosto su ripiano a filo	Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
Arrosto di manzo / brasato (costoletta, fesa) 1,5 - 2 kg		
P5	2; pirofila per arrosto su ripiano a filo	Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P6	Roast beef, al sangue¹⁾	1 - 1,5 kg; spessore 4 - 5 cm
P7	Roast beef, cottura media¹⁾	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P8	Roast beef, ben cotto¹⁾	Inserire nell'apparecchiatura.
P9	Filetto di manzo, al sangue¹⁾	0.5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm spessore
P10	Filetto di manzo, cottura media¹⁾	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P11	Filetto di manzo, ben cotto¹⁾	Inserire nell'apparecchiatura.

P12		Arrosto di vitello (ad esempio spalla), 0,8 - 1,5 kg; spessore 4 cm
	 2;	pirofila per arrosto su ripiano a filo Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
P13		Collo o spalla di maiale arrosto 1,5 - 2 kg
	 1;	pirofila per arrosto su ripiano a filo Girare la carne a metà cottura.
P14		Maiale sfilacciato , 1,5 - 2 kg ¹⁾
	 2; lamiera dolci	Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P15		Lombo di maiale fresco , 1 - 1,5 kg; spessore 5 - 6 cm
	 2;	pirofila per arrosto su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P16		Costolette di maiale , 2 - 3 kg; uso a crudo, spessore 2 - 3 cm
	 3; leccarda	Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
P17		Coscia di agnello con osso , 1,5 - 2 kg; spessore 7 - 9 cm
	 2;	pirofila per arrosto su lamiera dolci Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
P18		Pollo intero , 1 - 1,5 kg; fresco
	 2;	sformato su lamiera dolci Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P19		Mezzo pollo , 0,5 - 0,8 kg
	 3; lamiera dolci	
P20		Petto di pollo , 180 - 200 g a pezzo
	 2;	sformato su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P21		Cosce di pollo, fresche
	 3; lamiera dolci	Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
P22		Anatra, intera 2 - 3 kg
	 2;	pirofila per arrosto su ripiano a filo Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.

P23		Oca, intera , 4 - 5 kg
	 2; padella profonda	Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P24		Polpettone 1 kg
	 2; ripiano a filo	
P25		Pesce intero, grigliato 0,5 - 1 kg a pesce
	 2; lamiera dolci	Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.
P26		Filetto di pesce
	 3;	sformato su ripiano a filo
P27		Cheesecake
	 2; Ø 28 cm	tortiera apribile su ripiano a filo
P28		Torta di mele
	 3; lamiera dolci	
P29		Crostata di mele
	 2;	tortiera su griglia metallica
P30		Crostata di mele americana
	 1; Ø 22 cm	tortiera su griglia metallica
P31		Brownies , 2 kg di pasta
	 3; leccarda	
P32		Muffin
	 3;	vassoio muffin su ripiano a filo
P33		Torta di pane
	 2; leccarda	su ripiano a filo
P34		Patate al forno 1 kg
	 2; lamiera dolci	Utilizzare patate intere con la buccia.
P35		Patate a spicchi , 1 kg
	 3; lamiera dolci	rivestita con carta forno Tagliare le patate a pezzi.
P36		Verdure miste grigliate , 1 - 1,5 kg
	3; lamiera dolci	rivestita con carta forno Tagliare le verdure a pezzi.
P37		Crocchette, surgelate , 0,5 kg
	3; lamiera dolci	
P38		Patatine, surgelate 0,75 kg
	3; lamiera dolci	

P39	Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca 1 - 1,5 kg  1; sfornato su ripiano a filo
P40	Patate gratinate (patate crude) 1 - 1,5 kg  1; sfornato su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	Pizza fresca, sottile  2; lamiera dolci rivestita con carta forno
P42	Pizza fresca, spessa  2; lamiera dolci rivestita con carta forno
P43	Quiche  2; teglia da forno su griglia metallica
P44	Baguette / ciabatta / pane bianco 0,8 kg  2; lamiera dolci rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	Pane integrale / segale / nero 1 kg  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno / leccarda su ripiano a filo

1) Cottura a bassa temperatura.

5.8 Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere **OK**.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

Impostazione	Valore
01 Imposta ora	Cambiare
02 Luminosità	1 - 5
03 Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono off
04 Volume acustico	1 - 4
05 Timer	Acceso / Spento

Impostazione	Valore
06 Luce cappa	Acceso / Spento
07 Riscaldamento rapido	Acceso / Spento
08 Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
09 Versione software	Controllare
10 Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

5.9 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

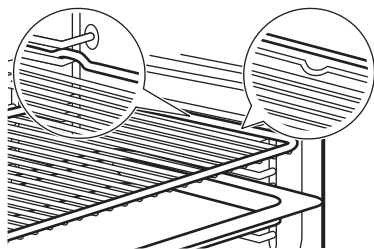
Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia 3 volte quando il blocco tasti è attivo.

5.10 Accessori



Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vassoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

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

	°C			
Roll dolci, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Panini, 9 pezzi	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelata, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Rotolo con marmellata	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pezzi	200	3	25 - 30	3)
Base pan di spagna	180	2	15 - 25	4)

	°C			
Pasticcini per il tè	170	2	40 - 50	5)
Pesce lesso, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filetto di pesce, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne lessa, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Dolcetti, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Meringhe, 24 pezzi	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 20 pezzi	180	2	25 - 30	1)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	25 - 35	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	20 - 30	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.

2) Usare un ripiano a filo.

3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.

4) Usare base per flan su ripiano a filo.

5) Usare piatto da forno su griglia.

6) Usare teglia per pizza su griglia.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per teglia				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 e 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)

		°C		
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 e 3	170	50 - 60	3)2)
Biscotti pasta frolla				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max	1 - 5	3)2)

1) Utilizzare Lamiera dolci.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

3) Utilizzare Ripiano a forno.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
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. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 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 goffatura della cavità: 300 ml
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

7.4 Pulizia a vapore

Questa procedura di pulizia utilizza il vapore per rimuovere i residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido e asciutto.

4. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su  per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di comando per selezionare  e premere OK.
6. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo (circa 350 ml).
7. Premere OK. All'avvio della pulizia, la lampadina è spenta.

Durata: 30 min

Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.

8. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

7.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

Questa procedura di pulizia rimuove e previene la formazione di calcare nel sistema a vapore.

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
2. Versare nel serbatoio dell'acqua 250 ml di prodotto disincrostante liquido raccomandato dal produttore.
3. Attendere 60 min. Svuotare il serbatoio dell'acqua
4. Versare 350 ml di acqua nel serbatoio per sciacquarlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua
5. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e da quanto spesso venga usata la funzione di cottura a vapore.

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

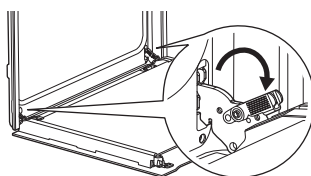
Durezza dell'acqua (°fH)	Utilizzo del vapore	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
0 - 15 (da morbida a media)	Spesso (≥1 volta alla settimana)	12
	Saltuariamente (≤1 volta al mese)	24

Durezza dell'acqua (°fH)	Utilizzo del vapore	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
≥16 (da dura a molto dura)	Spesso (≥1 volta alla settimana)	6
	Saltuariamente (≤1 volta al mese)	12

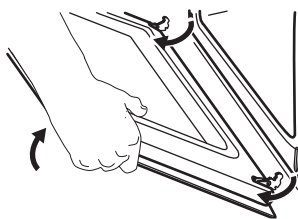
7.6 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

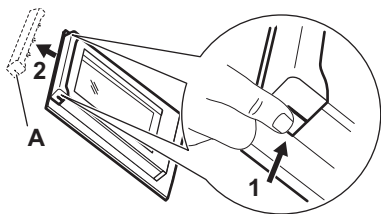
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



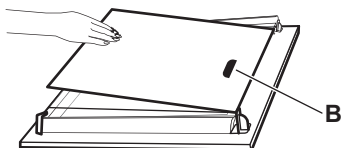
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** 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. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. 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. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

7.7 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida - è attivata.

La guarnizione della porta è danneggiata. - Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Si verificano perdite d'acqua dall'uscita vapore. - C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

L'indicatore di serbatoio acqua vuoto è acceso. - Non c'è acqua nel serbatoio. Riempire il serbatoio dell'acqua. Se l'indicatore rimane acceso, consultare Cura e pulizia "Pulizia del serbatoio dell'acqua".

La cottura a vapore non funziona. - C'è un residuo di calcare nell'apertura di uscita del vapore - Pulire il serbatoio dell'acqua (vedere Cura e pulizia) oppure, se non c'è acqua nel serbatoio, rabboccare il serbatoio dell'acqua.

Occorrono più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o l'acqua fuoriesce dall'apertura di uscita del vapore. - C'è un residuo di calcare nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento a Cura e pulizia Pulizia del serbatoio dell'acqua.

Il display mostra "00:00". - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	LOP4S46TX 949284206
Indice di efficienza energetica	61.2
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	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	29,8 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnerla la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi 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. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica con la funzione Ora partenza ritardata o quando la lampada è accesa.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

