

**FEH6LV204**

**EN** User Manual | **Cooker**

**2**

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

**32**



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. INSTALLATION..... 7

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 9

5. BEFORE FIRST USE..... 10

6. HOB - DAILY USE..... 10

7. HOB - HINTS AND TIPS..... 11

8. HOB - CARE AND CLEANING..... 12

9. OVEN - DAILY USE ..... 13

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS..... 14

11. OVEN - HINTS AND TIPS..... 15

12. OVEN - CARE AND CLEANING..... 26

13. TROUBLESHOOTING..... 28

14. ENERGY EFFICIENCY..... 29

15. GUARANTEE ..... 31

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 31

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance must be connected to the mains with a H05VV-F type cable to withstand the temperature of the rear panel.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.

- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

### 2.2 Electrical Connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury and burns.  
Risk of electrical shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and Cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance.  
Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion. To decrease the condensation operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## 2.5 Internal lighting



### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal



### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. INSTALLATION



### **WARNING!**

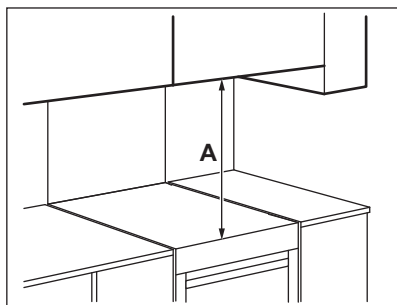
Refer to Safety chapters.

## 3.1 Technical data

| Dimensions |              |
|------------|--------------|
| Height     | 847 - 867 mm |
| Width      | 596 mm       |
| Depth      | 600 mm       |

## 3.2 Location of the appliance

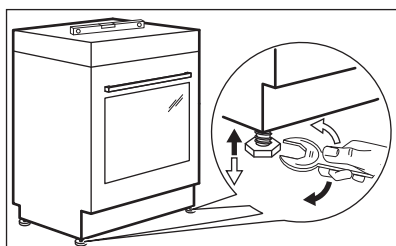
You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



### Minimum distances

| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 650 |

## 3.3 Levelling of the appliance



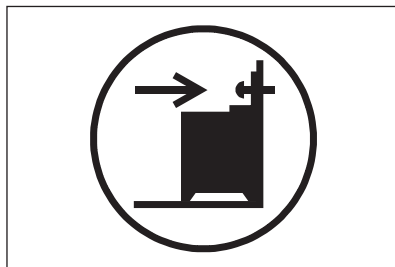
Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

## 3.4 Anti-tilt protection

### ⚠ CAUTION!

Install the anti-tilt protection to prevent the appliance from falling under incorrect loads. The anti-tilt protection only works when the appliance is put in a correct area.

Your appliance has the symbols shown on the pictures (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.

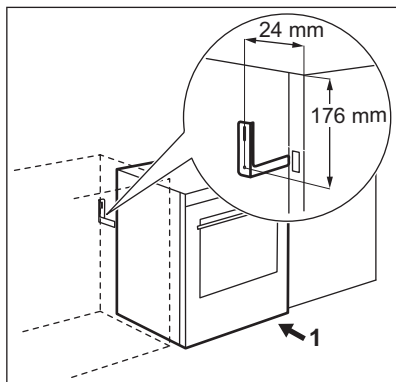


### ⚠ CAUTION!

Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 176 mm down from the top surface of the appliance and 24 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket. See the illustration. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. See the illustration. Put the appliance in the middle of the space between the cupboards (1). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.



### 3.5 Electrical installation

#### **⚠ WARNING!**

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

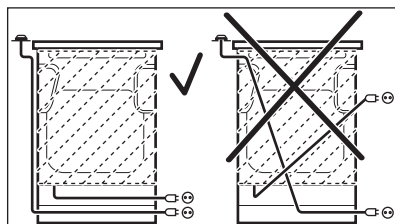
This appliance is supplied without a main plug or a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

#### Applicable types of cables for different phases:

| Phase             | Min. size cable                |
|-------------------|--------------------------------|
| 1                 | not applicable mm <sup>2</sup> |
| 3 without neutral | 4x1.0 mm <sup>2</sup>          |

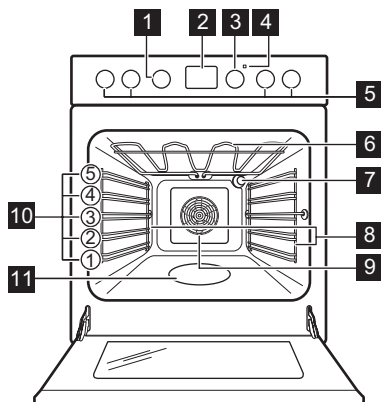
#### **⚠ WARNING!**

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



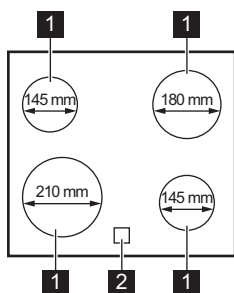
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1** Knob for the oven functions
- 2** Display
- 3** Knob for the temperature
- 4** Temperature indicator / symbol
- 5** Knobs for the hob
- 6** Heating element
- 7** Lamp
- 8** Shelf support, removable
- 9** Fan
- 10** Shelf positions
- 11** Cavity embossment

## 4.2 Hob overview



- 1** Cooking zone
- 2** Residual Heat Indicator

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.

7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

### 5.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

The flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the **+** or **-** to set the correct time. After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

### 5.3 Changing the time



You cannot change the time of day if any of the functions operates.

Press again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. To set a new time, refer to "Setting the time".

## 6. HOB - DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 Heat setting

| Symbols                                                                           | Function      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 0                                                                                 | Off position  |
|  | Keep warm     |
| 1 - 9                                                                             | Heat settings |



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5 - 10 minutes before the cooking process is completed.

Turn the knob for the selected cooking zone to a necessary heat setting.  
To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

## 6.2 Residual heat indicator

### **WARNING!**

As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The indicator appears when a cooking zone is hot, but it does not function if mains power is disconnected.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 7. HOB - HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware

The cooking results depend on the cookware material



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.  
Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

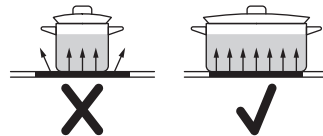


Do not use cookware on the ceramic hob with bases with pronounced edges or ridges, e.g. cast iron pans. These could scratch or scour the hob surface permanently.



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

To save energy and ensure that the hob operates properly the cookware bottom must have a suitable minimum diameter.



### 7.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Cookware diameter (mm) | Power (W) |
|--------------|------------------------|-----------|
| Left rear    | 125 - 145              | 1200      |
| Right rear   | 150 - 180              | 1800      |
| Right front  | 125 - 145              | 1200      |
| Left front   | 180 - 210              | 2300      |

## 7.3 Simplified cooking guide



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting                                                                         | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Keep cooked food warm.                                                                                       | as necessary | Put a lid on the cookware.                                                                                           |
| 1 - 2                                                                                | Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.                                                        | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                                               |
| 2                                                                                    | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                                                                      | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                                                  |
| 2 - 3                                                                                | Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.                                               | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.                            |
| 3 - 4                                                                                | Stew vegetables, fish, meat.                                                                                 | 20 - 45      | Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.                                           |
| 4 - 5                                                                                | Steam potatoes and other vegetables.                                                                         | 20 - 60      | Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot. |
| 4 - 5                                                                                | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                                                |
| 6 - 7                                                                                | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn over when needed.                                                                                               |
| 7 - 8                                                                                | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn over when needed.                                                                                               |
| 9                                                                                    | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                                                      |

## 8. HOB - CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the

glass after the standard cleaning procedure.



### WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

### 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface

at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-

abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

## 9. OVEN - DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Oven functions

#### **WARNING!**

Do not pour any liquids into the cavity embossment before and during the cooking process. There is a risk of damage.

#### **Off position**

The oven is off.



#### **True fan cooking**

To bake on maximum two shelf positions simultaneously and to dry food.  
Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.



#### **Pizza function**

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### **Conventional cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



#### **Drying**

To dry sliced food.



#### **Fast grilling**

To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.



#### **Turbo grilling**

To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratin and to brown.



#### **Moist fan baking**

This function was used to comply with the Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (according to EU 65/2014 and EU 66/2014).  
Tests according to: IEC/EN 60350-1.

It is designed to save energy during cooking.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature.

The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking.

When you use this function the lamp automatically turns off.



You can defrost food by choosing Moist fan baking function without setting the temperature.

### 9.2 Activating and deactivating the oven



**It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:**

- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the oven operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.

3. To deactivate the oven turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

9.3 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan continues to operate until the oven cools down.

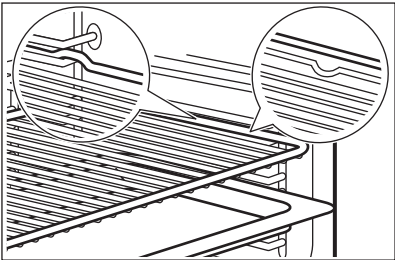
9.4 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Small indentations increase safety and provide tilt protection. They are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior .



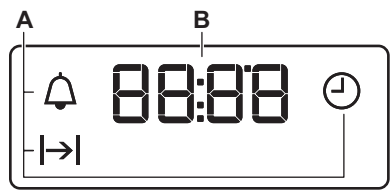
If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

10.2 Buttons

| Button | Function | Description              |
|--------|----------|--------------------------|
| —      | MINUS    | To set the time.         |
| ⌚      | CLOCK    | To set a clock function. |
| +      | PLUS     | To set the time.         |

### 10.3 Clock functions

| Clock function                                                                    |               | Application                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | TIME OF DAY   | To set, change or check the time of day.                                                                                                        |
|  | DURATION      | To set how long the oven works.                                                                                                                 |
|  | MINUTE MINDER | To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off. |

#### 10.4 Setting the DURATION

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.

The display shows .

4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

#### 10.5 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.

2. Press  or  to set the necessary time. The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.
3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

#### 10.6 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold .  
The clock function goes out after some seconds.

## 11. OVEN - HINTS AND TIPS

### WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

### 11.1 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

## 11.2 Tips on baking

| Baking results                                                  | Possible cause                                                     | Remedy                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| The bottom of the cake is not baked sufficiently.               | The shelf position is incorrect.                                   | Put the cake on a lower shelf.                                 |
| The cake sinks and becomes soggy or streaky.                    | The oven temperature is too high.                                  | Next time set slightly lower oven temperature.                 |
|                                                                 | The oven temperature is too high and the baking time is too short. | Next time set a longer baking time and lower oven temperature. |
| The cake is too dry.                                            | The oven temperature is too low.                                   | Next time set higher oven temperature.                         |
|                                                                 | The baking time is too long.                                       | Next time set shorter baking time.                             |
| The cake bakes unevenly.                                        | The oven temperature is too high and the baking time is too short. | Next time set a longer baking time and lower oven temperature. |
|                                                                 | The cake batter is not evenly distributed.                         | Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.    |
| The cake is not ready in the baking time specified in a recipe. | The oven temperature is too low.                                   | Next time set a slightly higher oven temperature.              |

## 11.3 True fan cooking: Baking

### Baking on one oven level

#### Baking in tins

| Food                                          | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Ring cake or brioche                          | 150 - 160               | 50 - 70    | 2              |
| Madeira cake / fruit cakes                    | 140 - 160               | 50 - 90    | 1 - 2          |
| Fatless sponge cake                           | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40    | 3              |
| Flan base - short pastry                      | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2              |
| Flan base - sponge mixture                    | 150 - 170               | 20 - 25    | 2              |
| Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set) | 160                     | 60 - 90    | 2 - 3          |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

#### Cakes / pastries / breads on baking trays

| Food                                                               | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Cake with crumble topping (dry)                                    | 150 - 160        | 20 - 40    | 3              |
| Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) <sup>1)</sup> | 150              | 35 - 55    | 3              |
| Fruit flans made with short pastry                                 | 160 - 170        | 40 - 80    | 3              |

<sup>1)</sup> Use deep pan.

## Biscuits

| Food                                    | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Short pastry biscuits                   | 150 - 160               | 10 - 20    | 3              |
| Short bread / Pastry Stripes            | 140                     | 20 - 35    | 3              |
| Biscuits made with sponge mixture       | 150 - 160               | 15 - 20    | 3              |
| Pastries made with egg white, meringues | 80 - 100                | 120 - 150  | 3              |
| Macaroons                               | 100 - 120               | 30 - 50    | 3              |
| Biscuits made with yeast dough          | 150 - 160               | 20 - 40    | 3              |
| Puff pastries                           | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3              |
| Rolls                                   | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35    | 3              |
| Small cakes (20 per tray)               | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    | 3              |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

## Bakes and gratins table

| Food                                | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Baguettes topped with melted cheese | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1              |
| Stuffed vegetables                  | 160 - 170               | 30 - 60    | 1              |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

## Multileveled Baking

### Cakes / pastries / breads on baking trays

| Food                  | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------|-------------------------|------------|----------------|
|                       |                         |            | 2 positions    |
| Cream puffs / Eclairs | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45    | 2 / 4          |
| Dry streusel cake     | 150 - 160               | 30 - 45    | 2 / 4          |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

### Biscuits/small cakes / pastries / rolls

| Food                              | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------------|------------------|------------|----------------|
|                                   |                  |            | 2 positions    |
| Short pastry biscuits             | 150 - 160        | 20 - 40    | 2 / 4          |
| Short bread / Pastry Stripes      | 140              | 25 - 45    | 2 / 4          |
| Biscuits made with sponge mixture | 160 - 170        | 25 - 40    | 2 / 4          |

| Food                                    | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
|                                         |                         |            | 2 positions    |
| Biscuits made with egg white, meringues | 80 - 100                | 130 - 170  | 2 / 4          |
| Macaroons                               | 100 - 120               | 40 - 80    | 2 / 4          |
| Biscuits made with yeast dough          | 160 - 170               | 30 - 60    | 2 / 4          |
| Puff pastries                           | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 2 / 4          |
| Rolls                                   | 180 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    | 2 / 4          |
| Small cakes (20 per tray)               | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 40    | 2 / 4          |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

## 11.4 Conventional cooking: Baking on one level

### Baking in tins

| Food                                        | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Ring cake or brioche                        | 160 - 180               | 50 - 70    | 2              |
| Madeira cake / Fruit cakes                  | 150 - 170               | 50 - 90    | 1 - 2          |
| Fatless sponge cake                         | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    | 3              |
| Flan base - short pastry                    | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2              |
| Flan base - sponge mixture                  | 170 - 190               | 20 - 25    | 2              |
| Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set) | 180                     | 60 - 90    | 1 - 2          |
| Savoury flan (e. g. quiche lorraine)        | 180 - 220               | 35 - 60    | 1              |
| Cheesecake                                  | 160 - 180               | 60 - 90    | 1 - 2          |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

### Cakes / pastries / breads on baking trays

| Food                                                                                        | Temperature (°C)                                   | Time (min)          | Shelf position |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| Plaited bread / Bread crown                                                                 | 170 - 190                                          | 40 - 50             | 2              |
| Christmas stollen                                                                           | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2              |
| Bread (rye bread):<br>1. First part of baking process.<br>2. Second part of baking process. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2          |
| Cream puffs / Eclairs                                                                       | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3              |
| Swiss roll                                                                                  | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3              |

| Food                                                               | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Cake with crumble topping (dry)                                    | 160 - 180               | 20 - 40    | 3              |
| Buttered almond cake / Sugar cakes                                 | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3              |
| Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) <sup>2)</sup> | 170                     | 35 - 55    | 3              |
| Fruit flans made with short pastry                                 | 170 - 190               | 40 - 60    | 3              |
| Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)    | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80    | 3              |
| Pizza (with a lot of topping)                                      | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 1 - 2          |
| Pizza (thin crust)                                                 | 220 - 250 <sup>1)</sup> | 15 - 25    | 1 - 2          |
| Unleavened bread                                                   | 230 - 250               | 10 - 15    | 1              |
| Tarts (CH)                                                         | 210 - 230               | 35 - 50    | 1              |

1) Preheat the oven.

2) Use deep pan.

## Biscuits

| Food                                    | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Short pastry biscuits                   | 170 - 190               | 10 - 20    | 3              |
| Short bread / Pastry Stripes            | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    | 3              |
| Biscuits made with sponge dough         | 170 - 190               | 20 - 30    | 3              |
| Pastries made with egg white, meringues | 80 - 100                | 120 - 150  | 3              |
| Macaroons                               | 120 - 130               | 30 - 60    | 3              |
| Biscuits made with yeast dough          | 170 - 190               | 20 - 40    | 3              |
| Puff pastries                           | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3              |
| Rolls                                   | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55    | 3              |
| Small cakes (20 per tray)               | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30    | 3 - 4          |

1) Preheat the oven.

## Bakes and gratins table

| Food                 | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|----------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Pasta bake           | 180 - 200               | 45 - 60    | 1              |
| Lasagne              | 180 - 200               | 35 - 50    | 1              |
| Vegetables au gratin | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1              |

| Food                                | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Baguettes topped with melted cheese | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1              |
| Sweet bakes                         | 180 - 200               | 40 - 60    | 1              |
| Fish bakes                          | 180 - 200               | 40 - 60    | 1              |
| Stuffed vegetables                  | 180 - 200               | 40 - 60    | 1              |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

## 11.5 Pizza function

| Food                                        | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Pizza (thin crust) <sup>1)</sup>            | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20    | 1 - 2          |
| Pizza (with a lot of topping) <sup>1)</sup> | 180 - 200               | 20 - 35    | 1 - 2          |
| Tarts                                       | 170 - 200               | 35 - 55    | 1 - 2          |
| Spinach flan                                | 160 - 180               | 45 - 60    | 1 - 2          |
| Quiche Lorraine (Savoury flan)              | 170 - 190               | 45 - 55    | 1 - 2          |
| Swiss Flan                                  | 170 - 200               | 35 - 55    | 1 - 2          |
| Cheesecake                                  | 140 - 160               | 60 - 90    | 1 - 2          |
| Apple cake, covered                         | 150 - 170               | 50 - 60    | 1 - 2          |
| Vegetable pie                               | 160 - 180               | 50 - 60    | 1 - 2          |
| Unleavened bread                            | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 10 - 20    | 2 - 3          |
| Puff pastry flan                            | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55    | 2 - 3          |
| Flammekuchen                                | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20    | 2 - 3          |
| Piroggen (Russian version of calzone)       | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25    | 2 - 3          |

<sup>1)</sup> Use deep pan.

<sup>2)</sup> Preheat the oven.

## 11.6 Moist fan baking

### Bread and pizza

| Food               | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|--------------------|------------------|------------|----------------|
| Buns               | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Frozen pizza 350 g | 190              | 25 - 35    | 3              |

### Cakes in baking tray

| Food       | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------|------------------|------------|----------------|
| Swiss roll | 180              | 20 - 30    | 3              |
| Brownie    | 180              | 30 - 40    | 3              |

### Cakes in tin

| Food              | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-------------------|------------------|------------|----------------|
| Soufflé           | 200              | 30 - 40    | 3              |
| Sponge flan base  | 180              | 20 - 30    | 3              |
| Victoria sandwich | 150              | 25 - 35    | 3              |

### Fish

| Food                  | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------|------------------|------------|----------------|
| Fish in pouches 300 g | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Whole fish 200 g      | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Fish fillet 300 g     | 180              | 25 - 35    | 3              |

### Meat

| Food                | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------|------------------|------------|----------------|
| Meat in pouch 250 g | 200              | 25 - 35    | 3              |
| Meat skewers 500 g  | 200              | 30 - 40    | 3              |

### Small baked items

| Food                        | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------|------------------|------------|----------------|
| Cookies                     | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Macaroons                   | 160              | 25 - 35    | 3              |
| Muffins                     | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Savoury cracker             | 170              | 20 - 30    | 3              |
| Short crust pastry biscuits | 150              | 25 - 35    | 3              |
| Tartelettes                 | 170              | 15 - 25    | 3              |

### Vegetarian

| Food                            | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Mixed vegetables in pouch 400 g | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Omelette                        | 200              | 20 - 30    | 3              |
| Vegetables on tray 700 g        | 180              | 25 - 35    | 3              |

## 11.7 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

If level one is suggested put the food directly on the baking tray

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

11.8 Conventional cooking: Roasting 

Beef

| Food                            | Quantity            | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------------|---------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Pot roast                       | 1 - 1.5 kg          | 200 - 230               | 105 - 150  | 1              |
| Roast beef or fillet: rare      | per cm of thickness | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8      | 1              |
| Roast beef or fillet: medium    | per cm of thickness | 220 - 230               | 8 - 10     | 1              |
| Roast beef or fillet: well done | per cm of thickness | 200 - 220               | 10 - 12    | 1              |

1) Preheat the oven.

Pork

| Food                      | Quantity     | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|
| Shoulder, neck, ham joint | 1 - 1.5 kg   | 210 - 220        | 90 - 120   | 1              |
| Chop, spare rib           | 1 - 1.5 kg   | 180 - 190        | 60 - 90    | 1              |
| Meat loaf                 | 750 g - 1 kg | 170 - 190        | 50 - 60    | 1              |
| Pork knuckle (pre-cooked) | 750 g - 1 kg | 200 - 220        | 90 - 120   | 1              |

Veal

| Food                     | Quantity   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|--------------------------|------------|------------------|------------|----------------|
| Roast veal <sup>1)</sup> | 1 kg       | 210 - 220        | 90 - 120   | 1              |
| Knuckle of veal          | 1.5 - 2 kg | 200 - 220        | 150 - 180  | 1              |

1) Use a closed roasting dish.

Lamb

| Food                    | Quantity   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-------------------------|------------|------------------|------------|----------------|
| Leg of lamb, roast lamb | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 90 - 120   | 1              |
| Saddle of lamb          | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 40 - 60    | 1              |

## Game

| Food                        | Quantity   | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------------|------------|-------------------------|------------|----------------|
| Saddle of hare, leg of hare | up to 1 kg | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40    | 1              |
| Saddle of venison           | 1.5 - 2 kg | 210 - 220               | 35 - 40    | 1              |
| Haunch of venison           | 1.5 - 2 kg | 200 - 210               | 90 - 120   | 1              |

1) Preheat the oven.

## Poultry

| Food             | Quantity         | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------------|------------------|------------------|------------|----------------|
| Poultry portions | 200 - 250 g each | 220 - 250        | 20 - 40    | 1              |
| Half chicken     | 400 - 500 g each | 220 - 250        | 35 - 50    | 1              |
| Chicken, poulard | 1 - 1.5 kg       | 220 - 250        | 50 - 70    | 1              |
| Duck             | 1.5 - 2 kg       | 210 - 220        | 80 - 100   | 1              |
| Goose            | 3.5 - 5 kg       | 200 - 210        | 150 - 180  | 1              |
| Turkey           | 2.5 - 3.5 kg     | 200 - 210        | 120 - 180  | 1              |
| Turkey           | 4 - 6 kg         | 180 - 200        | 180 - 240  | 1              |

## Fish

| Food       | Quantity   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------|------------|------------------|------------|----------------|
| Whole fish | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 40 - 70    | 1              |

## 11.9 Turbo grilling

### Beef

| Food                            | Quantity             | Temperature (°C)        | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------------|----------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Roast beef or fillet: rare      | per cm. of thickness | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6      | 1              |
| Roast beef or fillet: medium    | per cm. of thickness | 180 - 190               | 6 - 8      | 1              |
| Roast beef or fillet: well done | per cm. of thickness | 170 - 180               | 8 - 10     | 1              |

1) Preheat the oven.

### Pork

| Food                      | Quantity     | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|
| Shoulder, neck, ham joint | 1 - 1.5 kg   | 160 - 180        | 90 - 120   | 1              |
| Chop, spare rib           | 1 - 1.5 kg   | 170 - 180        | 60 - 90    | 1              |
| Meat loaf                 | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60    | 1              |

| Food                      | Quantity     | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|
| Pork knuckle (pre-cooked) | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120   | 1              |

### Veal

| Food            | Quantity   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-----------------|------------|------------------|------------|----------------|
| Roast veal      | 1 kg       | 160 - 180        | 90 - 120   | 1              |
| Knuckle of veal | 1.5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150  | 1              |

### Lamb

| Food                    | Quantity   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-------------------------|------------|------------------|------------|----------------|
| Leg of lamb, roast lamb | 1 - 1.5 kg | 150 - 170        | 100 - 120  | 1              |
| Saddle of lamb          | 1 - 1.5 kg | 160 - 180        | 40 - 60    | 1              |

### Poultry

| Food             | Quantity         | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------------|------------------|------------------|------------|----------------|
| Poultry portions | 200 - 250 g each | 200 - 220        | 30 - 50    | 1              |
| Duck             | 1.5 - 2 kg       | 180 - 200        | 80 - 100   | 1              |
| Goose            | 3.5 - 5 kg       | 160 - 180        | 120 - 180  | 1              |
| Turkey           | 2.5 - 3.5 kg     | 160 - 180        | 120 - 180  | 1              |
| Turkey           | 4 - 6 kg         | 140 - 160        | 150 - 240  | 1              |
| Whole chicken    | 1 - 1.5 kg       | 180 - 200        | 60 - 90    | 2              |

## 11.10 Grilling in general

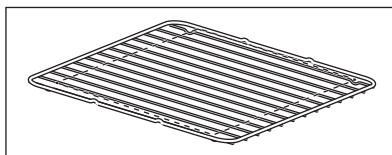


### WARNING!

Always grill with the oven door closed.

- **Always grill with the maximum temperature setting.**
- Set the shelf into the shelf position as recommended in the grilling table.
- If the first shelf position is recommended put the food directly on the baking tray.
- Always place the deep pan to collect fat on the first shelf position.

- Grill only flat pieces of meat or fish.



The grilling area is set in centre of the shelf.

### 11.11 Fast grilling

| Food                       | Temperature (°C) | Time (min) |          | Shelf position |
|----------------------------|------------------|------------|----------|----------------|
|                            |                  | 1st side   | 2nd side |                |
| Burgers                    | max <b>1)</b>    | 9 - 15     | 8 - 13   | 4              |
| Pork fillet                | max              | 10 - 12    | 6 - 10   | 4              |
| Sausages                   | max              | 10 - 12    | 6 - 8    | 4              |
| Fillet steaks, veal steaks | max              | 7 - 10     | 6 - 8    | 4              |
| Toast                      | max <b>1)</b>    | 1 - 4      | 1 - 4    | 4 - 5          |
| Toast with topping         | max              | 6 - 8      | -        | 4              |

**1)** Pre-heat the oven

### 11.12 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.

For best results: deactivate the appliance after half the time required. Open the

appliance door and let the appliance cool down. After that finish the drying process.

#### Vegetables

| Food                | Temperature (°C) | Time (h) | Shelf position |             |
|---------------------|------------------|----------|----------------|-------------|
|                     |                  |          | 1 position     | 2 positions |
| Beans               | 60 - 70          | 6 - 8    | 3              | 2 / 4       |
| Peppers             | 60 - 70          | 5 - 6    | 3              | 2 / 4       |
| Vegetables for sour | 60 - 70          | 5 - 6    | 3              | 2 / 4       |
| Mushrooms           | 50 - 60          | 6 - 8    | 3              | 2 / 4       |
| Herbs               | 40 - 50          | 2 - 3    | 3              | 2 / 4       |

#### Fruit

| Food         | Temperature (°C) | Time (h) | Shelf position |             |
|--------------|------------------|----------|----------------|-------------|
|              |                  |          | 1 position     | 2 positions |
| Plums        | 60 - 70          | 8 - 10   | 3              | 2 / 4       |
| Apricots     | 60 - 70          | 8 - 10   | 3              | 2 / 4       |
| Apple slices | 60 - 70          | 6 - 8    | 3              | 2 / 4       |
| Pears        | 60 - 70          | 6 - 9    | 3              | 2 / 4       |

## 11.13 Information for test institutes

| Food                                                           | Function             | Temperature (°C) | Time (min)                                  | Accessories     | Shelf position |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|---------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Small cakes (20 small cakes per tray)                          | Conventional cooking | 170              | 20 - 30                                     | Tray            | 4              |
| Small cakes (20 small cakes per tray) <sup>1)</sup>            | True fan cooking     | 150              | 20 - 30                                     | Tray            | 2              |
| Small cakes (20 small cakes per tray) <sup>1)</sup>            | True fan cooking     | 150              | 25 - 35                                     | Tray / Deep Pan | 1 + 4          |
| Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted    | Conventional cooking | 180              | 70 - 90                                     | Grid            | 1              |
| Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted    | True fan cooking     | 160              | 70 - 90                                     | Grid            | 2              |
| Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted    | Pizza function       | 160              | 60 - 80                                     | Grid            | 2              |
| Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid               | Conventional cooking | 170              | 30 - 40                                     | Grid            | 3              |
| Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid               | True fan cooking     | 150              | 35 - 45                                     | Grid            | 2              |
| Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid <sup>1)</sup> | True fan cooking     | 160              | 25 - 35                                     | Grid            | 1 + 4          |
| Shortbread/Pastry strip                                        | True fan cooking     | 140              | 20 - 35                                     | Tray            | 3              |
| Shortbread/Pastry strip                                        | True fan cooking     | 140              | 20 - 30                                     | Tray            | 1 + 4          |
| Shortbread/Pastry strip                                        | Conventional cooking | 160              | 20 - 35                                     | Tray            | 3              |
| Toast <sup>1)</sup>                                            | Fast grilling        | Max              | 1 - 5                                       | Grid            | 4              |
| Beef burger                                                    | Grilling             | Max              | 15 - 20 first side.<br>10 - 15 second side. | Grid / Deep pan | 4 + 1          |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

## 12. OVEN - CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a

mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

### Everyday Use

- Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

### Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 12.2 Stainless steel or aluminium ovens

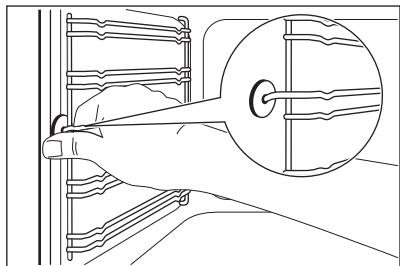
Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

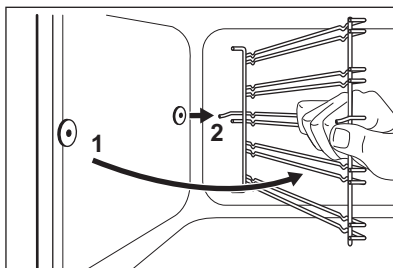
## 12.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



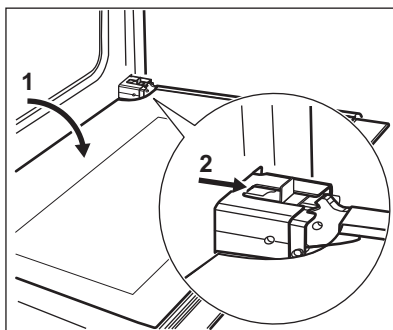
Install the shelf supports in the opposite sequence.

### ⚠ CAUTION!

Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.

## 12.4 Removing the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.



1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.  
To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

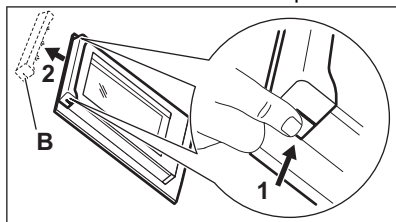
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

## 12.5 Removing and cleaning the door glasses

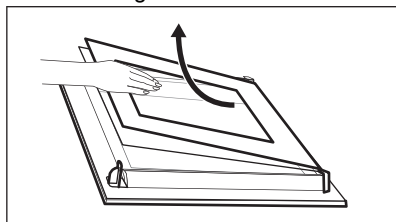


The door glass in your product can be different in type and shape from the examples you see in the images. The number of glasses can also be different.

1. Hold the door trim B on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.



4. Clean the door glass panels.  
To install panels, do the same steps in reverse.

## 12.6 Replacing the lamp



### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

## The back lamp



The lamp glass cover is at the back of the cavity.

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with a suitable 300 °C heat-resistant oven lamp.  
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

## 12.7 The drawer

The storage drawer is below the oven cavity.



### **WARNING!**

Do not put food inside the drawer.



### **WARNING!**

Do not keep flammable items such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning products, aerosols, plastic items in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer can be removed for cleaning.

### **Removing the drawer:**

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the drawer slightly, so that it can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

## 13. TROUBLESHOOTING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

| Problem                                                                  | Possible cause                                                                         | Remedy                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate the appliance.                                       | The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.                                                         |
| You cannot activate the appliance.                                       | The fuse is blown.                                                                     | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| Residual heat indicator does not come on.                                | The zone is not hot because it operated only for a short time.                         | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| The oven does not heat up.                                               | The oven is deactivated.                                                               | Activate the oven.                                                                                                              |
| The oven does not heat up.                                               | The clock is not set.                                                                  | Set the clock.                                                                                                                  |
| The oven does not heat up.                                               | The necessary settings are not set.                                                    | Make sure that the settings are correct.                                                                                        |
| The lamp does not operate.                                               | The lamp is defective.                                                                 | Replace the lamp.                                                                                                               |
| The display shows "12.00".                                               | There was a power cut.                                                                 | Reset the clock.                                                                                                                |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long.                                            | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.                             |

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| We recommend that you write the data here: |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                               | ..... |
| Product number (PNC)                       | ..... |
| Serial number (S.N.)                       | ..... |

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.

- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

14.2 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

|                                                            |                                 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Supplier's name                                            | Electrolux                      |
| Model identification                                       | FEH6LV204 940002917             |
| Energy Efficiency Index                                    | 95.3                            |
| Energy efficiency class                                    | A                               |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.95 kWh/cycle                  |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.82 kWh/cycle                  |
| Number of cavities                                         | 1                               |
| Heat source                                                | Electricity                     |
| Volume                                                     | 73 l                            |
| Type of oven                                               | Oven inside Freestanding Cooker |
| Mass                                                       | 46.8 kg                         |

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.3 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

Moist fan baking

Function designed to save energy during cooking.

14.4 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Power consumption in standby                                                               | 0.8 W  |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 20 min |

## 15. GUARANTEE

### Customer Service Centres

| Point of Service                     |                                |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Prévèrènges | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern       |                                |                              |
| Langgasse 10<br>9008 St. Gallen      |                                |                              |
| Am Mattenhof 4a/b<br>6010 Kriens     |                                |                              |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln    |                                |                              |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur     |                                |                              |



**Spare parts service** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Specialist advice/Sale** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as

proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



### For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....                             | 32 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                               | 35 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                                         | 38 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                              | 40 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.. | 41 |
| 6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....                   | 41 |
| 7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....               | 42 |
| 8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....                        | 43 |
| 9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO .....                          | 44 |
| 10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....                       | 46 |
| 11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                      | 47 |
| 12. FORNO - PULIZIA E CURA.....                               | 59 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                             | 61 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                | 62 |
| 15. GARANZIA.....                                             | 63 |
| 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                         | 64 |

## 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 dei bambini e delle 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.

- Controllare che i bambini 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.
- 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.
- L'apparecchiatura va connessa alla corrente con un cavo di tipo H05VV-F per tollerare la temperatura del pannello posteriore.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.

- Non installare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o quello dei coperchi cernierati per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- 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.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può diventare molto caldo.
- 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.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

## 2.2 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero 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.
- 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.

- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

## 2.3 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

Pericolo di scossa elettrica.

- 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 utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una

temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

### **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.
  - 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.
- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa, in alluminio o con fondo danneggiato possono graffiare il piano. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Pulizia e manutenzione

### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- 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.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.5 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche

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

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

## 2.6 Assistenza

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

- Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

# 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

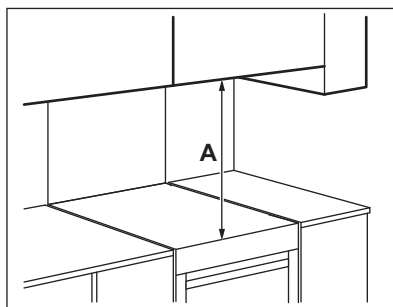
## 3.1 Dati tecnici

### Dimensioni

|            |              |
|------------|--------------|
| Altezza    | 847 - 867 mm |
| Larghezza  | 596 mm       |
| Profondità | 600 mm       |

## 3.2 Posizione dell'apparecchiatura

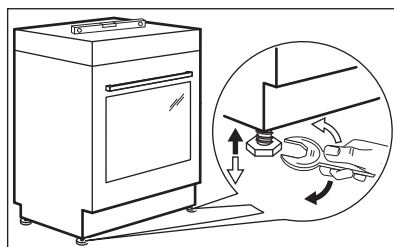
È possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadi su uno o due lati e nell'angolo.



### Distanze minime

| Dimensioni | mm  |
|------------|-----|
| A          | 650 |

## 3.3 Livellamento dell'apparecchiatura

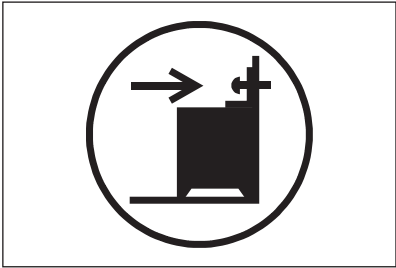


Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.

3.4 Protezione antiribaltamento

**⚠ ATTENZIONE!**

Installare la protezione antiribaltamento per evitare che l'apparecchiatura cada con carichi non corretti. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se l'apparecchiatura è collocata in uno spazio corretto.  
L'apparecchiatura riporta i simboli illustrati nelle immagini (dove possibile) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.



**⚠ ATTENZIONE!**

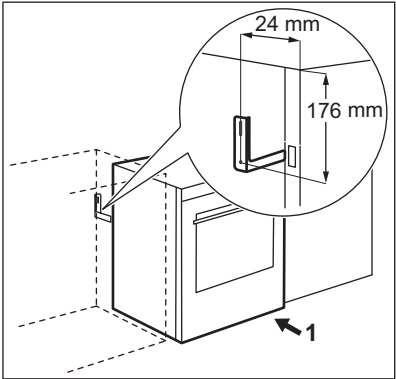
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.

Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

- 1. Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione antiribaltamento.
- 2. Installare la protezione antiribaltamento 176 mm in basso rispetto alla superficie

superiore dell'apparecchiatura e 24 mm dal lato sinistro della stessa nel foro rotondo sulla staffa. Vedere l'illustrazione. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).

- 3. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Vedere l'illustrazione. Mettere l'apparecchiatura al centro dello spazio fra gli armadi (1). Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.



3.5 Installazione elettrica

**⚠ AVVERTENZA!**

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni per la sicurezza dei capitoli sulla sicurezza.

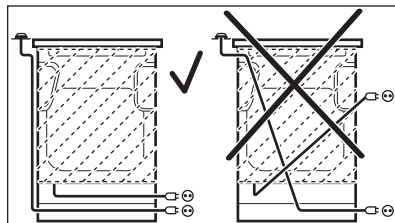
La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una presa di corrente né un cavo. Il terminale di collegamento si trova dietro il pannello posteriore.

Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:

| Fase           | Dimensioni minime cavo          |
|----------------|---------------------------------|
| 1              | non applicabile mm <sup>2</sup> |
| 3 senza neutro | 4x1,0 mm <sup>2</sup>           |

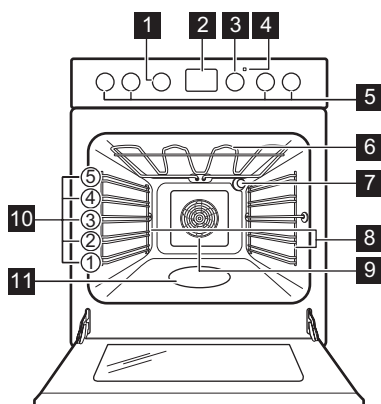
### **AVVERTENZA!**

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



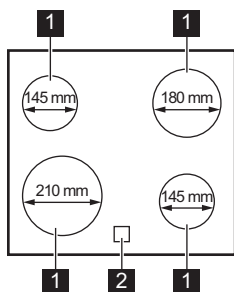
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica generale



- 1** Manopola delle funzioni del forno
- 2** Display
- 3** Manopola della temperatura
- 4** Indicatore/simbolo della temperatura
- 5** Manopole piano cottura
- 6** Resistenza
- 7** Lampadina
- 8** Supporto ripiano, rimovibile
- 9** Ventola
- 10** Posizioni ripiano
- 11** Goffratura della cavità

### 4.2 Panoramica sul piano cottura



- 1** Zona di cottura
- 2** Indicatore di calore residuo

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 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. Spegnerne 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.

### 5.2 Impostazione del tempo

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

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

Premere il tasto  o  per impostare l'ora corretta. Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

### 5.3 Modifica dell'ora



Non è possibile modificare l'ora del giorno se nessuna delle funzioni è attiva.

Premere  ripetutamente finché non lampeggia la spia della funzione Imposta ora. Per impostare un nuovo orario, fare riferimento a "Impostazione dell'ora".

## 6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Livello di potenza

| Simboli                                                                             | Funzione         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 0                                                                                   | Posizione spento |
|  | Mantieni caldo   |

| Simboli | Funzione |
|---------|----------|
|---------|----------|

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 1 - 9 | Livelli di potenza |
|-------|--------------------|



Utilizzare il calore residuo per ridurre il consumo di energia. Spegnerne la zona di cottura circa 5-10 minuti prima che il processo di cottura sia completato.

Ruotare la manopola della zona cottura selezionata fino a impostare il livello di potenza desiderato.

Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spegnimento.

6.2 Indicatore di calore residuo

 **AVVERTENZA!**

Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

La spia si accende quando una zona cottura è calda, ma non funziona se l'alimentazione viene scollegata.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

 **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie

I risultati di cottura dipendono dal materiale delle pentole

 **i**

Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.

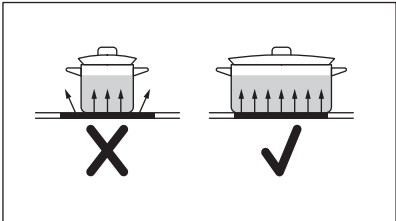
 **i**

Non utilizzare pentole sul piano cottura in ceramica con basi con bordi o bordi pronunciati, ad es. pentole in ghisa. Potrebbero graffiare o setacciare la superficie del piano di cottura in modo permanente.

 **i**

Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

Per risparmiare energia e garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, il fondo delle pentole deve avere un diametro.



7.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura     | Diametro pentole (mm) | Potenza (W) |
|---------------------|-----------------------|-------------|
| Posteriore sinistra | 125 - 145             | 1200        |
| Posteriore destra   | 150 - 180             | 1800        |
| Anteriore destra    | 125 - 145             | 1200        |
| Anteriore sinistra  | 180 - 210             | 2300        |

7.3 Guida semplificata per la cottura

 **i**

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per:                                                                                                              | Tempo (min)   | Suggerimenti                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                    | Tenere in caldo le pietanze cotte.                                                                                           | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola.                                                                                                           |
| 1 - 2                  | Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.                                                                        | 5 - 25        | Mescolare di tanto in tanto.                                                                                                                  |
| 2                      | Solidificare: omelette morbide, uova al forno.                                                                               | 10 - 40       | Cuocere con un coperchio.                                                                                                                     |
| 2 - 3                  | Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.                                                  | 25 - 50       | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.                          |
| 3 - 4                  | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.                                                                                      | 20 - 45       | Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.                                                 |
| 4 - 5                  | Patate al vapore e altre verdure.                                                                                            | 20 - 60       | Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola. |
| 4 - 5                  | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.                                                                       | 60 - 150      | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.                                                                                                    |
| 6 - 7                  | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costole, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Capovolgere quando necessario.                                                                                                                |
| 7 - 8                  | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.                                                                            | 5 - 15        | Capovolgere quando necessario.                                                                                                                |
| 9                      | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.                    |               |                                                                                                                                               |

## 8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come

strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

### 8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro,

formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un

detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

## 9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Funzioni del forno

#### **AVVERTENZA!**

Non versare liquidi nella goffratura della cavità prima e durante il processo di cottura. Potrebbe danneggiarsi.

#### **0 Posizione spento** Il forno è spento.



#### **Cottura ventilata**

Per cuocere su un massimo di due posizioni della griglia contemporaneamente e per essiccare gli alimenti.  
Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.



#### **Funzione Pizza**

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



#### **Cottura convenzionale**

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione del ripiano.



#### **Asciugatura**

Per essiccare il cibo affettato.



#### **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.



#### **Cottura ventilata umida**

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla Classe di efficienza e ai Requisiti di ecodesign (in base a EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

È progettato per risparmiare energia durante la cottura.

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 si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta.

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

Quando viene usata questa funzione la luce si spegne.



Si può scongelare il cibo scegliendo la funzione Cottura ventilata umida senza impostare la temperatura.

## 9.2 Attivazione e disattivazione del forno



**La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:**

- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando il forno entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla una delle zone di cottura, le funzioni o la temperatura del forno.

1. Ruotare la manopola per le funzioni del forno per selezionata una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare il forno, ruotare le manopole per le funzioni del forno e la temperatura in posizione Off.

## 9.3 Ventola di raffreddamento

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

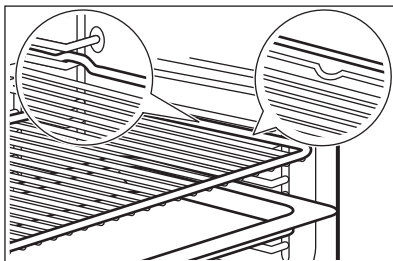
## 9.4 Inserimento di accessori

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.



Piccoli rientri aumentano il livello di sicurezza e offrono la protezione anti-ribaltamento. Sono anche dispositivi anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.



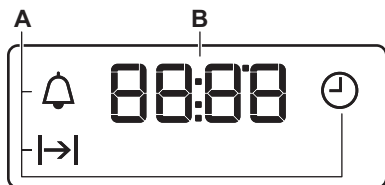
Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

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.

## 10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

### 10.1 Display



A. Funzioni Orologio

B. Timer

### 10.2 Tasti

| Tasto | Funzione | Descrizione                               |
|-------|----------|-------------------------------------------|
| —     | MENO     | Per impostare l'orario.                   |
| 🕒     | OROLOGIO | Per impostare una funzione dell'orologio. |
| +     | PLUS     | Per impostare l'orario.                   |

### 10.3 Funzioni orologio

| Funzione Orologio |                | Applicazione                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒                 | ORA DEL GIORNO | Per impostare, modificare o controllare l'ora del giorno.                                                                                                                                                   |
| ⏱                 | DURATA         | Per impostare la durata di funzionamento del forno.                                                                                                                                                         |
| 🔔                 | CONTAMINUTI    | Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento. |

### 10.4 Impostazione della DURATA

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

Il display visualizza ⏱.

4. Allo scadere del tempo, ⏱ lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

### 10.5 Regolazione del CONTAMINUTI

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

Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.

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

## 10.6 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.
2. Tenere premuto .  
La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

## 11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

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

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

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

### 11.1 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

### 11.2 Suggerimenti sulla cottura

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

| Risultati di cottura                                                  | Causa possibile                          | Rimedio                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta. | La temperatura del forno è troppo bassa. | La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore. |

## 11.3 Cottura ventilata: Cottura al

forno 

### Cottura su un livello

#### Cottura in stampi

| Alimenti                                                | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Torta a ciambella o brioche                             | 150 - 160               | 50 - 70     | 2                       |
| Torta margherita/torte alla frutta                      | 140 - 160               | 50 - 90     | 1 - 2                   |
| Pan di Spagna senza grassi                              | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40     | 3                       |
| Base per flan - pasta frolla                            | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 2                       |
| Base per flan - miscela per pan di Spagna               | 150 - 170               | 20 - 25     | 2                       |
| Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale) | 160                     | 60 - 90     | 2 - 3                   |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

#### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

| Alimenti                                                                                | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Torta con crumble (asciutta)                                                            | 150 - 160        | 20 - 40     | 3                       |
| Flan di frutta (realizzati con pasta lievitata/miscela per pan di Spagna) <sup>1)</sup> | 150              | 35 - 55     | 3                       |
| Flan di frutta realizzati con pasta frolla                                              | 160 - 170        | 40 - 80     | 3                       |

<sup>1)</sup> Utilizzare una leccarda.

#### Biscotti

| Alimenti                                             | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Biscotti di pasta frolla                             | 150 - 160        | 10 - 20     | 3                       |
| Frollini al burro/Strisce di pasta                   | 140              | 20 - 35     | 3                       |
| Biscotti realizzati con miscela per pan di Spagna    | 150 - 160        | 15 - 20     | 3                       |
| Dolci realizzati con albume montato a neve, meringhe | 80 - 100         | 120 - 150   | 3                       |
| Meringhe                                             | 100 - 120        | 30 - 50     | 3                       |

| Alimenti                                | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Biscotti realizzati con pasta lievitata | 150 - 160               | 20 - 40     | 3                       |
| Pasticcini di pasta sfoglia             | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                       |
| Panini                                  | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35     | 3                       |
| Dolcetti (20 per lamiera dolci)         | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35     | 3                       |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

### Tavola di prodotti cotti al forno e gratinati

| Alimenti                             | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Baguette ricoperte di formaggio fuso | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30     | 1                       |
| Verdure ripiene                      | 160 - 170               | 30 - 60     | 1                       |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

### Cottura multilivello

#### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

| Alimenti             | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|----------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
|                      |                         |             | 2 posizioni             |
| Bigné/Eclair         | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45     | 2 / 4                   |
| Torta Streusel secca | 150 - 160               | 30 - 45     | 2 / 4                   |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

#### Biscotti/small cakes/dolci/panini

| Alimenti                                                | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
|                                                         |                         |             | 2 posizioni             |
| Biscotti di pasta frolla                                | 150 - 160               | 20 - 40     | 2 / 4                   |
| Frollini al burro/Strisce di pasta                      | 140                     | 25 - 45     | 2 / 4                   |
| Biscotti realizzati con miscela per pan di Spagna       | 160 - 170               | 25 - 40     | 2 / 4                   |
| Biscotti realizzati con albume montato a neve, meringhe | 80 - 100                | 130 - 170   | 2 / 4                   |
| Meringhe                                                | 100 - 120               | 40 - 80     | 2 / 4                   |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata                 | 160 - 170               | 30 - 60     | 2 / 4                   |
| Pasticcini di pasta sfoglia                             | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50     | 2 / 4                   |

| Alimenti                       | Temperatura (°C)  | Tempo (min) | Posizione della griglia<br>2 posizioni |
|--------------------------------|-------------------|-------------|----------------------------------------|
| Panini                         | 180 <sup>1)</sup> | 25 - 40     | 2 / 4                                  |
| Dolcetti (20per lamiera dolci) | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 40     | 2 / 4                                  |

1) Preriscaldare il forno.

## 11.4 Cottura convenzionale: Cottura su un livello

### Cottura in stampi

| Alimenti                                                  | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Torta a ciambella o brioche                               | 160 - 180               | 50 - 70     | 2                       |
| Torta margherita/Torte alla frutta                        | 150 - 170               | 50 - 90     | 1 - 2                   |
| Pan di Spagna senza grassi                                | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40     | 3                       |
| Base per flan - pasta frolla                              | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 2                       |
| Base per flan - miscela per pan di Spagna                 | 170 - 190               | 20 - 25     | 2                       |
| Crostata di mele (2 stampi Ø20 cm, disposti in diagonale) | 180                     | 60 - 90     | 1 - 2                   |
| Flan speziato (ad es. quiche lorraine)                    | 180 - 220               | 35 - 60     | 1                       |
| Torta ai formaggi                                         | 160 - 180               | 60 - 90     | 1 - 2                   |

1) Preriscaldare il forno.

### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

| Alimenti                                                                                                  | Temperatura (°C)                                   | Tempo (min)         | Posizione della griglia |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Treccia/Corona di pane                                                                                    | 170 - 190                                          | 40 - 50             | 2                       |
| Stollen di Natale                                                                                         | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2                       |
| Pane (di segale):<br>1. Prima parte del processo di cottura.<br>2. Seconda parte del processo di cottura. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2                   |
| Bigné/Eclair                                                                                              | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3                       |
| Rotolo con marmellata                                                                                     | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3                       |
| Torta con crumble (asciutta)                                                                              | 160 - 180                                          | 20 - 40             | 3                       |
| Torta alle mandorle con burro/Torte di zucchero                                                           | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 30             | 3                       |
| Flan di frutta (realizzati con pasta lievitata/ miscela per pan di Spagna) <sup>2)</sup>                  | 170                                                | 35 - 55             | 3                       |

| Alimenti                                                                       | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Flan di frutta realizzati con pasta frolla                                     | 170 - 190               | 40 - 60     | 3                       |
| Torte con lievito guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema pasticcera) | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80     | 3                       |
| Pizza (molto guarnita)                                                         | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 30 - 50     | 1 - 2                   |
| Pizza (crosta sottile)                                                         | 220 - 250 <sup>1)</sup> | 15 - 25     | 1 - 2                   |
| Pane non lievitato                                                             | 230 - 250               | 10 - 15     | 1                       |
| Crostate (CH)                                                                  | 210 - 230               | 35 - 50     | 1                       |

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

## Biscotti

| Alimenti                                             | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Biscotti di pasta frolla                             | 170 - 190               | 10 - 20     | 3                       |
| Frollini al burro/Strisce di pasta                   | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35     | 3                       |
| Biscotti realizzati con pasta morbida                | 170 - 190               | 20 - 30     | 3                       |
| Dolci realizzati con albume montato a neve, meringhe | 80 - 100                | 120 - 150   | 3                       |
| Meringhe                                             | 120 - 130               | 30 - 60     | 3                       |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata              | 170 - 190               | 20 - 40     | 3                       |
| Pasticcini di pasta sfoglia                          | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                       |
| Panini                                               | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55     | 3                       |
| Piccole torte (20 per Lamiera dolci)                 | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30     | 3 - 4                   |

1) Preriscaldare il forno.

## Tavola di prodotti cotti al forno e gratinati

| Alimenti                             | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Pasta al forno                       | 180 - 200               | 45 - 60     | 1                       |
| Lasagne                              | 180 - 200               | 35 - 50     | 1                       |
| Verdure gratinate                    | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30     | 1                       |
| Baguette ricoperte di formaggio fuso | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30     | 1                       |
| Dolci                                | 180 - 200               | 40 - 60     | 1                       |
| Sformati di pesce                    | 180 - 200               | 40 - 60     | 1                       |

| Alimenti        | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|-----------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Verdure ripiene | 180 - 200        | 40 - 60     | 1                       |

1) Preriscaldare il forno.

## 11.5 Funzione Pizza

| Alimenti                               | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|----------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Pizza (crosta sottile) <sup>1)</sup>   | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20     | 1 - 2                   |
| Pizza (molto guarnita) <sup>1)</sup>   | 180 - 200               | 20 - 35     | 1 - 2                   |
| Crostate                               | 170 - 200               | 35 - 55     | 1 - 2                   |
| Flan spinaci                           | 160 - 180               | 45 - 60     | 1 - 2                   |
| Quiche Lorena (Flan speziato)          | 170 - 190               | 45 - 55     | 1 - 2                   |
| Flan svizzero                          | 170 - 200               | 35 - 55     | 1 - 2                   |
| Torta ai formaggi                      | 140 - 160               | 60 - 90     | 1 - 2                   |
| Torta di mele, ricoperta               | 150 - 170               | 50 - 60     | 1 - 2                   |
| Torta di verdure                       | 160 - 180               | 50 - 60     | 1 - 2                   |
| Pane non lievitato                     | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 10 - 20     | 2 - 3                   |
| Flan di pasta sfoglia                  | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55     | 2 - 3                   |
| Flammekuchen                           | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20     | 2 - 3                   |
| Piroggen (versione russa del +calzone) | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25     | 2 - 3                   |

1) Utilizzare una leccarda.

2) Preriscaldare il forno.

## 11.6 Cottura ventilata umida

### Pane e pizza

| Alimenti              | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|-----------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Panini                | 180              | 25 - 35     | 3                       |
| Pizza surgelata 350 g | 190              | 25 - 35     | 3                       |

### Torte in teglia per dolci

| Alimenti              | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|-----------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Rotolo con marmellata | 180              | 20 - 30     | 3                       |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|----------|------------------|-------------|-------------------------|
| Brownie  | 180              | 30 - 40     | 3                       |

### Torte in stampo

| Alimenti             | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|----------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Soufflé              | 200              | 30 - 40     | 3                       |
| Base pan di spagna   | 180              | 20 - 30     | 3                       |
| Pasticcini per il tè | 150              | 25 - 35     | 3                       |

### Pesce

| Alimenti                 | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Pesce confezionato 300 g | 180              | 25 - 35     | 3                       |
| Pesce intero 200 g       | 180              | 25 - 35     | 3                       |
| Filetto di pesce 300 g   | 180              | 25 - 35     | 3                       |

### Carne

| Alimenti                 | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Carne confezionata 250 g | 200              | 25 - 35     | 3                       |
| Spiedini di carne 500 g  | 200              | 30 - 40     | 3                       |

### Piccoli cibi cotti

| Alimenti                 | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Dolcetti                 | 180              | 25 - 35     | 3                       |
| Amaretti                 | 160              | 25 - 35     | 3                       |
| Muffin                   | 180              | 25 - 35     | 3                       |
| Crostini saporiti        | 170              | 20 - 30     | 3                       |
| Biscotti di pasta frolla | 150              | 25 - 35     | 3                       |
| Crostatine               | 170              | 15 - 25     | 3                       |

### Vegetariano

| Alimenti                         | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|----------------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Verdura mista confezionata 400 g | 180              | 25 - 35     | 3                       |
| Omelette                         | 200              | 20 - 30     | 3                       |
| Verdure su teglia 700 g          | 180              | 25 - 35     | 3                       |

11.7 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

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

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel vassoio.

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

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

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

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

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

11.8 Cottura convenzionale: Arrosto 

Manzo

| Alimenti                           | Quantità           | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Stufato                            | 1 - 1.5 kg         | 200 - 230               | 105 - 150   | 1                       |
| Roast beef o filetto: al sangue    | per cm di spessore | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8       | 1                       |
| Roastbeef o filetto: cottura media | per cm di spessore | 220 - 230               | 8 - 10      | 1                       |
| Roastbeef o filetto: ben cotto     | per cm di spessore | 200 - 220               | 10 - 12     | 1                       |

1) Preriscaldare il forno.

Maiale

| Alimenti                        | Quantità     | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Spalla, coppa, coscia           | 1 - 1.5 kg   | 210 - 220        | 90 - 120    | 1                       |
| Cotoletta, costoletta di maiale | 1 - 1.5 kg   | 180 - 190        | 60 - 90     | 1                       |
| Polpettone                      | 750 g - 1 kg | 170 - 190        | 50 - 60     | 1                       |
| Stinco di maiale, precotto      | 750 g - 1 kg | 200 - 220        | 90 - 120    | 1                       |

Vitello

| Alimenti                         | Quantità   | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|----------------------------------|------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Arrosto di vitello <sup>1)</sup> | 1 kg       | 210 - 220        | 90 - 120    | 1                       |
| Stinco di vitello                | 1,5 - 2 kg | 200 - 220        | 150 - 180   | 1                       |

1) Utilizzare una pirofila per arrosto chiusa.

## Agnello

| Alimenti                                 | Quantità   | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------|------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Cosciotto di agnello, arrosto di agnello | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 90 - 120    | 1                       |
| Sella di agnello                         | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 40 - 60     | 1                       |

## Selvaggina

| Alimenti                       | Quantità    | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------------------|-------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Sella di lepre, cosce di lepre | fino a 1 kg | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40     | 1                       |
| Sella di cervo                 | 1,5 - 2 kg  | 210 - 220               | 35 - 40     | 1                       |
| Coscia di capriolo             | 1,5 - 2 kg  | 200 - 210               | 90 - 120    | 1                       |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Pollame

| Alimenti            | Quantità             | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|---------------------|----------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Porzioni di pollame | 200-250 g ciascuna   | 220 - 250        | 20 - 40     | 1                       |
| Mezzo pollo         | 400 - 500 g ciascuno | 220 - 250        | 35 - 50     | 1                       |
| Pollo, pollastra    | 1 - 1.5 kg           | 220 - 250        | 50 - 70     | 1                       |
| Anatra              | 1,5 - 2 kg           | 210 - 220        | 80 - 100    | 1                       |
| Oca                 | 3,5-5 kg             | 200 - 210        | 150 - 180   | 1                       |
| Tacchino            | 2,5-3,5 kg           | 200 - 210        | 120 - 180   | 1                       |
| Tacchino            | 4-6 kg               | 180 - 200        | 180 - 240   | 1                       |

## Pesce

| Alimenti     | Quantità   | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------|------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Pesce intero | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 40 - 70     | 1                       |

## 11.9 Doppio grill ventilato

### Manzo

| Alimenti                           | Quantità           | Temperatura (°C)        | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|-------------------------|
| Roast beef o filetto: al sangue    | per cm di spessore | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6       | 1                       |
| Roastbeef o filetto: cottura media | per cm di spessore | 180 - 190               | 6 - 8       | 1                       |
| Roastbeef o filetto: ben cotto     | per cm di spessore | 170 - 180               | 8 - 10      | 1                       |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Maiale

| Alimenti                        | Quantità     | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Spalla, coppa, coscia           | 1 - 1.5 kg   | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                       |
| Cotoletta, costoletta di maiale | 1 - 1.5 kg   | 170 - 180        | 60 - 90     | 1                       |
| Polpettone                      | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60     | 1                       |
| Stinco di maiale, precotto      | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120    | 1                       |

## Vitello

| Alimenti           | Quantità   | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|--------------------|------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Arrosto di vitello | 1 kg       | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                       |
| Stinco di vitello  | 1,5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                       |

## Agnello

| Alimenti                                 | Quantità   | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|------------------------------------------|------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Cosciotto di agnello, arrosto di agnello | 1 - 1.5 kg | 150 - 170        | 100 - 120   | 1                       |
| Sella di agnello                         | 1 - 1.5 kg | 160 - 180        | 40 - 60     | 1                       |

## Pollame

| Alimenti            | Quantità           | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia |
|---------------------|--------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Porzioni di pollame | 200-250 g ciascuna | 200 - 220        | 30 - 50     | 1                       |
| Anatra              | 1,5 - 2 kg         | 180 - 200        | 80 - 100    | 1                       |
| Oca                 | 3,5-5 kg           | 160 - 180        | 120 - 180   | 1                       |
| Tacchino            | 2,5-3,5 kg         | 160 - 180        | 120 - 180   | 1                       |
| Tacchino            | 4-6 kg             | 140 - 160        | 150 - 240   | 1                       |
| Pollo intero        | 1 - 1.5 kg         | 180 - 200        | 60 - 90     | 2                       |

### 11.10 Cottura al grill in generale

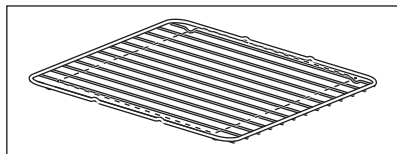


#### AVVERTENZA!

Eseguire sempre la funzione grill con lo sportello del forno chiuso.

- **Durate la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.**
- Impostare il ripiano nella posizione indicata nella tabella per la cottura al grill.

- Se si consiglia la prima posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sulla lamiera dolci.
- Posizionare sempre la leccarda per raccogliere il grasso nella prima posizione del ripiano.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.



L'area di grigliatura viene impostata al centro del ripiano.

### 11.11 Grill rapido

| Alimenti                                   | Temperatura (°C)  | Tempo (min) |         | Posizione della griglia |
|--------------------------------------------|-------------------|-------------|---------|-------------------------|
|                                            |                   | 1° lato     | 2° lato |                         |
| Hamburger                                  | max <sup>1)</sup> | 9 - 15      | 8 - 13  | 4                       |
| Filetto di maiale                          | max               | 10 - 12     | 6 - 10  | 4                       |
| Salsicce                                   | max               | 10 - 12     | 6 - 8   | 4                       |
| Bistecche di filetto, bistecche di vitello | max               | 7 - 10      | 6 - 8   | 4                       |
| Toast                                      | max <sup>1)</sup> | 1 - 4       | 1 - 4   | 4 - 5                   |
| Toast guarnito                             | max               | 6 - 8       | -       | 4                       |

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno

### 11.12 Essiccazione

Coprire le griglie con carta da forno.

Per ottenere degli ottimi risultati: disattivare l'apparecchiatura dopo metà del tempo

richiesto. Aprire la porta dell'apparecchiatura e lasciarla raffreddare. Quindi, completare il processo di essiccazione.

#### Verdure

| Alimenti               | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posizione della griglia |             |
|------------------------|------------------|-----------|-------------------------|-------------|
|                        |                  |           | 1 posizione             | 2 posizioni |
| Fagioli                | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                       | 2 / 4       |
| Peperoni               | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                       | 2 / 4       |
| Verdure per minestrone | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                       | 2 / 4       |
| Funghi                 | 50 - 60          | 6 - 8     | 3                       | 2 / 4       |
| Erbe                   | 40 - 50          | 2 - 3     | 3                       | 2 / 4       |

#### Frutta

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posizione della griglia |             |
|----------|------------------|-----------|-------------------------|-------------|
|          |                  |           | 1 posizione             | 2 posizioni |
| Prugne   | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                       | 2 / 4       |

| Alimenti     | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posizione della griglia |             |
|--------------|------------------|-----------|-------------------------|-------------|
|              |                  |           | 1 posizione             | 2 posizioni |
| Albicocche   | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                       | 2 / 4       |
| Mele a fette | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                       | 2 / 4       |
| Pere         | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                       | 2 / 4       |

## 11.13 Informazioni per gli istituti di test

| Alimenti                                                                   | Funzione              | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Accessori                     | Posizione della griglia |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|-------------------------------|-------------------------|
| Dolcetti (20 dolcetti per lamiera)                                         | Cottura convenzionale | 170              | 20 - 30     | Vassoio                       | 4                       |
| Dolcetti (20 dolcetti per lamiera) <sup>1)</sup>                           | Cottura ventilata     | 150              | 20 - 30     | Vassoio                       | 2                       |
| Dolcetti (20 dolcetti per lamiera) <sup>1)</sup>                           | Cottura ventilata     | 150              | 25 - 35     | Lamiera dolci/Teglia profonda | 1 + 4                   |
| Torta di mele, 2 stampi (ø 20 cm) sulla griglia, spostati in diagonale     | Cottura convenzionale | 180              | 70 - 90     | Griglia                       | 1                       |
| Torta di mele, 2 stampi (ø 20 cm) sulla griglia, spostati in diagonale     | Cottura ventilata     | 160              | 70 - 90     | Griglia                       | 2                       |
| Torta di mele, 2 stampi (ø 20 cm) sulla griglia, spostati in diagonale     | Funzione Pizza        | 160              | 60 - 80     | Griglia                       | 2                       |
| Pan di spagna senza grassi, 1 stampo (ø 26 cm) sulla griglia               | Cottura convenzionale | 170              | 30 - 40     | Griglia                       | 3                       |
| Pan di spagna senza grassi, 1 stampo (ø 26 cm) sulla griglia               | Cottura ventilata     | 150              | 35 - 45     | Griglia                       | 2                       |
| Pan di spagna senza grassi, 1 stampo (ø 26 cm) sulla griglia <sup>1)</sup> | Cottura ventilata     | 160              | 25 - 35     | Griglia                       | 1 + 4                   |
| Pasta frolla/Striscia di pasta                                             | Cottura ventilata     | 140              | 20 - 35     | Vassoio                       | 3                       |
| Pasta frolla/Striscia di pasta                                             | Cottura ventilata     | 140              | 20 - 30     | Vassoio                       | 1 + 4                   |
| Pasta frolla/Striscia di pasta                                             | Cottura convenzionale | 160              | 20 - 35     | Vassoio                       | 3                       |
| Toast <sup>1)</sup>                                                        | Grill rapido          | Massimo          | 1 - 5       | Griglia                       | 4                       |

| Alimenti           | Funzione         | Temperatura (°C) | Tempo (min)                                  | Accessori                   | Posizione della griglia |
|--------------------|------------------|------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Hamburger di manzo | Cottura al grill | Massimo          | 15 - 20 primo lato.<br>10 - 15 secondo lato. | Griglia/<br>Teglia profonda | 4 + 1                   |

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti

## 12. FORNO - PULIZIA E CURA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detersivo 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 la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.

#### Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 12.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

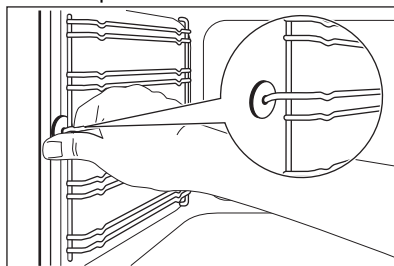
Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

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

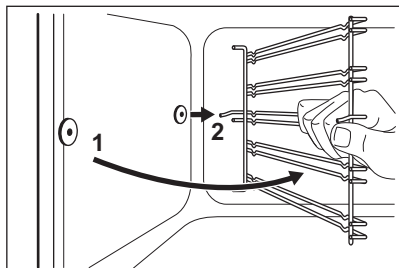
### 12.3 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

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



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



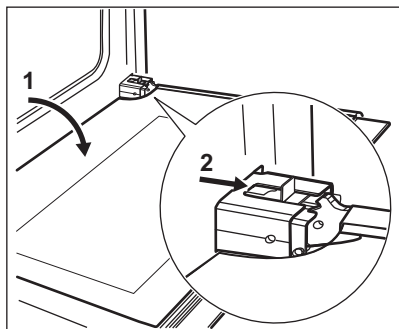
Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

### **⚠ ATTENZIONE!**

Assicurarsi che il cavo di fissaggio più lungo sia nella parte anteriore. Le estremità dei due cavi devono essere rivolte verso il retro. Un'errata installazione può danneggiare lo smalto.

## **12.4 Rimozione della porta del forno**

Per facilitare la pulizia rimuovere la porta.



1. Aprire completamente la porta.
2. Spostare la guida fino a sentire un clic.
3. Chiudere la porta fino a quando la guida si blocca.
4. Rimuovere la porta.  
Per togliere la porta, tirarla verso l'esterno prima da un lato e poi dall'altro.

Al termine della pulizia, rimontare la porta del forno, seguendo la procedura inversa.

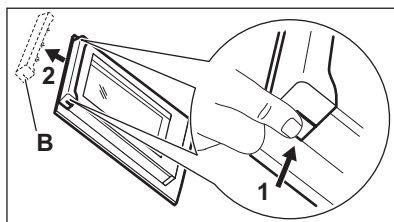
Quando si inserisce la porta, accertarsi di sentire un clic. Se necessario, usare la forza.

## **12.5 Estrazione e pulizia dei vetri della porta**

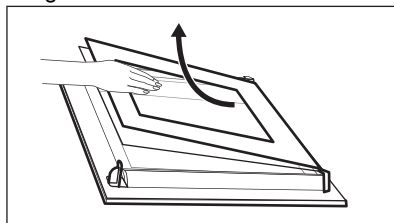


Il vetro della porta del vostro forno può differire per tipo e forma da quello riprodotto nelle immagini. Il numero di pannelli in vetro può differire.

1. Afferrare sui due lati la copertura della porta B sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



2. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
3. Afferrare i cristalli della porta per il bordo superiore e toglierli uno ad uno dalla guida tirando verso l'alto.



4. Pulire i pannelli in vetro.  
Per installare i pannelli, eseguire gli stessi passaggi in ordine inverso.

## **12.6 Sostituzione della lampadina**



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

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

## Lampada posteriore



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

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta da forno, termoresistente fino a 300°C. Utilizzare lo stesso tipo di lampadina.
4. Installare la calotta di vetro.

### 12.7 Il cassetto

Il cassetto per la conservazione si trova sotto la cavità del forno.



#### AVVERTENZA!

Non inserire alcun alimento nel cassetto.



#### AVVERTENZA!

Non conservare nel cassetto articoli infiammabili come materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, prodotti per la pulizia, aerosol, articoli di plastica. Quando si utilizza il forno, il cassetto può surriscaldarsi. Vi è il rischio di incendio.

Il cassetto può essere rimosso per la pulizia.

#### Rimozione del cassetto:

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.
2. Sollevare leggermente il cassetto, in modo da poterlo sollevare verso l'alto con un'angolazione delle guide del cassetto.

Per installare il cassetto, seguire la procedura in senso inverso.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

| Problema                                       | Causa possibile                                                                                            | Soluzione                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile azionare l'elettrodomestico.   | L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.                                                               |
| Non è possibile azionare l'elettrodomestico.   | È saltato il fusibile.                                                                                     | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.                                        | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza tecnica autorizzato.                                   |
| Il forno non scalda.                           | Il forno è spento.                                                                                         | Accendere il forno.                                                                                                                                      |
| Il forno non scalda.                           | L'orologio non è impostato.                                                                                | Impostare l'orologio.                                                                                                                                    |
| Il forno non scalda.                           | Le impostazioni necessarie non sono configurate.                                                           | Verificare che le impostazioni siano corrette.                                                                                                           |

| Problema                                                                          | Causa possibile                                               | Soluzione                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| La lampadina non funziona.                                                        | La lampadina è difettosa.                                     | Sostituire la lampadina.                                                              |
| Il display mostra "12.00".                                                        | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. | Ripristinare l'orologio.                                                              |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno. | La pietanza è stata lasciata nel forno troppo a lungo.        | Al termine della cottura, non lasciare le pietanze nel forno per più di 15-20 minuti. |

### 13.2 Dati dell'Assistenza

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

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

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

#### Consigliamo di annotare i dati qui:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Modello (Mod.)         | ..... |
| Codice prodotto (PNC)  | ..... |
| Numero di serie (S.N.) | ..... |

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 14.2 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica per i forni

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Nome del fornitore                                                                | Electrolux          |
| Identificazione modello                                                           | FEH6LV204 940002917 |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 95.3                |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A                   |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.95 kWh/ciclo      |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.82 kWh/ciclo      |
| Numero di cavità                                                                  | 1                   |

|                 |                                             |
|-----------------|---------------------------------------------|
| Fonte di calore | Elettricità                                 |
| Volume          | 73 l                                        |
| Tipo di forno   | Forno all'interno della cucina indipendente |
| Massa           | 46.8 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.

### 14.3 Forno - 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.

### 14.4 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 |

## 15. GARANZIA

### Servizio clienti

#### Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Préverenges

Via Violino 11  
6928 Manno

## Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur



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

**Consulenza specialistica/Vendita** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## 16. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



### Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?  
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)







