

FEH5LV114

EN User Manual | **Cooker**

2

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

29



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. HOB - DAILY USE.....	11
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	12
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	13
9. OVEN - DAILY USE	14
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	15
11. OVEN - USING THE ACCESSORIES.....	16
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	16
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	23
14. TROUBLESHOOTING.....	25
15. ENERGY EFFICIENCY.....	26
16. GUARANTEE	27
17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	28

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 be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- Do not use the appliance as a direct cooking surface. Cooking must always be performed by using appropriate cookware.
- 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 oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that 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 moistened 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 directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - 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.
- Discolouration 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.
- 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.

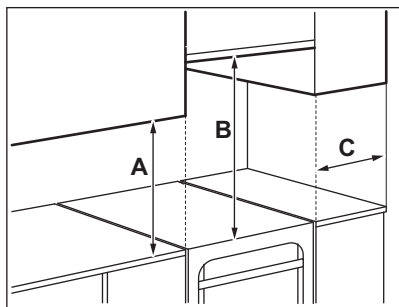
3.1 Location of the appliance



Do not install the cooker near the sink or near the cabinet with sink. Humidity / water drops can enter between the side panel and the cabinet and in time may damage the paint of the side panel.

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

For minimal distances for fitting check the table.



Minimum distances

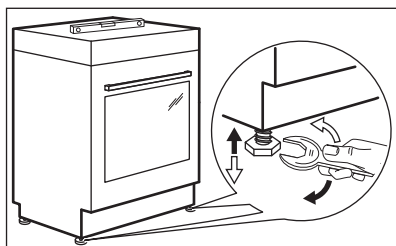
Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technical data

Voltage	400 V
Frequency	50 - 60 Hz
Appliance class	1

Dimension	mm
Height	858
Width	500
Depth	600

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

Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.

⚠ CAUTION!

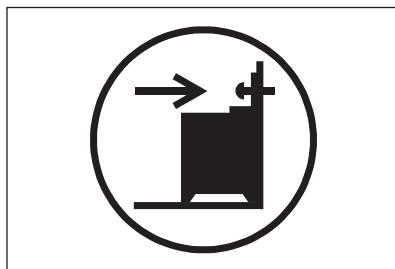
Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



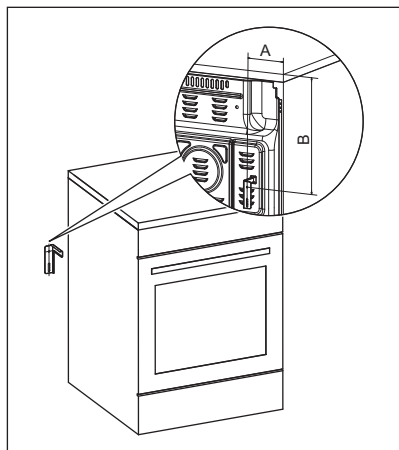
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

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



1. Install the anti-tilt protection B - 343 mm down from the top surface of the appliance and A - 67 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the cupboards. 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.



If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

CAUTION!

If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the centre of 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.

WARNING!

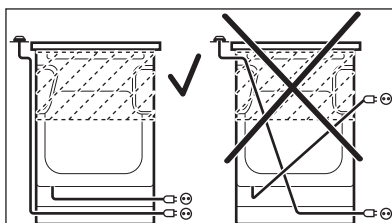
Before you connect the mains cable to the terminal, measure the voltage between phases in the house network. Then, refer to the connection label at the back of the appliance to use the correct electrical installation. This order of steps prevents from installation errors and damage to the electrical components of the appliance.

Applicable types of cables for different phases:

Phase	Min. size cable
1	3x1.5 mm ²
3 with neutral	5x1.5 mm ²

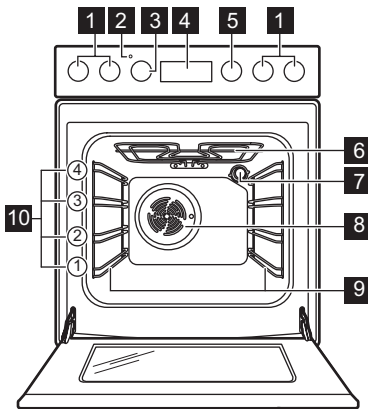
WARNING!

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



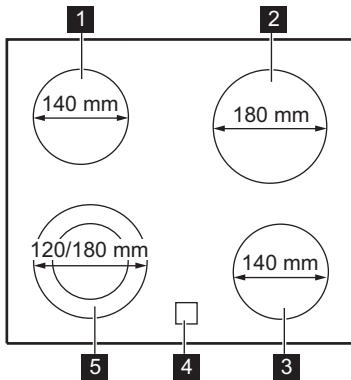
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



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

4.2 Cooking surface layout



- 1 Cooking zone 1200 W
- 2 Cooking zone 1800 W
- 3 Cooking zone 1200 W
- 4 Residual heat indicator
- 5 Cooking zone 700 / 1700 W

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. The maximum temperature for this function is 210 °C. 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 Description of cooking zones

The cooking zones are fitted with thermostat and operate intermittently (goes off and on again) depending on the selected heat level.

6.2 Heat setting

Symbols	Function
0	Off position
	Double zone
	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.

6.3 Using the simple cooking zone

To use a simple cooking zone, turn the appropriate knob to one of the following positions: 1-9.



For heat settings 1-3, the zone remains red for about 2-3 seconds and then deactivates.



The zone operates at its maximum power level once you set the heat level to 8 or 9.

6.4 Activating and deactivating the outer rings (double or oval)

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

1. If you choose a heat level between 1-9, only the central part of the cooking zone operates.
2. To activate the outer ring, turn the knob clockwise exceeding setting 9 to .
3. Then turn the knob counterclockwise to the desired heat setting (1-9). Both the central part and the outer ring operate together.

To deactivate the outer ring turn the knob to the off position. Both the central part and the outer or oval ring deactivate. The indicator

goes out. To restart the central part of the cooking zone choose a heat level between 1-9.

6.5 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.

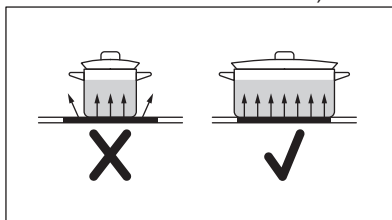


Do not use cookware on the ceramic hob with bases with pronounced edges or ridges, e.g. cast iron pans. These could scratch or scour the hob surface permanently.



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 (at least the same as the zone diameter).



7.2 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, 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 mixture of baking powder and lemon juice or vinegar.

9. OVEN - DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Turning the oven on and off

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select the temperature.
The lamp turns on when the oven operates.



For the functions without heating there is no need to set the temperature.

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

9.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

9.3 Oven functions



Off position

The oven is off.



Oven lamp

To turn on the lamp without a cooking function.



Conventional cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Bottom heat

To bake cakes with crispy bottom and to pre-serve food.



Fan cooking

To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.



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.



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.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that 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.

This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking.



Turbo grilling

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



Pizza function

To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom.

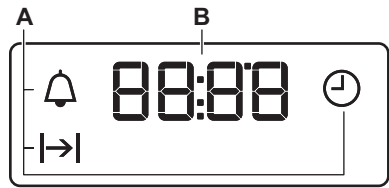


Defrost

To defrost food. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

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 table

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

10.4 Setting the DURATION

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

The display shows .

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

10.5 Setting the MINUTE MINDER

- Press again and again until starts to flash.
- Press or to set the necessary time. The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
- 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 - USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Inserting accessories

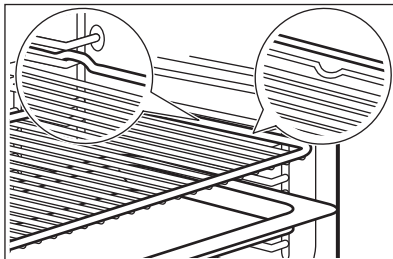
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



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.

12. 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.

12.1 General information

The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.

The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a

steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.

Clean the moisture after each use of the appliance.

Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

12.2 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.

12.3 Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

12.4 Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

12.5 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

12.6 Conventional cooking

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Flat cake ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	baking tray
Yeast cake with apples	2000	170 - 190	40 - 50	3	baking tray
Drip pan cake	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	baking tray
Chicken, whole	1350	200 - 220	60 - 70	2	wire shelf
				1	baking tray
Chicken, half	1300	190 - 210	35 + 30	3	wire shelf
				1	baking tray
Pork roast cutlet	600	190 - 210	30 - 35	3	wire shelf
				1	baking tray
Flan bread ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	baking tray
Stuffed yeast cake ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	baking tray
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	baking tray
Swiss apple flan ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	baking tray
Christmas cake ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Peasant bread ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 light trays (length: 20 cm)
Romanian sponge cake ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	baking tray
Swiss roll ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	baking tray
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	baking tray
Crumble cake ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	baking tray
Buttered cake ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

2) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

3) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

4) Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 10 minutes.

12.7 Fan cooking

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Flat cake ¹⁾	1000	150	30	2	baking tray
Yeast cake with apples	2000	170 - 180	40 - 50	3	baking tray
Drip pan cake	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	baking tray
Chicken, whole	1400	180	55	2	wire shelf
				1	baking tray
Pork roast	800	170 - 180	45 - 50	2	wire shelf
				1	baking tray
Stuffed yeast cake	1200	150 - 160	20 - 30	2	baking tray
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	baking tray
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	baking tray
Swiss apple flan ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	baking tray
Christmas cake ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	baking tray
Romanian sponge cake ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns ¹⁾	800	190	15	3	baking tray
Swiss roll ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	baking tray
Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	baking tray
Crumble cake	1500	160 - 170	25 - 35	3	baking tray
Sponge cake ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

2) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

3) Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 10 minutes.

12.8 True fan cooking

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Flat cake ¹⁾	1000	155	35	2	baking tray
Flat cake ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	baking tray
Yeast cake with apples ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	baking tray
Drip pan cake	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	baking tray
Chicken, whole	1400	200	50	2	wire shelf
				1	baking tray
Pork roast cutlet	600	180 - 200	30 - 40	2	wire shelf
				1	baking tray
Flan bread ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	baking tray
Stuffed yeast cake	1200	160 - 170	20 - 30	3	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Cheese cake	2600	150 - 170	60 - 70	2	baking tray
Swiss apple flan ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	baking tray
Christmas cake ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	baking tray
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	baking tray
Romanian sponge cake ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns ¹⁾	800	190	15	3	baking tray
Yeast buns ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	baking tray
Swiss roll ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	baking tray
Meringue	400	100 - 120	50 - 60	2	baking tray
Meringue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	baking tray
Crumble cake ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	baking tray
Sponge cake ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	baking tray
Buttered cake ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

²⁾ After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

³⁾ After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

⁴⁾ Set the temperature to 230 °C and preheat the oven for 10 minutes.

12.9 Moist fan baking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Bread and pizza				
Buns	190	25 - 30	2	baking tray or deep pan
Bread rolls	200	40 - 45	2	baking tray or deep pan
Frozen pizza 350 g	190	25 - 35	2	wire shelf

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Cakes in baking tray				
Swiss roll	180	20 - 30	2	baking tray or deep pan
Brownie	180	35 - 45	2	baking tray or deep pan
Cakes in tin				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ceramic ramekins on wire shelf
Sponge flan base	180	25 - 35	2	flan base tin on wire shelf
Sponge cake	150	35 - 45	2	cake tin on wire shelf
Fish				
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Whole fish 200 g	180	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Fish fillet 300 g	180	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Meat				
Meat in pouch 250 g	200	35 - 45	2	baking tray or deep pan
Meat skewers 500 g	200	30 - 40	2	baking tray or deep pan
Small baked items				
Cookies	170	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Macarons	170	40 - 50	2	baking tray or deep pan
Muffins	180	30 - 40	2	baking tray or deep pan
Savoury cracker	160	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Shortcrust pastry biscuits	140	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Tartelettes	170	20 - 30	2	baking tray or deep pan
Vegetarian				
Mixed vegetables in pouch 400 g	200	20 - 30	2	baking tray or deep pan
Omelette	200	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 35	2	baking tray or deep pan

12.10 Turbo grilling

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Chicken, half	1200	200	25 + 25	2	wire shelf
				1	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Pork roast cutlet	500	230	20 + 20	2	wire shelf
				1	baking tray

12.11 Pizza function

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	baking tray
Chicken, whole	1400	165 - 175	55 - 65	2	baking tray
Chicken, half	1350	165 - 175	30 + 35	3	baking tray
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

12.12 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Small cakes (16 per tray)	Conventional cooking	160	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	Fan cooking	150	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	True fan cooking	160	baking tray	1 + 3	30 - 40
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Conventional cooking	190	wire shelf	1	65 - 75
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Fan cooking	180	wire shelf	2	70 - 80
Fatless sponge cake	Conventional cooking	180	wire shelf	2	20 - 30
Fatless sponge cake	Fan cooking	160	wire shelf	2	25 - 35
Fatless sponge cake	True fan cooking	170	wire shelf	1 + 3	30 - 40
Short bread / Pastry stripes	Conventional cooking	140	baking tray	3	15 - 30
Short bread / Pastry stripes	Fan cooking	140	baking tray	3	20 - 30
Short bread / Pastry stripes	True fan cooking	140	baking tray	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Turbo grilling	230	wire shelf	3	3 - 5

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Beef burger ²⁾	Turbo grilling	250	wire shelf or deep pan	3	15 - 20 first side; 10 -15 second side

1) Preheat the oven for 5 minutes.

2) Preheat the oven for 10 minutes.

13. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

13.2 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.

13.3 Removing the shelf supports

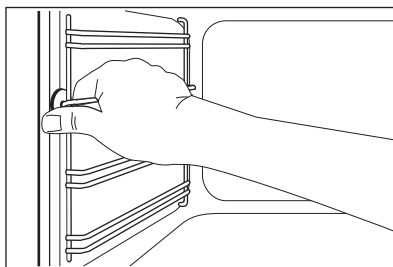
To clean the oven, remove the shelf supports.



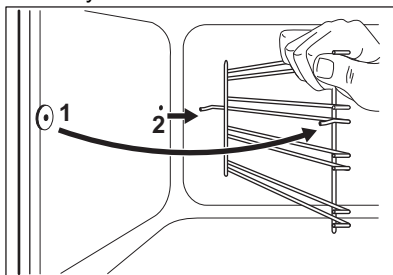
CAUTION!

Be careful when you 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 removed accessories in the opposite sequence.

13.4 Removing and installing the oven glass panels

You can remove the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

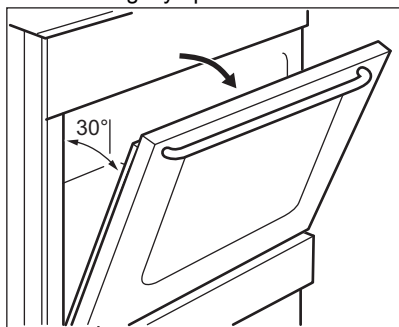
⚠ WARNING!

Keep the oven door slightly open during the cleaning process. When you open it fully it may accidentally close causing potential damage.

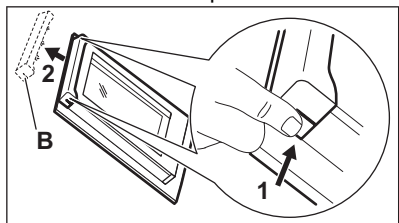
⚠ WARNING!

Do not use the appliance without the glass panels.

1. Open the door until it is at an angle of approximately 30°. The door stands alone when slightly open.



2. Hold the door trim (B) at the top edge of the door on both sides and push inwards to release the clip seal.



3. Pull the door trim to the front to remove it.

⚠ WARNING!

When you take out the glass panels the oven door tries to close.

4. Hold the top edge of the door glass panels and pull them up one by one.
5. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is complete, install the glass panels and the oven door. Do the

above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger.

⚠ CAUTION!

Make sure that you install the internal glass panel in the appropriate seats.

13.5 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 below the oven 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.

13.6 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

1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300 °C heat resistant lamp.
4. Install the glass cover.

14. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 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.
	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.
You cannot activate or operate the hob.	The fuse is blown.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
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.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
	The clock is not set.	Set the clock.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
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.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.

14.2 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.)	

15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	FEH5LV114		
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker		
Number of cooking zones	4		
Heating technology	Radiant Heater		
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left rear	14.0 cm	
	Right rear	18.0 cm	
	Right front	14.0 cm	
	Left front	18.0 cm	
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left rear	181.8 Wh/kg	
	Right rear	182.1 Wh/kg	
	Right front	181.8 Wh/kg	
	Left front	190.1 Wh/kg	
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		184.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

15.2 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.

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	FEH5LV114 943005715
Energy Efficiency Index	94.9
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.84 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.75 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity

Volume	57 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	41.0 kg

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

15.4 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. For additional details refer to "appliance - Daily use" chapter, appliance functions.

15.5 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

16. GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Point of Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
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.

17. 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.



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

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

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

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	29
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	32
3. INSTALLAZIONE.....	35
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	38
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	38
6. PIANO COTTURA - USO QUOTIDIANO.....	39
7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	40
8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....	41
9. FORNO - USO QUOTIDIANO	42
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	43
11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	44
12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	45
13. FORNO - PULIZIA E CURA.....	52
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	54
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	55
16. GARANZIA.....	57
17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	58

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'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di cottura diretta. La cottura deve essere eseguita sempre utilizzando pentole appropriate.
- 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 prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti 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 direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - 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.
- 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.

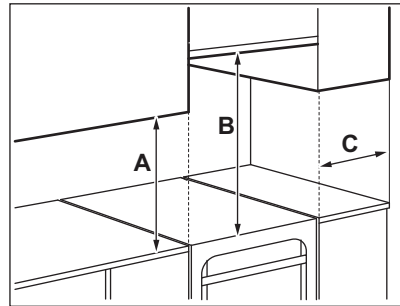
3.1 Posizione dell'apparecchiatura



Non installare il piano cottura vicino al lavello o vicino al mobile con il lavello. Le gocce di umidità/acqua possono entrare tra il pannello laterale e l'armadio e nel tempo può danneggiare la vernice del pannello laterale.

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

Per le distanze minime di montaggio controllare la tabella.



Distanze minime

Dimensioni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dati tecnici

Tensione	400 V
Frequenza	50 - 60 Hz

Classe apparecchiatura	1
------------------------	---

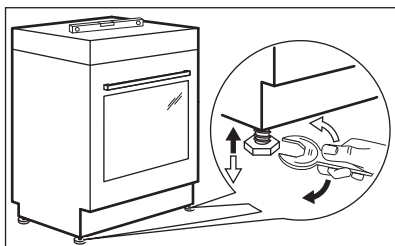
Dimensioni	mm
------------	----

Altezza	858
---------	-----

Larghezza	500
-----------	-----

Profondità	600
------------	-----

3.3 Livellamento dell'apparecchiatura



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

3.4 Protezione anti-ribaltamento

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di fissare la protezione antiribaltamento.

ATTENZIONE!

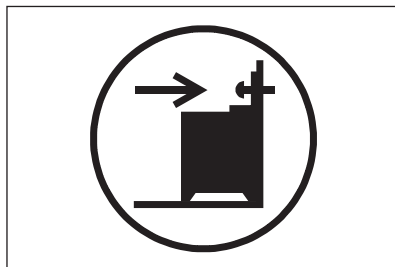
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



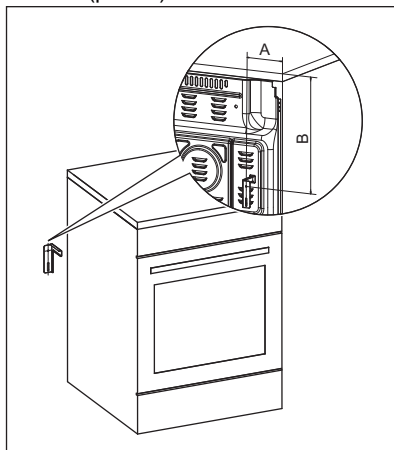
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia liscia.

È necessario installare la protezione antiribaltamento. Se non si installa, l'apparecchiatura può ribaltarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo mostrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare l'installazione della protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento B - 343 mm al di sotto della superficie superiore dell'apparecchiatura e a A - 67 mm dal lato dell'apparecchiatura nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro sul retro dell'apparecchiatura. Sollevare la parte anteriore dell'apparecchiatura e collocarla al centro dello spazio tra gli armadi. Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è

superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.



Se si modificano le dimensioni della cucina, allineare correttamente il dispositivo antiribaltamento.



ATTENZIONE!

Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.

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.



AVVERTENZA!

Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra le fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta sul retro dell'apparecchiatura per utilizzare l'impianto elettrico corretto. Questo ordine di procedura evita errori di installazione e danni ai componenti elettrici dell'apparecchiatura.

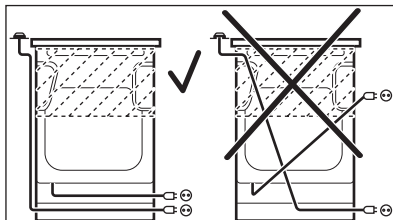
Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:

Fase	Dimensioni minime cavo
1	3x1,5 mm ²
3 con neutro	5x1,5 mm ²



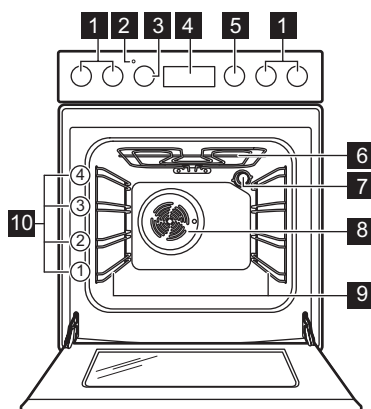
AVVERTENZA!

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



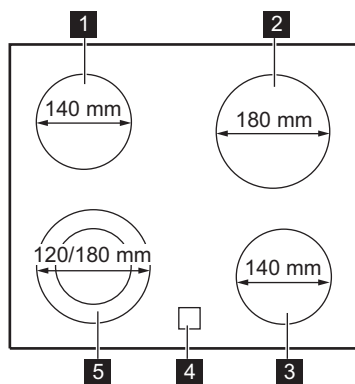
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



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

4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura 1200 W
- 2 Zona di cottura 1800 W
- 3 Zona di cottura 1200 W
- 4 Indicatore di calore residuo
- 5 Zona di cottura 700/1700 W

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. La temperatura massima per questa funzione è 210 °C. 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 - USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Descrizione delle zone di cottura

Le zone di cottura sono dotate di termostato e funzionano in modo intermittente (si spegne e riaccende) a seconda del livello di calore selezionato.

6.2 Livello di potenza

Simboli	Funzione
0	Posizione spento

Simboli	Funzione
	Zona doppia
	Mantieni caldo
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.

6.3 Utilizzo della zona di cottura semplice

Per utilizzare una zona di cottura semplice, ruotare l'apposita manopola su una delle seguenti posizioni: 1-9.



Per le impostazioni di calore 1-3, la zona rimane rossa per circa 2-3 secondi e poi si disattiva.



La zona funziona al suo livello di potenza massimo una volta impostato il calore su 8 o 9.

6.4 Attivazione e disattivazione degli anelli esterni (doppi o ovali)

È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole.

1. Se si sceglie un livello di calore compreso tra 1-9, funziona solo la parte centrale della zona cottura.
2. Per attivare l'anello esterno ruotare la manopola in senso orario, fino a superare l'impostazione 9, a ☉.

3. Quindi ruotare la manopola in senso antiorario fino ad ottenere il livello di potenza desiderato (1-9). Sia la parte centrale che l'anello esterno funzionano insieme.

Per disattivare l'anello esterno, ruotare la manopola in posizione di spegnimento. Sia la parte centrale che l'anello esterno o ovale si disattivano. La spia si spegne. Per riavviare la parte centrale della zona cottura scegliere un livello di calore compreso tra 1-9.

6.5 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



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.



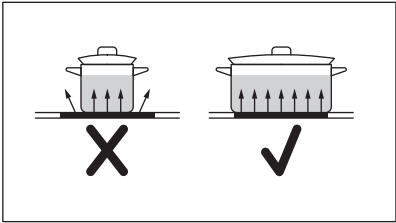
Non utilizzare pentole sul piano cottura in ceramica con basi con bordi o bordi pronunciati, ad es. pentole in ghisa. Potrebbero graffiare o setacciare la superficie del piano di cottura in modo permanente.



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 minimo adeguato (almeno uguale al diametro della zona).



7.2 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, costolette, polpette, salsicce, 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 del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e

alimenti con 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 raffreddato rimuovere** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** utilizzare una miscela di lievito in polvere e succo di limone o aceto.

9. FORNO - USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionarne una funzione.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.



Per le funzioni senza riscaldamento, non è necessario impostare la temperatura.

3. Per disattivare il forno, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

9.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe

l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

9.3 Funzioni del forno



Posizione spento

Il forno è spento.



Luce del forno

Per accendere la luce senza una funzione di cottura.



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.



Resistenza inferiore

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



Cottura ventilata

Per arrostiti o arrostiti e cuocere cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.



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 Cottura convenzionale.



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.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di 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.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.



Doppio grill ventilato

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



Funzione Pizza

Per cuocere il cibo in un'unica posizione sul ripiano per una doratura più intensa e base croccante.

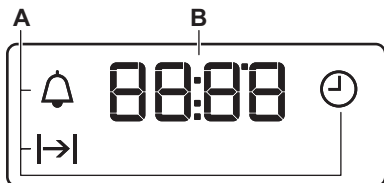


Scongelamento

Per scongelare gli alimenti. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

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 Tabella Funzioni dell'orologio

Funzione Orologio	Applicazione
ORA DEL GIORNO	Per impostare, modificare o controllare l'ora del giorno.

Funzione Orologio	Applicazione
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se 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 - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

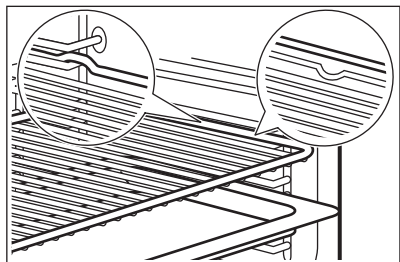
11.1 Inserimento di accessori

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 dolce perforata, posizionare la lamiera dolce/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

12.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbate il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.

Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i

componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

12.2 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

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

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

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

12.3 Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

12.4 Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughero.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

12.5 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

12.6 Cottura convenzionale

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Torta piatta ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 190	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta con leccarda	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	lamiera dolci
Pollo intero	1350	200 - 220	60 - 70	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Mezzo pollo	1300	190 - 210	35 + 30	3	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Cotoletta di maiale arrosto	600	190 - 210	30 - 35	3	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Flan di pane ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	lamiera dolci
Torta lievitata farci- ta ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	170 - 190	60 - 70	2	lamiera dolci
Flan di mele ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	lamiera dolci
Dolce di Natale ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	lamiera dolci
Pane alla contadi- na ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 teglie leggere (lun- ghezza: 20 cm)
Pan di Spagna ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 teglie leggere (lun- ghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano
Pan di Spagna – tra- dizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie leggere (lun- ghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano
Panini lievitati ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Rotolo con marmel- lata ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	lamiera dolci
Meringa	400	100 - 120	40 - 50	2	lamiera dolci
Torta friabile ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta al burro ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	lamiera dolci

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti

²⁾ Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

³⁾ Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

⁴⁾ Impostare la temperatura a 250 °C e preriscaldare il forno per 10 minuti.

12.7 Cottura ventilata

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Torta piatta ¹⁾	1000	150	30	2	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 180	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta con leccarda	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	lamiera dolci
Pollo intero	1400	180	55	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Arrosti di maiale	800	170 - 180	45 - 50	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Torta lievitata farcita	1200	150 - 160	20 - 30	2	lamiera dolci
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci
Flan di mele ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	lamiera dolci
Dolce di Natale ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	lamiera dolci
Quiche lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane alla contadi- na ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Pan di Spagna ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano
Pan di Spagna – tradizionale	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano
Panini lievitati ¹⁾	800	190	15	3	lamiera dolci
Rotolo con marmellata ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	lamiera dolci
Meringa	400	110 - 120	30 - 40	2	lamiera dolci
Torta friabile	1500	160 - 170	25 - 35	3	lamiera dolci
Pan di Spagna ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti

2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

3) Impostare la temperatura a 250 °C e preriscaldare il forno per 10 minuti.

12.8 Cottura ventilata

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Torta piatta ¹⁾	1000	155	35	2	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	lamiera dolci
Torta lievitata con mele ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta con leccarda	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	lamiera dolci
Pollo intero	1400	200	50	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Cotoletta di maiale arrosto	600	180 - 200	30 - 40	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Flan di pane ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	lamiera dolci
Torta lievitata farcita	1200	160 - 170	20 - 30	3	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	150 - 170	60 - 70	2	lamiera dolci
Flan di mele ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Dolce di Natale ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	lamiera dolci
Quiche lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane alla contadina ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	lamiera dolci
Pan di Spagna ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano
Pan di Spagna – tradizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano
Panini lievitati ¹⁾	800	190	15	3	lamiera dolci
Panini lievitati ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	lamiera dolci
Rotolo con marmellata ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	lamiera dolci
Meringa	400	100 - 120	50 - 60	2	lamiera dolci
Meringa	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	lamiera dolci
Torta friabile ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	lamiera dolci
Pan di Spagna ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	lamiera dolci
Torta al burro ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	lamiera dolci

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

²⁾ Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

³⁾ Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

⁴⁾ Impostare la temperatura a 230 °C e preriscaldare il forno per 10 minuti.

12.9 Cottura ventilata umida

Cibo	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Pane e pizza				
Panini	190	25 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Pane/Panini	200	40 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Pizza surgelata 350 g	190	25 - 35	2	ripiano a filo
Torte in teglia per dolci				

Cibo	Tempe- ratura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Rotolo con marmellata	180	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Brownie	180	35 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Torte in stampo				
Soufflé	210	35 - 45	2	sei pirottini in ceramica su ripiano a filo
Base pan di spagna	180	25 - 35	2	teglia per timballo su griglia
Pan di Spagna	150	35 - 45	2	stampo su ripiano a filo
Pesce				
Pesce confezionato 300 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Pesce intero 200 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Filetto di pesce 300 g	180	30 - 40	2	teglia per pizza su griglia
Carne				
Carne confezionata 250 g	200	35 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Spiedini di carne 500 g	200	30 - 40	2	lamiera dolci o leccarda
Piccoli cibi cotti				
Dolcetti	170	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Macaron	170	40 - 50	2	lamiera dolci o leccarda
Muffin	180	30 - 40	2	lamiera dolci o leccarda
Crostini saporiti	160	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Biscotti di pasta frolla	140	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Crostatine	170	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Vegetariano				
Verdura mista confezionata 400 g	200	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Omelette	200	30 - 40	2	teglia per pizza su griglia
Verdure su teglia 700 g	190	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda

12.10 Doppio grill ventilato

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Mezzo pollo	1200	200	25 + 25	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Cotoletta di maiale arrosto	500	230	20 + 20	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci

12.11 Funzione Pizza

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	lamiera dolci
Pollo intero	1400	165 - 175	55 - 65	2	lamiera dolci
Mezzo pollo	1350	165 - 175	30 + 35	3	lamiera dolci
Quiche lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	lamiera dolci

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10-15 minuti.

12.12 Informazioni per gli istituti di test

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Accessori	Posizione ripiano	Durata (min)
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	160	lamiera dolci	3	20 - 30
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura ventilata	150	lamiera dolci	3	20 - 30
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura ventilata	160	lamiera dolci	1 + 3	30 - 40
Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	190	ripiano a filo	1	65 - 75
Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	180	ripiano a filo	2	70 - 80
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	180	ripiano a filo	2	20 - 30
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	ripiano a filo	2	25 - 35
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	170	ripiano a filo	1 + 3	30 - 40
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura convenzionale	140	lamiera dolci	3	15 - 30

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Accessori	Posizione ripiano	Durata (min)
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	lamiera dolci	3	20 - 30
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	lamiera dolci	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Doppio grill ventilato	230	ripiano a filo	3	3 - 5
Hamburger di manzo ²⁾	Doppio grill ventilato	250	ripiano a filo o leccarda	3	15 - 20 primo lato; 10 - 15 secondo lato

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti

2) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

13. FORNO - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è più elevato per la griglia.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

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

13.2 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.

13.3 Rimozione dei supporti ripiano

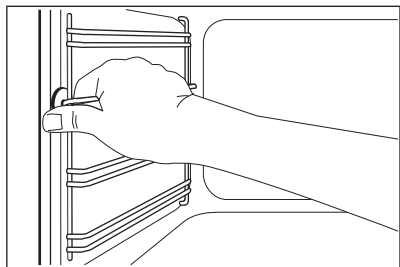
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



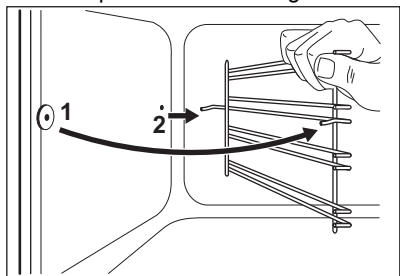
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

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



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

13.4 Estrazione e installazione dei pannelli in vetro del forno

È possibile rimuovere i pannelli interni in vetro per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

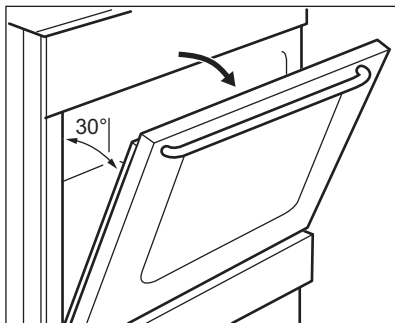
⚠ AVVERTENZA!

Mantenere la porta del forno leggermente aperta durante la procedura di pulizia. Se si apre completamente, la porta potrebbe chiudersi accidentalmente provocando danni.

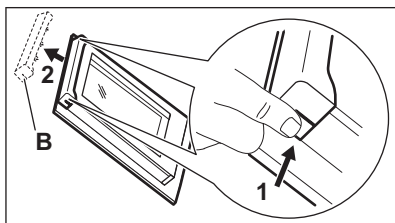
⚠ AVVERTENZA!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1. Aprire la porta fino a un'angolazione di circa 30°. Se aperta leggermente, la porta rimane in posizione verticale senza bisogno di supporto.



2. 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.



3. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.

⚠ AVVERTENZA!

Quando si estraggono i pannelli in vetro, la porta del forno tende a chiudersi.

4. Afferrare il bordo superiore dei pannelli in vetro della porta e sollevarli uno alla volta.
5. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande.

⚠ ATTENZIONE!

Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.

13.5 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 sotto il forno 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.

13.6 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.

Lampadina posteriore

1. Ruotare il coperchio in vetro della lampadina per rimuoverlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena da 230 V, 25 W, termoresistente fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 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.
	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.
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	È saltato il fusibile.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
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.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'anello esterno.		Attivare per primo l'anello interno.
Il forno non scalda.	Il forno è spento.	Attivare il forno.
	Le impostazioni necessarie non sono configurate.	Verificare che le impostazioni siano corrette.
	L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio.
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
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.
La cottura dei piatti dura troppo a lungo oppure è troppo veloce.	La temperatura ambiente è troppo bassa o troppo alta.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire i consigli nel manuale dell'utente.
Il display mostra "12.00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Ripristinare l'orologio.

14.2 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.)	

15. EFFICIENZA ENERGETICA

15.1 Informazioni sul prodotto in base alle normative dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello	FEH5LV114
Tipo di piano cottura	Piano cottura all'interno della cucina indipendente
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Riscaldatore radiante

Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore sinistra	14.0 cm
	Posteriore destra	18.0 cm
	Anteriore destra	14.0 cm
	Anteriore sinistra	18.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore sinistra	181.8 Wh/kg
	Posteriore destra	182.1 Wh/kg
	Anteriore destra	181.8 Wh/kg
	Anteriore sinistra	190.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		184.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

15.2 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.

15.3 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	FEH5LV114 943005715
Indice di efficienza energetica	94.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0,84 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0,75 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	57 l
Tipo di forno	Forno all'interno della cucina indipendente
Massa	41.0 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.

15.4 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. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Apparecchiatura - Uso quotidiano", funzioni dell'apparecchiatura.

15.5 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità 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

16. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



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

Consulenza specialistica/Vendita
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.

17. 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



