



**EB7L2SW**

**EB7L2WE**

**FR** Notice d'utilisation | **Four**

**2**

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

**31**



## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 5  |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 8  |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 9  |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 9  |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 9  |
| 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 11 |
| 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                    | 11 |
| 9. CONSEILS ET ASTUCES.....                          | 12 |
| 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 24 |
| 11. DÉPANNAGE.....                                   | 27 |
| 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 28 |
| 13. GARANTIE.....                                    | 29 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 30 |

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

### 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation


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

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

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 762 (762) mm |
| Largeur du meuble                                                               | 550 mm       |
| Profondeur du meuble                                                            | 605 (580) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil                                                | 757 mm       |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil                                              | 739 mm       |
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                | 549 mm       |

|                                                                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Largeur de l'arrière de l'appareil                                                                               | 548 mm      |
| Profondeur de l'appareil                                                                                         | 567 mm      |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil                                                                          | 546 mm      |
| Profondeur avec porte ouverte                                                                                    | 1017 mm     |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 550 x 20 mm |
| Vis de montage                                                                                                   | 4x12 mm     |

### 2.2 Branchement électrique


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

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

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

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec

de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Éclairage interne



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut



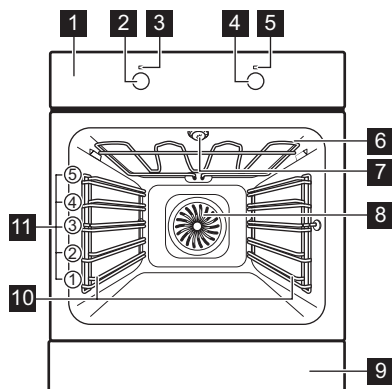
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

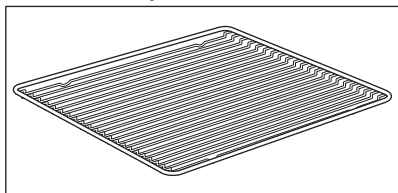
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant / symbole de mise sous tension
- 4** Manette de commande (de la température)
- 5** Indicateur / symbole de température
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Réservoir
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Niveaux de la grille

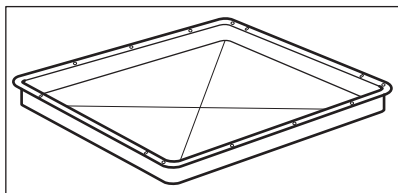
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



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

#### Plateau de cuisson



Pour les gâteaux et biscuits.

#### Tiroir de rangement

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.



#### AVERTISSEMENT!

Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque le four est en fonctionnement. Ne stockez pas de matières inflammables dans le tiroir.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Manettes rétractables

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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Avant la première utilisation

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



#### Étape 1

##### Nettoyez le four

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



#### Étape 2

##### Préchauffez le four à vide

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

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler Mode de cuisson

- Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

- Étape 2** Tournez la manette de commande pour sélectionner la température .

- Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

## 6.2 Modes de cuisson

| Mode de cuisson                                                                                                 | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Position Arrêt                                                                                      | Le four est à l'arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Eclairage four             | Pour allumer l'éclairage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>Chaleur tournante          | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments.<br>Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.                                                                                                                                                                                                               |
| <br>Fonction Pizza             | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br>Chauffage Haut/Bas         | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Cuisson de sole            | Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Décongélation              | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br>Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide. |

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



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

## 6.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

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

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

## 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

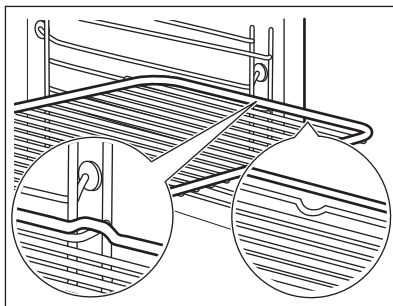
### 7.1 Insertion des accessoires

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

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

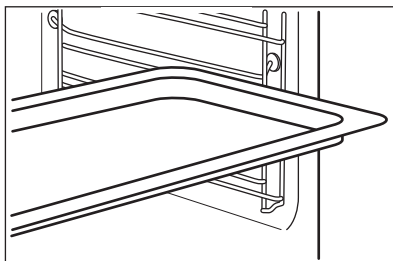
#### Grille métallique:

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



#### Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Ventilateur de refroidissement

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

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

# 9. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Recommandations de cuisson



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

## 9.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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

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

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

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

## 9.3 Conseils de cuisson

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

| Résultats de cuisson                                                               | Cause possible                     | Solution                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette. | Température de cuisson trop basse. | La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée. |

## 9.4 Cuisson sur un seul niveau

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez un plateau de cuisson.

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

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

## 9.5 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

## 9.6 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

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

|  <b>BIS-CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISERIES / ROULÉS</b> | <br>(°C) | <br>(min) | <br><b>2 positions</b> | <br><b>3 positions</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains                                                                                                                                | 180                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | 1 / 4                                                                                                   | -                                                                                                       |
| Biscuits sablés                                                                                                                             | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | 1 / 4                                                                                                   | 1 / 3 / 5                                                                                               |
| Biscuits à base de mélange de génoise                                                                                                       | 160 - 170                                                                                 | 25 - 40                                                                                    | 1 / 4                                                                                                   | -                                                                                                       |
| Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide                                                                                                 | 170 - 180                                                                                 | 30 - 50                                                                                    | 1 / 4                                                                                                   | -                                                                                                       |
| Biscuits à base de pâte levée                                                                                                               | 160 - 170                                                                                 | 30 - 60                                                                                    | 1 / 4                                                                                                   | -                                                                                                       |
| Meringues                                                                                                                                   | 100 - 120                                                                                 | 40 - 80                                                                                    | 1 / 4                                                                                                   | -                                                                                                       |



## BIS- CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISE- RIES / ROULÉS



(°C)



(min)



2 positions

3 positions

Biscuits à base de  
blanc d'œuf / Merin-  
gues

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

## 9.7 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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

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

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

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

## 9.8 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.



## BŒUF



(°C)



(min)

Bœuf braisé

1 - 1,5 kg

Chauffage Haut/Bas

230

120 - 150

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

par cm d'épaisseur

Turbo gril

190 - 200

5 - 6

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

par cm d'épaisseur

Turbo gril

180 - 190

6 - 8

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

par cm d'épaisseur

Turbo gril

170 - 180

8 - 10



## PORC



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Épaule / Cou / Noix de jambon

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Côtelettes / Travers de porc

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Rôti haché

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Jarret de porc, précuit

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## VEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau

1

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Râble d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Râble / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Râble de cerf

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de chevreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## VOLAILLE



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Volaille, portions

0,2 - 0,25 chacun

200 - 220

30 - 50

Poulet, moitié

0,4 - 0,5 chacun

190 - 210

35 - 50

Poulet, poularde

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Canard

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oie

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Dinde

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Dinde

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## POISSON (À LA VAPEUR)



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Poisson entier

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

9.9 Cuisson croustillante avec la fonction :Fonction Pizza

|                                                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  PIZZA                                    |                                                                                           |                                                                                            |
|  Utilisez le premier niveau de la grille. |                                                                                           |                                                                                            |
|                                           | <br>(°C) | <br>(min) |
| Tartes                                                                                                                    | 180 - 200                                                                                 | 40 - 55                                                                                    |
| Flan d'épinards                                                                                                           | 160 - 180                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Quiche lorraine / Flan suisse                                                                                             | 170 - 190                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Gâteau au fromage                                                                                                         | 140 - 160                                                                                 | 60 - 90                                                                                    |
| Tarte aux légumes                                                                                                         | 160 - 180                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |

|                                                                                                                                        |                                                                                            |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  PIZZA                                                 |                                                                                            |                                                                                             |
|  Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide. |                                                                                            |                                                                                             |
|  Utilisez le deuxième niveau de la grille.             |                                                                                            |                                                                                             |
|                                                       | <br>(°C) | <br>(min) |
| Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir                                                                                           | 200 - 230                                                                                  | 15 - 20                                                                                     |
| Pizza, croûte épaisse                                                                                                                  | 180 - 200                                                                                  | 20 - 30                                                                                     |
| Pain sans levain                                                                                                                       | 230 - 250                                                                                  | 10 - 20                                                                                     |
| Flan de pâte feuilletée                                                                                                                | 160 - 180                                                                                  | 45 - 55                                                                                     |
| Tarte flambée                                                                                                                          | 230 - 250                                                                                  | 12 - 20                                                                                     |
| Raviolis russes                                                                                                                        | 180 - 200                                                                                  | 15 - 25                                                                                     |

9.10 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

|                                                                                                                                                        |                                                                                            |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  GRIL FORT                                                            |                                                                                            |                                                                                            |
|  Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire. |                                                                                            |                                                                                            |
|  Utilisez la fonction : Gril rapide                                   |                                                                                            |                                                                                            |
|  Réglez le gril à la température maximale.                            |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                       | <br>(min) | <br>(min) |
|                                                                                                                                                        | 1re face                                                                                   | 2e face                                                                                    |
| Filet de porc                                                                                                                                          | 10 - 12                                                                                    | 6 - 10                                                                                     |
| Saucisses                                                                                                                                              | 10 - 12                                                                                    | 6 - 8                                                                                      |
| Steaks                                                                                                                                                 | 7 - 10                                                                                     | 6 - 8                                                                                      |
| Toast avec garniture                                                                                                                                   | 6 - 8                                                                                      | -                                                                                          |

# 9.11 Plats Surgelés

|  DÉCONGÉLATION                             |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Utilisez la fonction : Chaleur tournante. |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|                                            | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Pizza, surgelée                                                                                                            | 200 - 220                                                                                 | 15 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |
| Pizza américaine, surgelée                                                                                                 | 190 - 210                                                                                 | 20 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |
| Pizza, froide                                                                                                              | 210 - 230                                                                                 | 13 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |
| Parts de pizza surgelées                                                                                                   | 180 - 200                                                                                 | 15 - 30                                                                                    | 2                                                                                 |
| Frites, fines                                                                                                              | 200 - 220                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Frites, épaisses                                                                                                           | 200 - 220                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | 3                                                                                 |
| Pommes quartiers / Croquettes                                                                                              | 220 - 230                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | 3                                                                                 |
| Rösti                                                                                                                      | 210 - 230                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Lasagnes / Cannelloni, frais                                                                                               | 170 - 190                                                                                 | 35 - 45                                                                                    | 2                                                                                 |
| Lasagnes / Cannelloni, surgelés                                                                                            | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                    | 2                                                                                 |
| Fromage cuit au four                                                                                                       | 170 - 190                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Ailes de poulet                                                                                                            | 190 - 210                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 2                                                                                 |

## 9.12 Décongélation

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

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

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation supplé-<br>mentaire |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet                                                                             | 1                                                                                           | 100 - 140                                                                                                                   | 20 - 30                                                                                                                                         | Retournez à la moitié du temps.                                                     |

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation supplé-<br>mentaire |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Viande                                                                           | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                                                       | Retournez à la moitié du temps.                                                   |
| Truite                                                                           | 0,15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                                   | 10 - 15                                                                                                                                       | -                                                                                 |
| Fraises                                                                          | 0,3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                                   | 10 - 20                                                                                                                                       | -                                                                                 |
| Beurre                                                                           | 0,25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                                   | 10 - 15                                                                                                                                       | -                                                                                 |
| Crème                                                                            | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                                  | 10 - 15                                                                                                                                       | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau                                                                           | 1,4                                                                                       | 60                                                                                                                        | 60                                                                                                                                            | -                                                                                 |

## 9.13 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

|  <b>BAIES</b> | <br>(min)<br><b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres                                | 35 - 45                                                                                                                                                      |

|  <b>FRUITS À NOYAU</b> | <br>(min)<br><b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b> | <br>(min)<br><b>Continuez la cuisson à 100 °C</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pêches / Coings / Prunes                                                                                | 35 - 45                                                                                                                                                      | 10 - 15                                                                                                                            |

|  LÉ-<br>GUMES |  (min)<br>Cuisson jus-<br>qu'à ce que<br>la prépara-<br>tion com-<br>mence à frê-<br>mir |  (min)<br>Continuez la<br>cuisson à<br>100 °C |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carottes                                                                                      | 50 - 60                                                                                                                                                                   | 5 - 10                                                                                                                         |
| Concombres                                                                                    | 50 - 60                                                                                                                                                                   | -                                                                                                                              |
| Conserves au vi-<br>naigre                                                                    | 50 - 60                                                                                                                                                                   | 5 - 10                                                                                                                         |
| Chou-rave / Pe-<br>tits pois / Asper-<br>ges                                                  | 50 - 60                                                                                                                                                                   | 15 - 20                                                                                                                        |

## 9.14 Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

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

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

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

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

|  FRUITS |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Prunes                                                                                   | 8 à 10                                                                                |
| Abricots                                                                                 | 8 à 10                                                                                |
| Tranches de pommes                                                                       | 6 - 8                                                                                 |
| Poires                                                                                   | 6 à 9                                                                                 |

## 9.15 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

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

## 9.16 Chaleur tournante humide

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

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

## 9.17 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

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

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

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

GRILL FORT

Préchauffez le four vide pendant 3 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

|  | <br>min |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                                                  | 1er côté                                                                                 | 2e côté |
| Steak haché                                                                      | 8 - 10                                                                                   | 6 - 8   |
| Pain grillé                                                                      | 1 - 3                                                                                    | 1 - 3   |

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Remarques concernant le nettoyage



**Agent nettoyant**

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

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

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



#### Accessoires

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

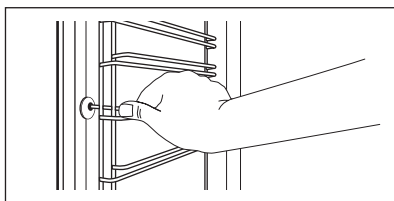
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 10.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

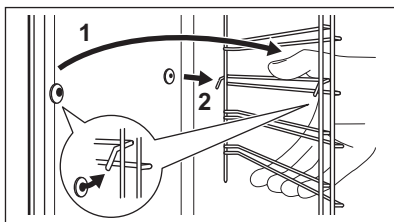
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

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



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

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



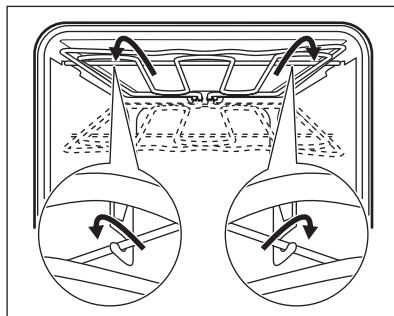
## 10.3 Comment enlever : Gril



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure !

- Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer.  
Retirez les supports de grille.
- Étape 2** Saisissez les coins de la grille Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports. Le gril se replie.
- Étape 3** Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.
- Étape 4** Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Étape 5** Installez les supports de grille.



## 10.4 Comment démonter et installer : Porte

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

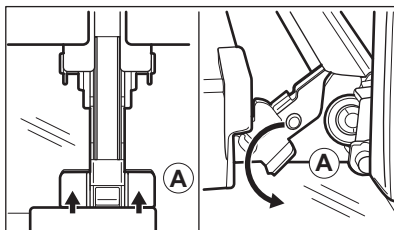
### ⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

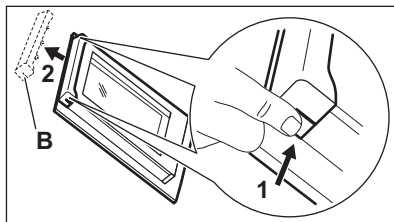
### ⚠ ATTENTION!

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

- Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.
- Étape 2** Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

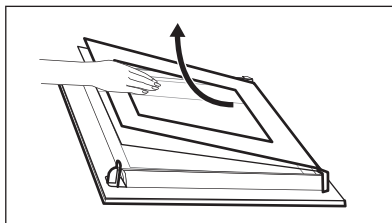


- Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
- Étape 4** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.
- Étape 5** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
- Étape 6** Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



**Étape 7** Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 8** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



**Étape 9** Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 10.5 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

### Avant de remplacer l'éclairage :

#### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

#### Étape 2

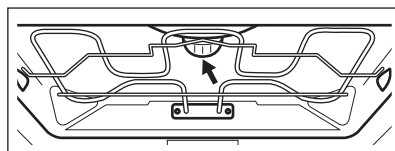
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

#### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 11. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Que faire si...

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

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

### 11.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

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

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|                                                                                                                                                               |                                        |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------|
| Nom du fournisseur                                                                                                                                            | Electrolux                             |        |
| Identification du modèle                                                                                                                                      | EB7L2SW 944271459<br>EB7L2WE 944271460 |        |
| Indice d'efficacité énergétique                                                                                                                               | 81.2                                   |        |
| Classe d'efficacité énergétique                                                                                                                               | A+                                     |        |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel                                                                                            | 0.99kWh/cycle                          |        |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante                                                                                        | 0.69kWh/cycle                          |        |
| Nombre de cavités                                                                                                                                             | 1                                      |        |
| Source de chaleur                                                                                                                                             | Électricité                            |        |
| Volume                                                                                                                                                        | 71l                                    |        |
| Type de four                                                                                                                                                  | Four encastrable                       |        |
| Masse                                                                                                                                                         | EB7L2CN                                | 40.0kg |
|                                                                                                                                                               | EB7L2SW                                | 40.0kg |
| IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances. |                                        |        |

## 12.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Chaleur tournante humide

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

## 13. GARANTIE

### Service-clientèle

#### Points de Service

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Prévèrenges

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur



### Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

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

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au

consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou

d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par

des influences extérieures ou de force majeure.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



### Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....     | 32 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 34 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 37 |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....          | 37 |
| 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....      | 38 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....           | 38 |
| 7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....      | 39 |
| 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....           | 40 |
| 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 40 |
| 10. PULIZIA E CURA.....               | 53 |
| 11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....     | 56 |
| 12. EFFICIENZA ENERGETICA.....        | 56 |
| 13. GARANZIA.....                     | 58 |
| 14. 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 di bambini e persone vulnerabili**

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

### **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismo e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- 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.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

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

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione


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

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

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro) | 762 (762) mm |
| Larghezza del mobiletto                                                               | 550 mm       |
| Profondità del mobiletto                                                              | 605 (580) mm |
| Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura                                    | 757 mm       |
| Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura                                   | 739 mm       |
| Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura                                  | 549 mm       |

|                                                                                                   |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura                                             | 548 mm      |
| Profondità dell'apparecchiatura                                                                   | 567 mm      |
| Profondità di incasso dell'apparecchiatura                                                        | 546 mm      |
| Profondità con porta aperta                                                                       | 1017 mm     |
| Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore | 550 x 20 mm |
| Viti di montaggio                                                                                 | 4x12 mm     |

### 2.2 Collegamento elettrico


**AVVERTENZA!**  
 Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.

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

## 2.3 Utilizzo:



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.

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



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio

finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura

### **AVVERTENZA!**

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

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

## 2.5 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

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

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

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

## 2.6 Assistenza

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

## 2.7 Smaltimento

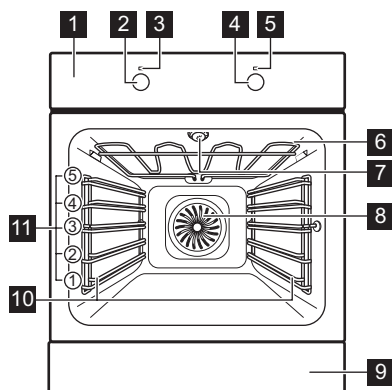
### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

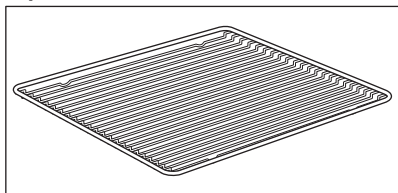
### 3.1 Panoramica



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

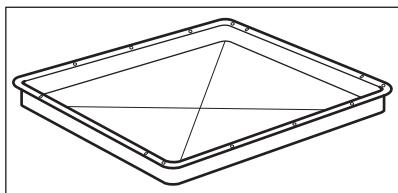
### 3.2 Accessori

#### Ripiano a filo



Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.

#### Lamiera dolci



Per torte e biscotti.

#### Cassetto per la conservazione

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



#### AVVERTENZA!

Il cassetto conservazione può diventare molto caldo quando il forno è in funzione. Non conservare materiali infiammabili nel cassetto.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Manopola incassabile

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

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

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



Passaggio 1

#### Pulire il forno

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



Passaggio 2

#### Preriscaldare il forno vuoto

1. Impostare la temperatura massima per la funzione:  
  
Tempo: 1 h
2. Impostare la temperatura massima per la funzione:  
  
Tempo: 15 min.

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

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Come impostare: Funzione cottura

- |                    |                                                                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passaggio 1</b> | Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento. |
| <b>Passaggio 2</b> | Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura .                                  |
| <b>Passaggio 3</b> | Al termine della cottura, ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere il forno.       |

### 6.2 Funzioni cottura

| Funzione cottura                                                                                         | Applicazione                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Posizione spento                                                                             | Il forno è spento.                                                                                                                                                                   |
| <br>Luce forno        | Per accendere la lampadina.                                                                                                                                                          |
| <br>Cottura ventilata | Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale. |

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

| Funzione cottura                                                                  | Applicazione                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare. |
| Doppio grill ventilato                                                            |                                                                                                                |



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

### 6.3 Note su: Cottura ventilata umida

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

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

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

## 7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

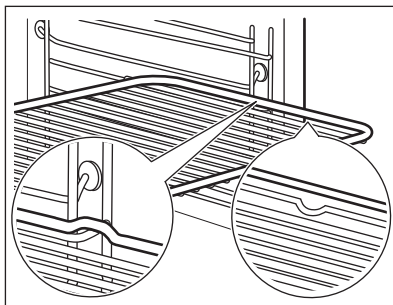
### 7.1 Inserimento di accessori

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

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

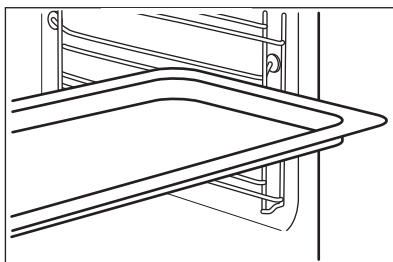
#### **Ripiano a filo:**

Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



#### **Lamiera dolci:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



## **8. FUNZIONI AGGIUNTIVE**

### **8.1 Ventola di raffreddamento**

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

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

## **9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI**



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### **9.1 Consigli di cottura**



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

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

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

## 9.2 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.

## 9.3 Suggerimenti sulla cottura

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

## 9.4 Cottura su un solo livello ripiano

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

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

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare una piastra di cottura.

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

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.

Usare una piastra di cottura.

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

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

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

9.5 Sformati e gratinati

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baguette ricoperte di formag-gio fuso                                            | Cottura ventilata                                                                 | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                    |
| Verdure gratinate, preriscal-dare il forno vuoto                                 | Doppio grill ventilato                                                            | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                    |
| Lasagne                                                                          | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Sformati di pesce                                                                | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |
| Verdure ripiene                                                                  | Cottura ventilata                                                                 | 160 - 170                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |
| Dolci                                                                            | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 40 - 60                                                                                    |
| Pasta al forno                                                                   | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |

9.6 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare le piastre.

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

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

## 9.7 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

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

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel vassoio.

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

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

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

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

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

## 9.8 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.



## MANZO



(°C)



(min.)

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



## MAIALE



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

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



## VITELLO



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

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



## AGNELLO



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Sella d'agnello

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## SELVAGGINA



Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.



(kg)



(°C)



(min.)

Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto

fino a 1

230

30 - 40

Sella di capriolo

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Coscia di capriolo

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## POLLAME



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Pollame, porzioni

0,2 - 0,25 ciascuno

200 - 220

30 - 50

Mezzo pollo

0,4 - 0,5 ciascuno

190 - 210

35 - 50

Pollo, pollastra

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anatra

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oca

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Tacchino

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Tacchino

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## PESCE (STUFATO)



Utilizzare la funzione: **Cottura convenzionale.**



(kg)



(°C)



(min.)

Pesce intero

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 9.9 Cottura croccante con: Funzione Pizza



### IMPOSTAZIONE



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Crostate

180 - 200

40 - 55

Flan spinaci

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine / Flan svizzero

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Torta di verdure

160 - 180

50 - 60



### IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Pizza, crosta sottile, utilizzare una leccarda

200 - 230

15 - 20

Pizza, crosta spessa

180 - 200

20 - 30

Pane non lievitato

230 - 250

10 - 20

Flan di pasta sfoglia

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen (tarte flambée)

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

## 9.10 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

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



## GRILL RAPIDO



Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.



Utilizzare la funzione: Grill rapido



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min.)

1° lato



(min.)

2° lato

Filetto di maiale

10 - 12

6 - 10

Salsicce

10 - 12

6 - 8



## GRILL RAPIDO



Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.



Utilizzare la funzione: Grill rapido



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min.)

1° lato



(min.)

2° lato

Bistecche

7 - 10

6 - 8

Toast guarnito

6 - 8

-

## 9.11 Cibi congelati



## SBRINAMENTO



Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.



(°C)



(min.)



Pizza, surgelata

200 - 220

15 - 25

2

Pizza Americana surgelata

190 - 210

20 - 25

2

Pizza fredda

210 - 230

13 - 25

2

Pizzette surgelate

180 - 200

15 - 30

2

Patatine fritte sottili

200 - 220

20 - 30

3

Patatine fritte spesse

200 - 220

25 - 35

3

Spicchi / Crocchette

220 - 230

20 - 35

3

Sformato di patate

210 - 230

20 - 30

3

Lasagne / Cannelloni freschi

170 - 190

35 - 45

2

Lasagne / Cannelloni surgelati

160 - 180

40 - 60

2



## SBRINAMENTO



Utilizzare la funzione: **Cottura ventilata.**



(°C)



(min.)



Cheesecake cotta

170 - 190

20 - 30

3

Ali di pollo

190 - 210

20 - 30

2

## 9.12 Scongelamento

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

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

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

Usare il primo livello griglia.

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



(kg)



(min)

**Tempo di scongelamento**



(min)

**Ulteriore tempo di sbrinamento**



Pollo

1

100 - 140

20 - 30

Girare a metà tempo.

Carne

1

100 - 140

20 - 30

Girare a metà tempo.

Trota

0,15

25 - 35

10 - 15

-

Fragole

0,3

30 - 40

10 - 20

-

Burro

0,25

30 - 40

10 - 15

-

Panna

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Frustare la crema quando ancora leggermente congelata in alcune zone.

Gateau

1,4

60

60

-

## 9.13 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

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

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

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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

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

I vasi non devono toccarsi tra loro.

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

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

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

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

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

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

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

### 9.14 Essiccazione - Cottura ventilata

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

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

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.

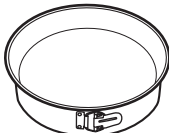
| <br>VERDURE |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|           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

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.

| <br>FRUTTA |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | (ore)                                                                               |
| Prugne                                                                                        | 8 - 10                                                                              |
| Albicocche                                                                                    | 8 - 10                                                                              |
| Fette di mela                                                                                 | 6 - 8                                                                               |
| Pere                                                                                          | 6 - 9                                                                               |

### 9.15 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

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

### 9.16 Cottura ventilata umida

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

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

### 9.17 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

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

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

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

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

Cottura al forno multilivello - biscotti

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

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

|  | <br>min |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                                                    | 1° lato                                                                                    | 2° lato |
| Hamburger                                                                          | 8 - 10                                                                                     | 6 - 8   |
| Toast                                                                              | 1 - 3                                                                                      | 1 - 3   |

## 10. PULIZIA E CURA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Note sulla pulizia



**Agenti di pulizia**

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

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



**Uso quotidiano**

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

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



**Accessori**

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

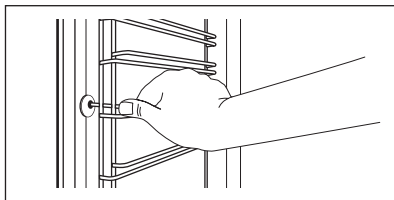
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 10.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

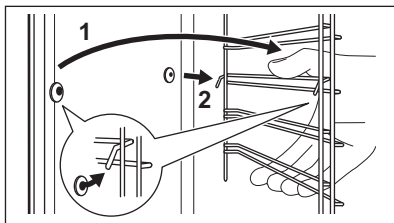
**Passaggio 1** Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

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



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

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



## 10.3 Come togliere: Grill

### **AVVERTENZA!**

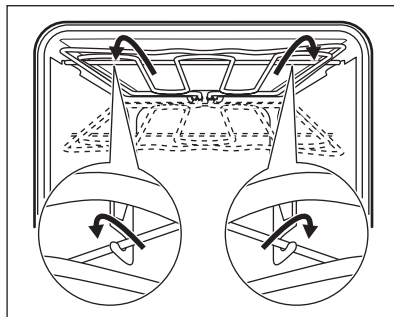
Pericolo di ustione.

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

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

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

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



**Fase 5** Montare i supporti ripiano.

## 10.4 Procedura di rimozione e installazione: Porta

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

### **AVVERTENZA!**

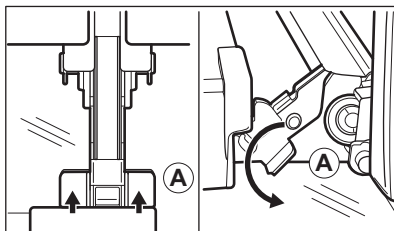
La porta è pesante.

### **ATTENZIONE!**

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

**Passaggio 1** Aprire completamente la porta.

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

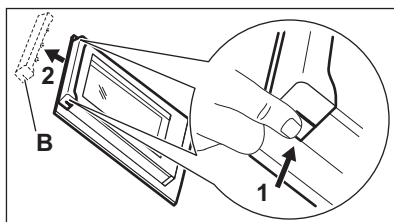


**Passaggio 3** Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno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

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

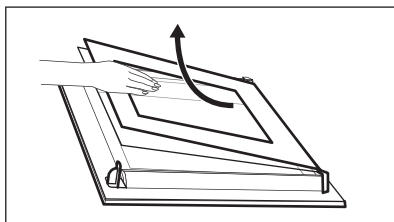
**Passaggio 5** Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.

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



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

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



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

## 10.5 Come sostituire: Lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

La lampada potrebbe essere calda.

### Prima di sostituire la lampadina:

#### Passaggio 1

Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.

#### Passaggio 2

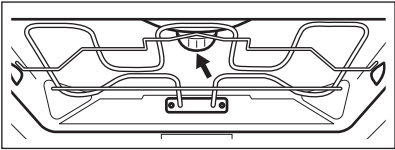
Estrarre la spina dalla presa di corrente.

#### Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

**Passaggio 1** Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



**Passaggio 2** Pulire il coperchio in vetro.

**Passaggio 3** Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 230 V, 40 W, 300 °C.

**Passaggio 4** Installare il coperchio in vetro.

11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Cosa fare se...

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

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

11.2 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.) | ..... |

12. EFFICIENZA ENERGETICA

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

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Nome del fornitore | Electrolux |
|--------------------|------------|

|                                                                                   |                                        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------|
| Identificazione modello                                                           | EB7L2SW 944271459<br>EB7L2WE 944271460 |        |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 81.2                                   |        |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A+                                     |        |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.99kWh/ciclo                          |        |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.69kWh/ciclo                          |        |
| Numero di cavità                                                                  | 1                                      |        |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità                            |        |
| Volume                                                                            | 71l                                    |        |
| Tipo di forno                                                                     | Forno da incasso                       |        |
| Massa                                                                             | EB7L2CN                                | 40.0kg |
|                                                                                   | EB7L2SW                                | 40.0kg |

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

## 12.2 Risparmio energetico



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

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

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

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

### Cucinare con ventola

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

### Calore residuo

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### Tenere in caldo gli alimenti

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

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

## 13. GARANZIA

### Servizio clienti

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



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

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

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

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

## 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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



### Per la Svizzera:

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



