

FEH6LV702

EN User Manual | **Cooker**

2

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

33



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. INSTALLATION..... 8

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 10

5. BEFORE FIRST USE..... 11

6. HOB - DAILY USE..... 11

7. HOB - HINTS AND TIPS..... 12

8. HOB - CARE AND CLEANING..... 13

9. OVEN - DAILY USE 14

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS..... 17

11. HOW TO SET: ASSISTED COOKING..... 18

12. ASSISTED COOKING WITH RECIPES..... 18

13. OVEN - HINTS AND TIPS..... 22

14. OVEN - CARE AND CLEANING..... 25

15. TROUBLESHOOTING..... 28

16. ENERGY EFFICIENCY..... 29

17. GUARANTEE 31

18. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 31

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the

hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance must be connected to the mains with a H05V2V2-F type cable to withstand the temperature of the rear panel.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.

- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a power cut during the appliance operation, some surfaces can be hot. Avoid contact with the appliance until it cools down. If errors appear when the

appliance is cool, disconnect it from the power supply for 10 seconds.

- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and Cleaning



WARNING!

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
 - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic cleaning operates.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not

harmful to humans, including children or persons with medical conditions.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

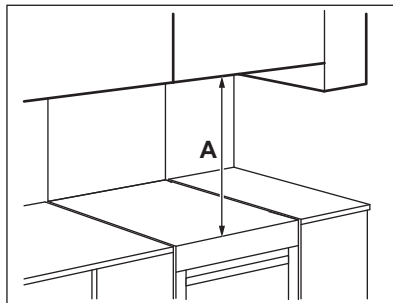
3.1 Technical data

Dimensions

Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm

3.2 Location of the appliance

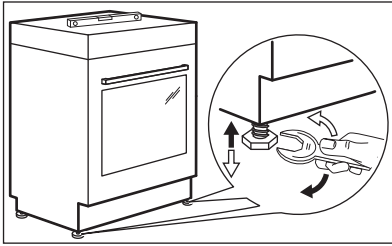
You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



Minimum distances

Dimension	mm
A	650

3.3 Levelling of the appliance



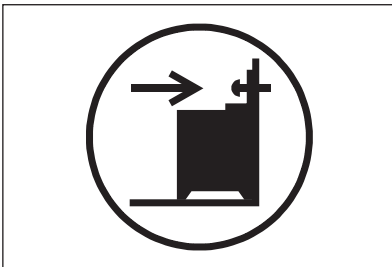
Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

3.4 Anti-tilt protection

CAUTION!

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

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

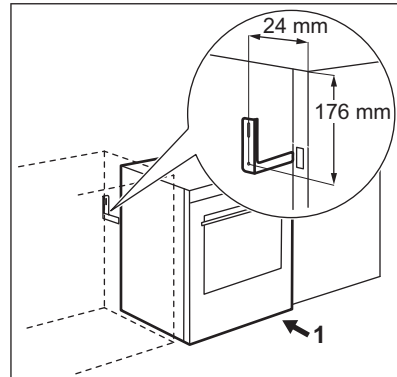


CAUTION!

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

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

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



3.5 Electrical installation

WARNING!

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

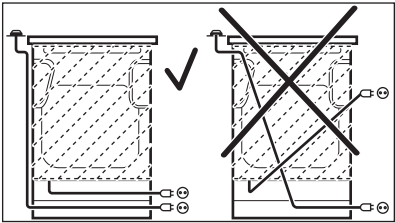
This appliance is supplied without a main plug or a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

To replace the damaged mains cable use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

Applicable types of cables for different phases:

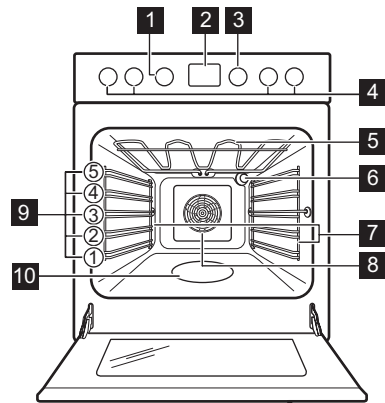
Phase	Min. size cable
1	3x6.0 mm ²
3 with neutral	5x1.5 mm ²

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



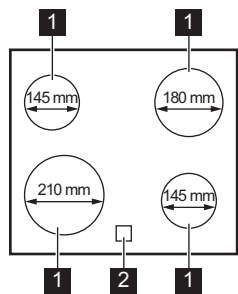
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



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

4.2 Hob overview



- 1 Cooking zone
- 2 Residual Heat Indicator

5. BEFORE FIRST USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial preheating and cleaning

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

- 1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
- 2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

- 3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
- 6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
- 7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. HOB - DAILY USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Heat setting

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


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

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

6.2 Residual heat indicator

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

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

The indicator may also appear:

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

7. HOB - HINTS AND TIPS

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

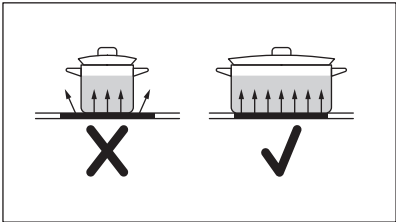
The cooking results depend on the cookware material

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

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

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

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



7.2 Cooking zones specification

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

7.3 Simplified cooking guide

 The data in the table is for guidance only.

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

8. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

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



WARNING!

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

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

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

9. OVEN - DAILY USE

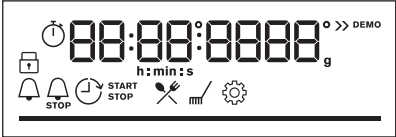

WARNING!
 Refer to Safety chapters.

9.1 Control panel

Control panel sensor fields				
				OK
Timer	Fast heat up	Light	Lock	Confirm setting

Select a heating function to turn on the oven.

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.



The display with the maximum number of functions set.

Display indicators				
				
Lock	Assisted Cooking	Cleaning	Settings	Fast heat up

Timer indicators:





Progress bar - for temperature, time, heating up or residual heat.

9.2 Settings menu

- Turn the knob for the heating functions to enter the menu .
 - Turn the knob for the temperature to select Settings menu  and press **OK**.
- Turn the knob for the temperature to choose the position you need and press **OK**.

Position	Default Setting	Setting	Options
1	hour	Time of Day	set Time of Day

Position	Default Setting	Setting	Options
2	4	Display Brightness	1-2-3- 4 -5
3	2	Key Tones	1-beep/ 2-click /3-none
4	2	Buzzer Volume	1-2-3-4
5	off	Uptimer	ON-OFF
6	on	Light	ON-OFF
7	off	Fast Heat Up	ON-OFF
8	on	Cleaning Reminder	ON-OFF
9	off	Demo Mode	Demo Mode- only for the demonstration
10	fw	Software Version	Software version display
11	no	Reset All Settings	NO-YES

9.3 Oven functions

Symbol	Oven function
0	Off position The oven is off.
	True fan cooking Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.
	Conventional cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Frozen foods To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
	Pizza function To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
	Bottom heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Defrost To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Symbol	Oven function
	Moist fan baking This function was used to comply with the energy efficiency class and eco design (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1 . The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
	Grilling To grill flat food and to toast bread.
	Turbo grilling To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Menu To enter the Menu: Assisted Cooking, Pyrolytic Cleaning, Settings.

9.4 Activating and deactivating the oven



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

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

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the oven turn the knobs for the oven functions to the off position.

9.5 Residual heat indicator and Heat Up

The fan continues to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that to keep the food warm.

When the cooking duration exceeds 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 10 minutes before the end of cooking. The residual heat inside the oven continues cooking.

Use the residual heat to warm up other dishes.

9.6 Fast heat up

The Fast heat up decreases the heat up time.



Do not put food in the oven when the Fast heat up operates.

To activate Fast heat up, touch  on the display.

9.7 Lock



The door locks when this function is activated.

This function prevents an accidental change of the oven function.

Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.



 - press and hold to turn on the function.
A signal sounds.

 - press and hold to turn it off.



3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.8 Automatic Switch-off

For safety reasons the oven turns off automatically after some time if a heating function operates and you do not change the oven temperature.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the oven again.



The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End.

9.9 Cooling fan

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

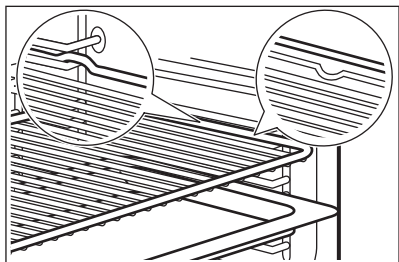
9.10 Inserting accessories

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



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

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



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

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

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

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Clock functions



00:00 pulses on the display when you connect the appliance to the electrical supply.

Clock Function	Application
 Minute Minder	To set the countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking Time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or the end of cooking.
 Uptimer	The maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

10.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to enter the Menu .

2. Turn the knob for the temperature to select Settings , Time of day.
3. Turn the knob for the temperature to set the clock.
4. Press OK.

10.3 Setting: Minute Minder

1. When the oven is off press . When the oven is on press  twice.
2. The display shows: 0:00 and .
3. Turn the knob for the temperature to set the Minute Minder.
4. Press OK.
5. The timer starts counting down immediately.
6. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

10.4 Setting: Cooking Time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press  repeatedly.
3. The display shows: 0:00 and .
4. Turn the knob for the temperature to set the Cooking Time.

5. Press **OK**.
6. The timer starts counting down immediately.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

10.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob to choose the heating function.
2. Press  repeatedly.
3. The display shows: the time of day  START .

4. Turn the knob for the temperature to set the start time.
5. Press **OK**.
6. The display shows: --:--  STOP .
7. Turn the knob for the temperature to set the end time.
8. Press **OK**.
9. The timer starts counting down at a set start time.
10. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

11. HOW TO SET: ASSISTED COOKING

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu .
2. Turn the knob for the temperature to select Assisted Cooking  and press **OK**.

3. Select the dish and press **OK**.
4. Insert the dish to the oven and press **OK** to confirm the setting.

12. ASSISTED COOKING WITH RECIPES

Legend	
	Preheat the oven for 10 min (180°C) with True Fan Cooking function before the selection of the assisted program.
	Shelf level.

- The temperature for each assisted recipe is default and can be changed by about 10 degrees.
- The duration is default and can be changed by about 10 minutes.

When the function ends check if the food is ready.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef 			

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P1	Roast Beef, rare			85 min
P2	Roast Beef, medium	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	95 min
P3	Roast Beef, well done			110 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	 3; roasting dish on wire shelf; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	15 min
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	 2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	180 min
P6	Roast Beef, rare, LTC			105 min
P7	Roast Beef, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray ; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	125 min
P8	Roast Beef, well done			170 min
P9	Fillet, rare, LTC			80 min
P10	Fillet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	95 min
P11	Fillet, done, LTC			125 min
Veal 				
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	115 min
Pork 				
P13	Pork roast neck or shoulder	1,5 - 2 kg	 2; roasting dish on wire shelf; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	170 min
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	 2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time.	230 min
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	105 min
P16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Turn the meat after half of the cooking time.	120 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Lamb 				
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2 ; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	130 min
Poultry 				
P18	Whole chicken	1 - 1,5 kg; fresh	 2 ; casserole dish on baking tray ; wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat Add 200 ml of water in the bottom of the cavity. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	60 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	 3 ; baking tray ; wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat. Turn the chicken after half of the cooking time to get even browning.	50 min
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	 2 ; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	65 min
P21	Chicken legs, fresh	-	 3 ; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	45 min
P22	Duck, whole	1,5 - 2,5 kg	 2 ; roasting dish on wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat. Put the meat on roasting dish. Start with upside-down and turn after the half time.	80min
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	 2 ; wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat. Put the meat on deep baking tray. Start with upside-down and turn after half of the cooking time.	110 min
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	 2 ; wire shelf with backing paper or baking tray	70 min
 Fish				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	 2 ; baking tray Season the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min
P26	Fish fillet	-	 3 ; casserole dish on wire shelf	40 min
Sweet baking / desserts   				

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf	100 min
P28	Apple cake	-	 2; baking tray	60 min
P29	Apple tart	-	 2;  26 cm springform tin on wire shelf	55 min
P30	Apple pie	-	 2;  20 cm pie form on wire shelf Add 125 ml of water in the bottom of the cavity.	70 min
P31	Brownies	2 kg	 3; baking tray	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on wire shelf or baking tray Add 150 ml of water in the bottom of the cavity.	20 min
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf	80 min
Vegetable / Side dishes   				
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the cut potatoes with skin on baking tray .	50 min
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.	50 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 3; baking tray	30 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 3; baking tray	30 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Lasagna / Noodle casserole	1 - 1,5 kg	 3; casserole dish or greased tray on wire shelf	60 min
P40	Potato gratin	1 - 1,5 kg	 1; casserole dish on wire shelf	65 min
P41	Pizza fresh, thin	-	 2; baking tray lined with baking paper or greased baking tray Add 100 ml of water on the bottom of the cavity.	20 min
P42	Pizza fresh, thick	-	 2; baking tray lined with baking paper or greased baking tray	25 min
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf	45 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P44	Baguette / Cia-batta / White bread	0,8 kg	 3; baking tray More time needed for white bread.	30 min
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper or greased baking tray ; loaf pan on wire shelf Add 150 ml of water in the bottom of the cavity.	60 min

13. OVEN - HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



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

13.1 General information

Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.

The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

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

Clean the moisture after each use of the appliance.

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

13.2 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

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

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

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

13.3 Baking cakes

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

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

13.4 Cooking meat and fish

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

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

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

13.5 Tips on baking

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

13.6 Cooking times

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

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting,

cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

13.7 Moist Fan Baking

Bread and pizza

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Buns	180	20 - 30	3
Frozen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Cakes in baking tray

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Swiss roll	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Cakes in tin

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Soufflé	200	25 - 30	3
Sponge flan base	180	20 - 30	3
Victoria sandwich	170	30 - 40	3

Fish

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	3
Whole fish 200 g	180	20 - 30	3
Fish fillet 300 g	180	30 - 35	3

Meat

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

Small baked items

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cookies	180	25 - 35	3
Macaroons	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Savoury cracker	180	25 - 30	3
Short crust pastry biscuits	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Vegetarian

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Mixed vegetables in pouch 400 g	180	20 - 30	3
Omelette	170	25 - 35	3
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

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

Roast large meat joints directly in the tray.

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

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

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

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

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

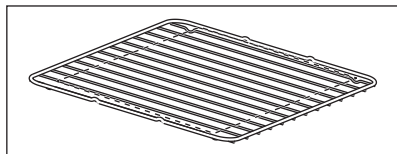
13.9 Grilling in general



WARNING!

Always grill with the oven door closed.

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



The grilling area is set in centre of the shelf.

13.10 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories	Shelf position
Small cakes (20 small cakes per tray)	Conventional cooking	170	20 - 30	Tray	3
Small cakes (20 small cakes per tray)	True fan cooking	150	20 - 35	Tray	3
Small cakes (20 small cakes per tray)	True fan cooking	150	20 - 40	Tray	1 / 4
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Conventional cooking	180	70 - 90	Grid	1
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	True fan cooking	160	70 - 90	Grid	2
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Pizza function	170	70 - 90	Grid	1
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	Conventional cooking	160	30 - 45	Grid	3
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	30 - 45	Grid	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	30 - 50	Grid	1 / 4
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	20 - 35	Tray	3
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	25 - 45	Tray	1 / 4
Shortbread/Pastry strip	Conventional cooking	160	20 - 35	Tray	3
Toast	Grilling	Max	5 - 9	Grid	4
Beef burger	Grilling	Max	15 - 20 first side. 10 - 15 second side.	Grid/Deep pan	4

14. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 Notes on cleaning Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

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

Accessories

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

14.2 How to use: Pyrolytic Cleaning

⚠ CAUTION!

Remove all accessories and removable shelf supports.

⚠ CAUTION!

Do not use the hob at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the oven.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

i

Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.

i

During the cleaning the oven lamp is off.

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu .

2. Turn the knob for the temperature to select Cleaning  and press OK to confirm.

Option	Description
C1 - Light cleaning	1h 30min
C2 - Normal cleaning	2h
C3 - Thorough cleaning	2h 30min

3. Turn the knob for the temperature to select the cleaning program and press OK to confirm.
4. Press OK to start cleaning.
5. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
6. The door locks immediately. Until the door unlocks the display shows: .
7. When the oven is cool again, the door unlocks.

14.3 Cleaning reminder

The oven reminds you when to clean it with: pyrolytic cleaning.

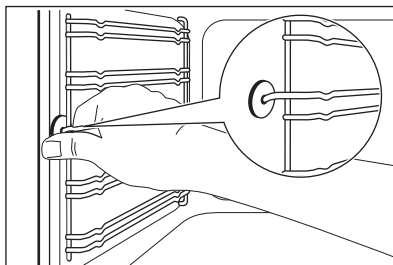
 - flashes in the display for 5 sec after each activation and deactivation of the oven.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

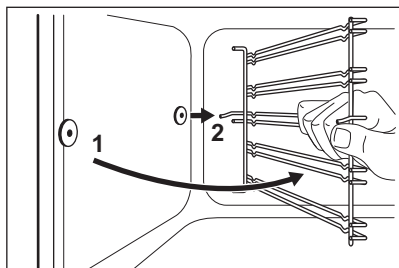
14.4 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



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



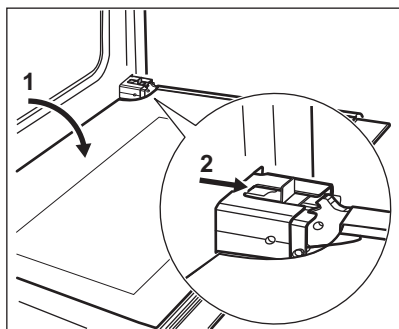
Install the shelf supports in the opposite sequence.

⚠ CAUTION!

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

14.5 Removing the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.



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

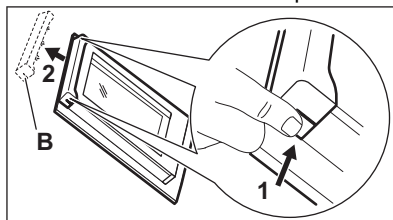
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

14.6 Removing and cleaning the door glasses

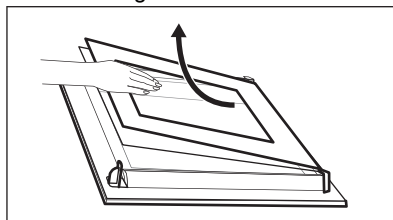


The door glass in your product can be different in type and shape from the examples you see in the images. The number of glasses can also be different.

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



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



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

14.7 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

The back lamp



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

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

14.8 The drawer

The storage drawer is below the oven cavity.

WARNING!

Do not put food inside the drawer.

WARNING!

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

The drawer can be removed for cleaning.

Removing the drawer:

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

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

15. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

15.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
You cannot activate the appliance.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The lock is on.	Refer to "Lock" chapter.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The oven display shows "F102".	- You did not fully close the door. - The door lock is defective.	- Fully close the door. - Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. - If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The oven display shows "00:00".	There was a power cut.	Set the time of day.

15.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

16. ENERGY EFFICIENCY

16.1 Hob - Energy saving

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

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

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

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	FEH6LV702 940002995
Energy Efficiency Index	81.4
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.98 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.70 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	73 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	51.7 kg

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

16.3 Oven - Energy saving

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to

minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

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

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist fan baking

Function designed to save energy during cooking.

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

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

17. GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of 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		



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

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

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

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

18. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

**For Switzerland:**

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

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



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

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	33
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	36
3. INSTALLAZIONE.....	40
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	42
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	43
6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	43
7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	44
8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....	45
9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	46
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	49
11. COME IMPOSTARE: COTTURA GUIDATA.....	50
12. COTTURA GUIDATA CON RICETTE.....	50
13. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	54
14. FORNO - PULIZIA E CURA.....	58
15. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	61
16. EFFICIENZA ENERGETICA.....	62
17. GARANZIA.....	64
18. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	64

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se

sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- L'apparecchiatura va connessa alla corrente con un cavo di tipo H05V2V2-F per tollerare la temperatura del pannello posteriore.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.

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

- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può diventare molto caldo.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.
Pericolo di scossa elettrica.

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

possono essere estremamente calde. Evitare il contatto con l'apparecchiatura finché non si raffredda. Se si verificano errori quando l'apparecchiatura è fredda, scollegarla dall'alimentazione per 10 secondi.

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

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità.

- Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa, in alluminio o con fondo danneggiato possono graffiare il piano. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.5 Pulizia per pirolisi



Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per pirolisi o la funzione Primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
 - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso / accumuli.
 - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide, ecc. forniti in dotazione con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia per pirolisi.
L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono fortemente invitati ad:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.

- A differenza dell'uomo, alcuni uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai vapori potenziali emessi durante il processo di pulizia di tutti i forni pirolitici.
 - Allontanare gli animali domestici (in particolare gli uccelli) dal punto in cui si trova l'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e usare prima la massima temperatura in un'area ben ventilata.
- Anche i piccoli animali domestici possono essere molto sensibili agli sbalzi di temperatura localizzata di tutti i forni pirolitici quando viene eseguita la pulizia per pirolisi.
- Superfici antiaderenti su pentole, teglie, utensili, ecc. possono essere danneggiate dall'elevata temperatura per la pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

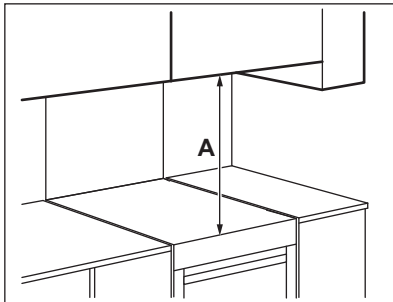
3.1 Dati tecnici

Dimensioni

Altezza	847 - 867 mm
Larghezza	596 mm
Profondità	600 mm

3.2 Posizione dell'apparecchiatura

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

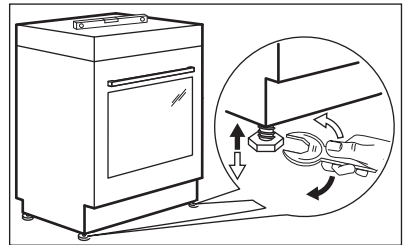


Distanze minime

Dimensioni mm

A	650
---	-----

3.3 Livellamento dell'apparecchiatura



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

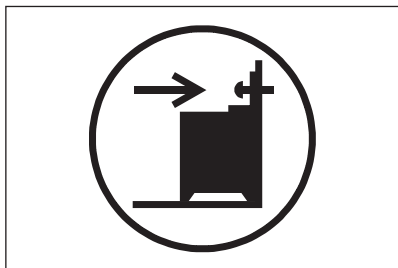
3.4 Protezione antiribaltamento



ATTENZIONE!

Installare la protezione antiribaltamento per evitare che l'apparecchiatura cada con carichi non corretti. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se l'apparecchiatura è collocata in uno spazio corretto.

L'apparecchiatura riporta i simboli illustrati nelle immagini (dove possibile) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.

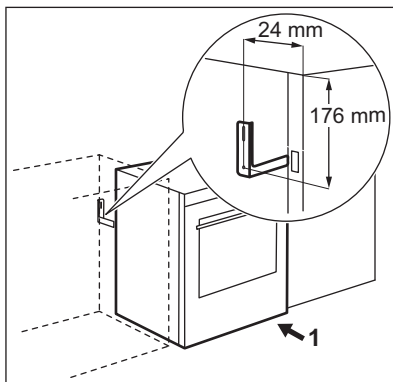


ATTENZIONE!

Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.

Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

1. Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione antiribaltamento.
2. Installare la protezione antiribaltamento 176 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 24 mm dal lato sinistro della stessa nel foro rotondo sulla staffa. Vedere l'illustrazione. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).
3. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Vedere l'illustrazione. Mettere l'apparecchiatura al centro dello spazio fra gli armadi (1). Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.



3.5 Installazione elettrica

AVVERTENZA!

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

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

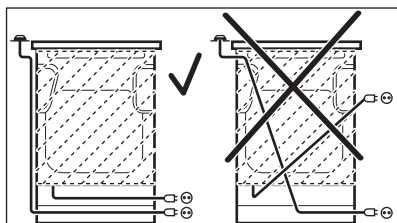
Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:

Fase	Dimensioni minime cavo
1	3x6,0 mm ²
3 con neutro	5x1,5 mm ²

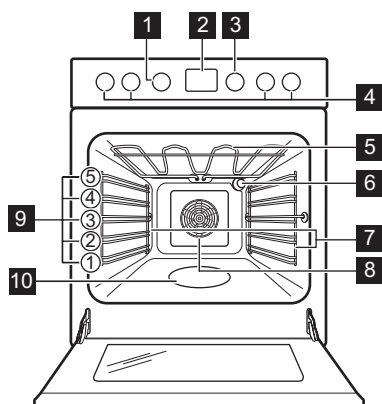
AVVERTENZA!

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



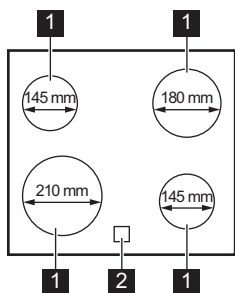
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



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

4.2 Panoramica sul piano cottura



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

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

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.

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

6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Livello di potenza

Simboli	Funzione
0	Posizione spento
	Mantieni caldo
1 - 9	Livelli di potenza



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

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

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

6.2 Indicatore di calore residuo

AVVERTENZA!

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

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

La spia può anche comparire:

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

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

7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

⚠️ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie

I risultati di cottura dipendono dal materiale delle pentole



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

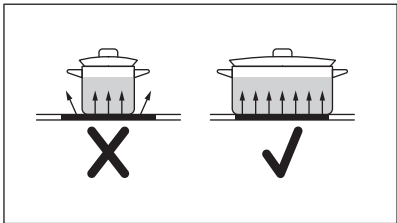


Non utilizzare pentole sul piano cottura in ceramica con basi con bordi o bordi pronunciati, ad es. pentole in ghisa. Potrebbero graffiare o setacciare la superficie del piano di cottura in modo permanente.



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

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



7.2 Specifiche delle zone di cottura

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

7.3 Guida semplificata per la cottura



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
- 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.

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

8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

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

AVVERTENZA!

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

8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Pannello dei comandi

Tasti sensore pannello dei comandi



Timer



Riscaldamento rapido



Luce cappa



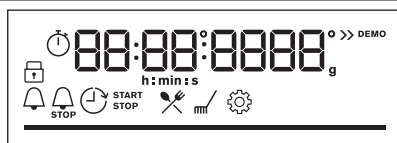
Blocco

OK

Confermare
l'impostazione

Selezionare una funzione cottura per accendere il forno.

Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.



Il display col numero massimo di funzioni impostate.

Spie display



Blocco tasti



Cottura guidata



Pulizia



Impostazioni



Riscaldamento rapido

Spie timer:



STOP



Barra di avanzamento - per temperatura, ora, riscaldamento o calore residuo.

9.2 Menu delle impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per accedere al menu
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare il menu Impostazioni e premere OK.

3. Ruotare la manopola della temperatura per scegliere la posizione desiderata e premere OK.

Posizione	Impostazione predefinita	Impostazione	Opzioni
1	ora	Ora del giorno	Imposta ora
2	4	Luminosità display	1-2-3-4-5
3	2	Volume Toni	1-bip/2-clic/3-nessuno
4	2	Volume segnale acustico	1-2-3-4
5	spento	Timer	ON-OFF
6	on	Luce forno	ON-OFF
7	spento	Riscaldamento rapido	ON-OFF
8	on	Promemoria Pulizia	ON-OFF
9	spento	Modalità Demo	Modalità Demo - solo per la dimostrazione
10	fw	Versione software	Visualizzazione versione software
11	no	Reimposta tutto	NO-SI

9.3 Funzioni del forno

Simbolo	Funzione del forno
0	Posizione spento Il forno è spento.
	Cottura ventilata Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione del ripiano.
	Cibi congelati Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
	Funzione Pizza Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
	Resistenza inferiore Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
	Scongelamento Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Simbolo	Funzione del forno
	Cottura ventilata umida Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1 . La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Simbolo	Funzione del forno
	Cottura al grill Per grigliare alimenti sottili e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostiti tocchi di carne più grandi o pollame con ossa su una posizione del ripiano. Anche per gratinare e dorare.
	Menu Per immettere Menu: Cottura guidata, Pulizia pirolitica, Impostazioni.

9.4 Accensione e spegnimento del forno



La presenza di simboli, spie o indicatori sulla manopola dipende dal modello di elettrodomestico:

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

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per spegnere il forno, ruotare le manopole delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

9.5 Indicatore di riscaldamento e calore residuo

La ventola continua a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza il calore residuo. Puoi usarla per mantenere le pietanze in caldo.

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

9.6 Fast heat up

Riscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.



Non mettere gli alimenti nel forno quando Riscaldamento rapido è in funzione.

Per attivare Riscaldamento rapido, toccare sul display.

9.7 Blocco tasti



Lo sportello si blocca quando questa funzione è attivata.

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione forno.

Attivarla quando il forno è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato. Attivarla quando il forno è spento - il forno non può essere acceso, il pannello dei comandi è bloccato.



- tenere premuto per attivare la funzione.
Viene emesso un segnale acustico.



- premere e tenere premuto per disattivarla.



3 x - lampeggia quando il blocco è attivato.

9.8 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione cottura e non viene modificata la temperatura del forno.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	1.5

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione il forno.



Lo spegnimento automatico non si attiva con le funzioni: Luce, Durata, Fine.

9.9 Ventola di raffreddamento

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

9.10 Inserimento di accessori

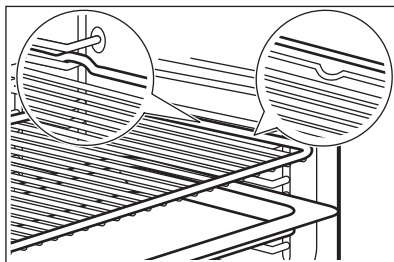
Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Piccoli rientri aumentano il livello di sicurezza e offrono la protezione anti-ribaltamento.

Sono anche dispositivi anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

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



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

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

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

10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

10.1 Funzioni orologio



00:00 lampeggia sul display quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica.

Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il tempo di conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
 Tempo di cottura	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
 Ritardo	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.

Funzione Orologio	Applicazione
 Timer	Il massimo è 23 h e 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

10.2 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per accedere a Menu 
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare Impostazioni , Imposta ora.
3. Ruotare la manopola della temperatura per impostare l'orologio.
4. Premere OK.

10.3 Impostazione: Contaminuti

1. Quando il forno è spento, premere .
Quando il forno è acceso, premere  due volte.
2. Il display visualizza 0:00 e .
3. Ruotare la manopola della temperatura per impostare Contaminuti.
4. Premere OK.
5. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
6. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

10.4 Impostazione: Tempo di cottura

1. Ruotare la manopola per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere ripetutamente .
3. Il display visualizza 0:00 e .
4. Ruotare la manopola della temperatura per impostare Tempo di cottura.
5. Premere OK.

6. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
7. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

10.5 Impostazione: Ritardo

1. Ruotare la manopola per scegliere la funzione cottura.
2. Premere ripetutamente .
3. Il display mostra: l'ora del giorno  Avvio.
4. Ruotare la manopola della temperatura per impostare l'ora di avvio.
5. Premere OK.
6. Il display visualizza: --:--  STOP.
7. Ruotare la manopola della temperatura per impostare l'orario di fine.
8. Premere OK.
9. Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.
10. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

11. COME IMPOSTARE: COTTURA GUIDATA

Cottura guidata - utilizzare per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite:

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per accedere al menu .
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare Cottura guidata  e premere OK.

3. Selezionare la pirofila e premere OK.
4. Inserire la pirofila nel forno e premere OK per confermare l'impostazione.

12. COTTURA GUIDATA CON RICETTE

Legenda



Preriscaldare il forno per 10 minuti (180 °C) con la funzione Cottura ventilata prima di selezionare il programma assistito.



Livello del ripiano.

- La temperatura per ogni ricetta assistita è predefinita e può essere modificata di circa 10 gradi.
- La durata è predefinita e può essere modificata di circa 10 minuti.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
Manzo 				
P1	Roast beef, al sangue			85 min
P2	Roast beef, cottura media	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 4-5 cm	 2 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	95 min
P3	Roast beef, ben cotto			110 min
P4	Bistecca, media cottura	180 - 220 g per pezzo; fette di 3 cm di spessore	 3; teglia per arrosti su ripiano a filo; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	15 min
P5	Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa)	1,5 - 2 kg	 2; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Informare.	180 min
P6	Roast beef, al sangue, LTC			105 min
P7	Roast Beef, cottura media, LTC	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 4-5 cm	 2; lamiera dolci ; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	125 min
P8	Roast beef, ben cotto			170 min
P9	Filetto, al sangue, LTC			80 min
P10	Filetto, cottura media, LTC	0,5 - 1,5 kg; pezzi spessi 5-6 cm	 2; teglia da forno Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	95 min
P11	Filetto, ben cotto, LTC			125 min
Vitello 				
P12	Arrosto di vitello (ad es. spalla)	0,8 - 1,5 kg; pezzi spessi 4 cm	 2; teglia per arrosti su ripiano a filo; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Informare.	115 min
Maiale 				
P13	Collo o spalla di maiale arrosto	1,5 - 2 kg	 2; teglia per arrosti su ripiano a filo; lamiera dolci Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	170 min

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P14	Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura	1,5 - 2 kg	 2; teglia da forno Girare la carne a metà cottura.	230 min
P15	Lombo, fresco	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 5-6 cm	 2; teglia per arrosti su ripiano a filo; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	105 min
P16	Costolette di maiale	2 - 3 kg; utilizzare puntine crude, 2 - 3 cm	 3; leccarda Girare la carne a metà cottura.	120 min
Agnello 				
P17	Cosciotto d'agnello con ossa	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm di spessore	  2; teglia per arrosti su lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Informare.	130 min
Pollame 				
P18	Pollo intero	1 - 1,5 kg; fresco	 2; casseruola su lamiera dolci; ripiano a filo con teglia profonda su livello 1 per raccogliere il grasso Aggiungere 200 ml di acqua sul fondo della cavità. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	60 min.
P19	Mezzo pollo	0,5 - 0,8 kg	 3; lamiera dolci; ripiano a filo con teglia profonda sul livello 1 per raccogliere il grasso. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	50 min
P20	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	 2; casseruola su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.	65 min
P21	Cosce di pollo, fresche	-	 3; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.	45 min
P22	Anatra, intera	1,5 - 2,5 kg	 2; teglia per arrosti su ripiano a filo con teglia profonda sul livello 1 per raccogliere il grasso. Sistemare la carne sulla teglia. Iniziare capovolto e girare dopo la metà del tempo.	80 min
P23	Oca, intera	4 - 5 kg	 2; ripiano a filo con teglia profonda al livello 1 per raccogliere il grasso. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Iniziare capovolto e girare dopo metà del tempo di cottura.	110 min
Altro 				

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P24	Polpettone	1 kg	 2; ripiano a filo con carta forno o lamiera dolci	70 min
 Pesce				
P25	Pesce intero, grigliato	0,5 - 1 kg per pesce	 2; teglia da forno Insaporire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.	30 min
P26	Filetto di pesce	-	 3; casseruola su ripiano a filo	40 min
Dolci da forno / dessert   				
P27	Cheesecake	-	 2;  Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo	100 min
P28	Torta di mele	-	  2; lamiera dolci	60 min
P29	Crostata di mele	-	 2;  Tortiera apribile da 26 cm su ripiano a filo	55 min
P30	Torta di mele americana	-	 2;  tortiera da 20 cm su ripiano a filo Aggiungere 125 ml di acqua sul fondo della caviglia.	70 min.
P31	Brownies	2 kg	 3; lamiera dolci	30 min
P32	Muffin al cioccolato	-	 3; vassoio muffin su ripiano a filo o lamiera dolci Aggiungere 150 ml di acqua sul fondo della caviglia.	20 min
P33	Torta di pane	-	 2 leccarda su ripiano a filo	80 min
Verdure / Contorni   				
P34	Patate al forno	1 kg	 2; lamiera dolci Mettere le patate tagliate con la buccia sulla lamiera dolci.	50 min
P35	Spicchi	1 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Tagliare le patate a pezzi.	50 min
P36	Verdure miste grigliate	1 - 1,5 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Tagliare le verdure a pezzi.	30 min
P37	Crocchette, surgelate	0,5 kg	 3; lamiera dolci	30 min
P38	Patatine, surgelate	0,75 kg	 3; lamiera dolci	30 min

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
Gratin, pane e pizza  				
P39	Lasagne / sfornato di spaghetti	1 - 1,5 kg	 3; casseruola o vassoio oliato su ripiano a filo	60 min
P40	Patate gratinate	1 - 1,5 kg	 1; casseruola su ripiano a filo	65 min
P41	Pizza fresca, sottile	-	 2; lamiera dolci rivestita con carta da forno o lamiera dolci oliata Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della cavit�.	20 min
P42	Pizza fresca, spessa	-	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno o lamiera dolci oliata	25 min
P43	Quiche	-	 2; teglia da forno su ripiano a filo	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0,8 kg	 3; lamiera dolci Pi� tempo necessario per il pane bianco.	30 min
P45	Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane	1 kg	  2; lamiera dolci foderata con carta forno o lamiera dolci ; leccarda su ripiano a filo Aggiungere 150 ml di acqua sul fondo della cavit�.	60 min

13. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

13.1 Informazioni generali

Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura   dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema   possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno

e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.

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

Quando si   terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidit .

Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Cos  facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

13.2 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.

13.3 Cottura di dolci

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

13.5 Suggerimenti sulla cottura

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

13.4 Cottura di carni e pesce

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

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

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

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.

13.6 Tempi di cottura

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

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

13.7 Cottura ventilata umida

Pane e pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Panini	180	20 - 30	3
Pizza surgelata 350 g	210	20 - 30	3

Torte in teglia per dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Rotolo con marmellata	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Torte in stampo

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Soufflé	200	25 - 30	3
Base pan di spagna	180	20 - 30	3
Pasticcini per il tè	170	30 - 40	3

Pesce

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Pesce confezionato 300 g	180	25 - 35	3
Pesce intero 200 g	180	20 - 30	3
Filetto di pesce 300 g	180	30 - 35	3

Carne

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

Piccoli cibi cotti

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Dolcetti	180	25 - 35	3
Amaretti	180	30 - 40	3
Muffin	170	20 - 30	3
Crostini saporiti	180	25 - 30	3

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150	25 - 35	3
Crostatine	170	20 - 30	3

Vegetariano

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia
Verdura mista confezionata 400 g	180	20 - 30	3
Omelette	170	25 - 35	3
Verdure su teglia 700 g	190	25 - 30	3

13.8 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.

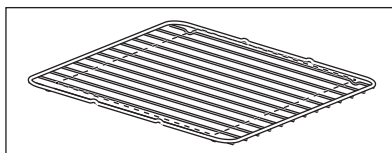
13.9 Cottura al grill in generale



AVVERTENZA!

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

- **Durate la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.**
- Impostare il ripiano nella posizione indicata nella tabella per la cottura al grill.
- Se si consiglia la prima posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sulla lamiera dolci.
- Posizionare sempre la leccarda per raccogliere il grasso nella prima posizione del ripiano.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.



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

13.10 Informazioni per gli istituti di test

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori	Posizione della griglia
Dolcetti (20 dolcetti per lamiera)	Cottura convenzionale	170	20 - 30	Vassoio	3
Dolcetti (20 dolcetti per lamiera)	Cottura ventilata	150	20 - 35	Vassoio	3
Dolcetti (20 dolcetti per lamiera)	Cottura ventilata	150	20 - 40	Vassoio	1 / 4
Torta di mele, 2 stampi (ø 20 cm) sulla griglia, spostati in diagonale	Cottura convenzionale	180	70 - 90	Griglia	1
Torta di mele, 2 stampi (ø 20 cm) sulla griglia, spostati in diagonale	Cottura ventilata	160	70 - 90	Griglia	2
Torta di mele, 2 stampi (ø 20 cm) sulla griglia, spostati in diagonale	Funzione Pizza	170	70 - 90	Griglia	1
Pan di spagna senza grassi, 1 stampo (ø 26 cm) sulla griglia	Cottura convenzionale	160	30 - 45	Griglia	3
Pan di spagna senza grassi, 1 stampo (ø 26 cm) sulla griglia	Cottura ventilata	150	30 - 45	Griglia	2
Pan di spagna senza grassi, 1 stampo (ø 26 cm) sulla griglia	Cottura ventilata	150	30 - 50	Griglia	1 / 4
Pasta frolla/Striscia di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35	Vassoio	3
Pasta frolla/Striscia di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	Vassoio	1 / 4
Pasta frolla/Striscia di pasta	Cottura convenzionale	160	20 - 35	Vassoio	3
Toast	Cottura al grill	Massimo	5 - 9	Griglia	4
Hamburger di manzo	Cottura al grill	Massimo	15 - 20 primo lato. 10 - 15 secondo lato.	Griglia/ Teglia profonda	4

14. FORNO - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in

microfibra imbevuto di acqua tiepida e detersivo delicato.

- 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.

14.2 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

⚠ ATTENZIONE!

Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.

⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare il piano cottura insieme alla funzione Pirolisi. Il forno potrebbe subire danni.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.



Non avviare la Pirolisi se non viene chiuso completamente lo sportello del forno. In alcuni modelli, quando si verifica quest'errore, il display segnala "C3".



Durante la pulizia la lampadina del forno è spenta.

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per accedere al menu

2. Ruotare la manopola della temperatura da selezionare Pulizia e premere OK per confermare.

Opzione	Descrizione
C1 - Pulizia leggera	1 h 30 min
C2 - Pulizia normale	2 ore
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min

3. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare il programma di pulizia e premere OK per confermare.
4. Premere OK per avviare la pulizia.
5. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
6. Lo sportello si blocca immediatamente. Finché lo sportello non si sblocca il display indica: .
7. Quando il forno si è raffreddato, lo sportello si sblocca.

14.3 Promemoria Pulizia

Il forno ricorda all'utente quando deve essere pulito con: pulizia pirolitica.

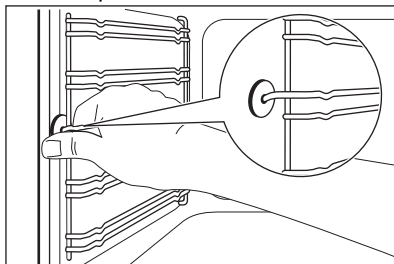
- lampeggia sul display per 5 secondi dopo ogni accensione e ogni spegnimento del forno.

Per disattivare il promemoria, accedere al Menu e selezionare Impostazioni, Promemoria pulizia.

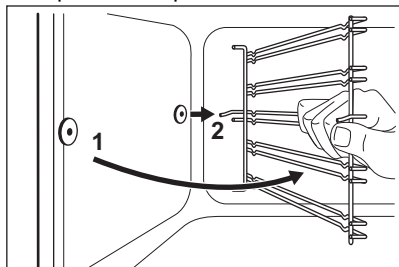
14.4 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

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



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



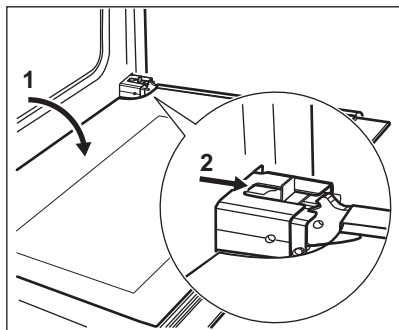
Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

⚠ **ATTENZIONE!**

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

14.5 Rimozione della porta del forno

Per facilitare la pulizia rimuovere la porta.



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

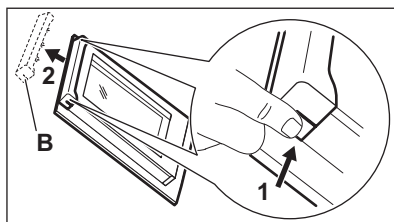
Al termine della pulizia, rimontare la porta del forno, seguendo la procedura inversa. Quando si inserisce la porta, accertarsi di sentire un clic. Se necessario, usare la forza.

14.6 Estrazione e pulizia dei vetri della porta

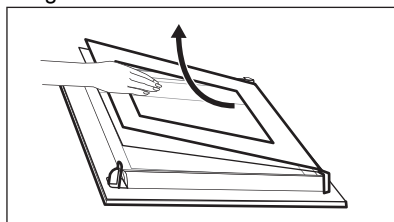


Il vetro della porta del vostro forno può differire per tipo e forma da quello riprodotto nelle immagini. Il numero di pannelli in vetro può differire.

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



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



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

14.7 Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

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

ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Lampada posteriore



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

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

14.8 Il cassetto

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

AVVERTENZA!

Non inserire alcun alimento nel cassetto.

AVVERTENZA!

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

Il cassetto può essere rimosso per la pulizia.

Rimozione del cassetto:

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

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

15. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

15.1 Cosa fare se...

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

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non scalda.	Le impostazioni necessarie non sono configurate.	Verificare che le impostazioni siano corrette.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Fare riferimento a "Spegnimento automatico".
Il forno non scalda.	Il blocco è attivo.	Vedere il capitolo "Blocco".
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
La cottura dei piatti dura troppo a lungo oppure è troppo veloce.	La temperatura ambiente è troppo bassa o troppo alta.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire i consigli nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	La pietanza è stata lasciata nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare le pietanze nel forno per più di 15-20 minuti.
Il display del forno indica "F102".	- Lo sportello non è stato chiuso completamente. - La sicura dello sportello è difettosa.	- Chiudere completamente lo sportello. - Spegnere il forno con il differenziale o l'interruttore di sicurezza nel quadro elettrico e riaccenderlo. - Nel caso in cui il display visualizzi nuovamente "F102", contattare il reparto Servizio Clienti.
Il display del forno indica "00:00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Impostare l'ora.

15.2 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.)	

16. EFFICIENZA ENERGETICA

16.1 Piano cottura - a risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

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

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	FEH6LV702 940002995
Indice di efficienza energetica	81.4
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.98 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.70 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	73 l
Tipo di forno	Forno all'interno della cucina indipendente
Massa	51.7 kg

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

16.3 Forno - Risparmio energetico

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

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

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

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

17. GARANZIA

Servizio clienti

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



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

Consulenza specialistica/Vendita

Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

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

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

18. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

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



Per la Svizzera:

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





