



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EBL80CN

IT FORNO

ISTRUZIONI PER L'USO

## INDICE

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	3
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	5
<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	8
<b>4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETRODOMESTICO.....</b>	8
<b>5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	9
<b>6. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	11
<b>7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....</b>	13
<b>8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	13
<b>9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....</b>	14
<b>10. PULIZIA E CURA.....</b>	27
<b>11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	30
<b>12. INSTALLAZIONE.....</b>	32
<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	35
<b>14. GARANZIA.....</b>	36

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

## 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

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

## 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.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento

dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando 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 solo la 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

### 2.3 Utilizzo



#### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano

macchie che possono essere permanenti.

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

## **2.4 Manutenzione e pulizia**



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

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

## 2.5 Pulizia pirolitica



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

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/ deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante 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 provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - 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 delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di

temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.

- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/ Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

## 2.6 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



### AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

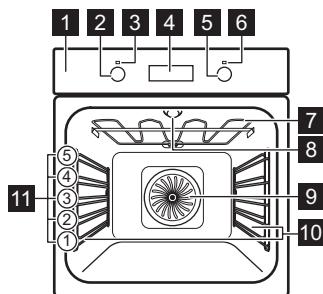
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltrirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

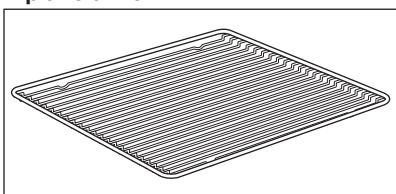
### 3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Manopola delle funzioni forno
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Programmatore elettronico
- 5 Manopola di regolazione della temperatura
- 6 Spia/simbolo alimentazione
- 7 Elemento riscaldante
- 8 Luce
- 9 Ventola
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Posizioni dei ripiani

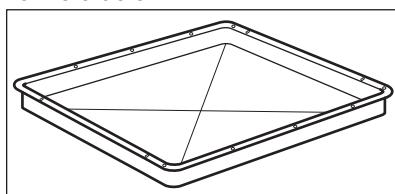
### 3.2 Accessori

#### Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrosti.

#### Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

## 4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### 4.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Manopola incassabile

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

### 5.2 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura



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

- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla le funzioni del forno o la temperatura.
- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.

### 5.3 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
	Posizione di spegnimento L'apparecchiatura è spenta.
	Luce Forno Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Cottura Ventilata Per cuocere su fino a massimo tre posizioni della griglia e contemporaneamente essiccare i cibi. Impostare una temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Rosolatura/Cottura finale.
	Cottura Pizza Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare una temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Rosolatura/Cottura finale.
	Cottura Tradizionale Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.

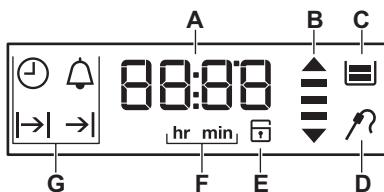
1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

Funzione forno	Applicazione
	Cottura Finale Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Scongelamento Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
	Grill Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
	Grill Rapido Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio Grill Ventilato Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
	Pirolisi Per attivare la pulizia automatica del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.



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

## 5.4 Display



- A. Timer
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Vaschetta dell'acqua (solo modelli selezionati)
- D. Termosonda (solo modelli selezionati)
- E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F. Ore/minuti
- G. Funzioni dell'orologio

## 5.5 Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

## 5.6 Indicatore riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display  si accendono una dopo

l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

# 6. FUNZIONI DEL TIMER

## 6.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando l'apparecchiatura è spenta.
 DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
 TEMPO DI RITARDO	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.
00:00	TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIAMqualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIAMonitora in modo automatico la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: DURATA, FINE.

## 6.2 Impostazione e modifica dell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente elettrica, attendere che sul display compaia **hr** e "12:00". "12" lampeggia.

1. Premere  o  per impostare le ore.
2. Premere  per confermare e passare all'impostazione dei minuti.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "00" lampeggia.

3. Premere  o  per impostare i minuti correnti.

4. Premere  per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi. Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

## 6.3 Impostazione della DURATA

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.

3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti e le ore per il tempo DURATA.
4. Premere **⊕** per confermare. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per due. L'impostazione oraria **→|** lampeggi sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

## 6.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente **⊕** e di nuovo fino a che **→|** non inizia a lampeggiare.
3. Premere **+** o **-** per impostare le ore e i minuti per il tempo FINE.
4. Premere **⊕** per confermare. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. **→|** e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

## 6.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente **⊕** e di nuovo fino a che **→|** non inizia a lampeggiare.
3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti e le ore per il tempo DURATA.
4. Premere **⊕** per confermare. Sul display lampeggia **→|**.

5. Premere **+** o **-** per impostare le ore e i minuti per il tempo FINE.
6. Premere **⊕** per confermare. L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per il tempo di DURATA impostato e si ferma al tempo di FINE impostato. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. **→|** e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne.
7. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

## 6.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere **⊕** ripetutamente fino a che **⌚** e **"00"** non lampeggiano sul display.
2. Premere **+** o **-** per impostare CONTAMINUTI. Impostare come prima cosa i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, **hr** lampeggia sul display.
3. Impostare le ore.
4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. **"00:00"** e **⌚** lampeggiano sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

## 6.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIÀ

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, premere a lungo **+** e **-**. La funzione del Contaminuti è ripristinata.

## 7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



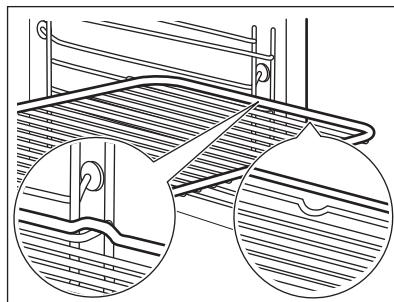
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

## 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 8.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.



La porta è bloccata, anche i simboli SAFE e si accendono sul display quando la funzione Pirolisi è in funzione. Sarà possibile controllare sul piano cottura.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.

2. Tenere premuti e contemporaneamente per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico. SAFE e compaiono sul display. Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### 8.2 Spia del calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore residuo se la temperatura del forno supera i 40°C. Ruotare la manopola della temperatura sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno.

### 8.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione forno e non si modificano le impostazioni.

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

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
250 - massimo	1.5

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.



Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Fine.

## 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

### 9.1 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.

### 9.2 Consigli per cuocere al forno

#### 8.4 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche 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.

- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- Torte e dolci informati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigiosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta si affloscia e diventa poltigiosa, unta, con strisce d'acqua.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. <b>Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.</b>
La torta si affloscia e diventa poltigiosa, unta, con strisce d'acqua.	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

### 9.3 Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Base per flan – pasta frolla	Cottura ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1
Torta al formaggio	Cottura Tradizionale	170 - 190	60 - 90	1

**1)** Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura Tradizionale	170 - 190	30 - 40	3
Dolci di Natale	Cottura Tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura.	Cottura Tradizionale	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Bigné/eclair	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Rotolo con marmellata	Cottura Tradizionale	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura ventilata	150	35 - 55	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Tradizionale	170	35 - 55	3
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura Tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

**1)** Preriscaldare il forno.

**2)** Utilizzare una leccarda.

#### Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35	3
Short bread/ Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura Tradizionale	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Dolci realizzati con albumi/ Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Panini	Cottura ventilata	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Panini	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes/ Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	Cottura ventilata	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes/ Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	Cottura Tradizionale	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

**1)** Preriscaldare il forno.

## 9.4 Sformati e gratinati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura Tradizionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate <sup>1)</sup>	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura Tradizionale	180 - 200	30 - 60	1

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

1) Preriscaldare il forno.

## 9.5 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione Cottura ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Bigné/Eclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Preriscaldare il forno.

Biscotti/small cakes/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Frollini al burro / Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscotti con albumi montato a neve, merenghe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Small cakes / Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

**1)** Preriscaldare il forno.

## 9.6 Cottura Pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (molto guarnita)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	1
Torta al formaggio	140 - 160	60 - 90	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

**1)** Preriscaldare il forno.

**2)** Utilizzare una leccarda.

## 9.7 Cottura arrosto

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).

- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda.
- Arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, così da far rimanere la carne più succulenta.

- Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono essere arrostiti nella teglia senza coperchio.
- Consigliamo di cuocere la carne e il pesce del peso di 1 kg e oltre nell'apparecchiatura.
- Al fine di evitare che il sugo di cottura o il grasso della carne bruci nella pentola, versare del liquido nella leccarda.
- Se necessario, girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
- Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura. In tal modo si ottengono risultati migliori.
- È possibile spingere l'apparecchiatura circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, così da usare il calore residuo.

## 9.8 Tabelle di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Rosolatura / cottura finale	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di altezza	Doppio grill ventilato	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Arrosto di manzo o filetto: medio	per cm di altezza	Doppio grill ventilato	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di altezza	Doppio grill ventilato	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

**1)** Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla/Coppa/ Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Braciola/costoretta	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	0.75 - 1	Doppio grill ventilato	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	Doppio grill ventilato	150 - 170	90 - 120	1

## Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	Doppio grill ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Stinco di Vitello	1.5 - 2	Doppio grill ventilato	160 - 180	120 - 150	1

## Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello/Arrosto di agnello	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	150 - 170	100 - 120	1
Sella di agnello	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	160 - 180	40 - 60	1

## Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/Cosce di lepre	fino a 1	Rosolatura / cottura finale	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Sella di capriolo	1.5 - 2	Rosolatura / cottura finale	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Rosolatura / cottura finale	180 - 200	60 - 90	1

**1)** Preriscaldare il forno.

## Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	Doppio grill ventilato	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	Doppio grill ventilato	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pollastrina	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1.5 - 2	Doppio grill ventilato	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3.5 - 5	Doppio grill ventilato	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2.5 - 3.5	Doppio grill ventilato	160 - 180	120 - 150	1

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Tacchino	4 - 6	Doppio grill ventilato	140 - 160	150 - 240	1

Pesce (al vapore)

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino a 1 KG	1 - 1.5	Rosolatura / cottura finale	210 - 220	40 - 60	1

## 9.9 Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.



### ATTENZIONE!

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

#### Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

#### Grill rapido

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers/Hamburger	8 - 10	6 - 8	4
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	4

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Salsicce	10 - 12	6 - 8	4
Filetto/Bisteccche di vitello	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	5
Toast condito	6 - 8	-	4

## 9.10 Cibi congelati

Utilizzare la funzione Cottura ventilata.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	3
Croquette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

Pasti pronti congelati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata	Rosolatura/ Cottura finale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Patatine fritte <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Rosolatura/ Cottura finale o Doppio grill ven- tilato	200 - 220	secondo le indi- cazioni del pro- duttore	3
Baguette	Rosolatura/ Cottura finale	secondo le indi- cazioni del pro- duttore	secondo le indi- cazioni del pro- duttore	3
Flan di frutta	Rosolatura/ Cottura finale	secondo le indi- cazioni del pro- duttore	secondo le indi- cazioni del pro- duttore	3

**1)** Le patatine fritte devono essere girate 2 o 3 volte durante la cottura.

## 9.11 Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.
- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongela- mento (min.)	Tempo di scongela- mento ulti- riore (min.)	Commenti
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1.4	60	60	-

## 9.12 Marmellate/Conserve - Cottura finale

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.

- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 -

60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

#### Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Fragole/Mirtilli/ Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

#### Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Pere/Mele cotogne/ Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

#### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/ Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

**1)** Lasciare riposare nel forno spento.

### 9.13 Asciugatura - Cottura ventilata

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

#### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

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

## Frutta

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

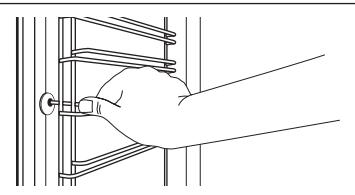
### 10.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

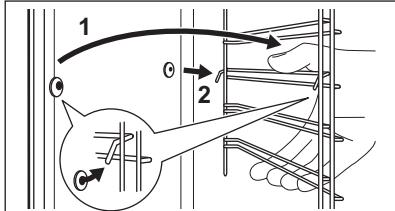
### 10.2 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

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



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



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

### 10.3 Pirolisi



#### ATTENZIONE!

Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.



Non avviare la pulizia per Pirolisi se la porta del forno non è completamente chiusa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C3".



#### AVVERTENZA!

Il forno si surriscalda molto. Pericolo di ustione.



#### ATTENZIONE!

Qualora vi siano altre apparecchiature installate nello stesso mobiletto, non usarle quando la funzione Pirolisi è in funzione. Potrebbero danneggiare l'apparecchiatura.

1. Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.
2. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
3. Impostare la funzione Pirolisi. Fare riferimento a "Funzioni del forno".
4. Quando lampeggia, premere e per impostare la procedura necessaria:

Opzione	Descrizione
P1	Se il forno non è molto sporco. Durata della procedura: 1 ora e 30 min..

P2

Se non è facile rimuovere lo sporco. Durata della procedura: 2 ore e 30 min..

È possibile usare la funzione Fine per ritardare l'avvio della pulizia. Durante la funzione Pirolisi la lampadina del forno è spenta.

5. Per modificare la durata predefinita della procedura (P1 o P2), premere e per impostare , quindi premere o per impostare la durata della procedura di pulizia.
6. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la porta si blocca. Sul display appaiono il simbolo e le barre dell'indicatore di calore finché non si sblocca la porta.
7. Terminata la Pirolisi, il display visualizza l'ora. La porta del forno rimane bloccata.
8. Appena l'apparecchiatura si è raffreddata, viene emesso un segnale acustico e la porta si sblocca.

### 10.4 Promemoria pulizia

Per ricordarvi che è necessario eseguire la pulizia per pirolisi, PYR lampeggia sul display per 10 secondi ogni volta che si attiva e disattiva l'apparecchiatura.



#### Il promemoria pulizia si spegne:

- terminata la funzione Pirolisi.
- premendo e contemporaneamente mentre PYR lampeggia sul display.

### 10.5 Rimozione e installazione della porta

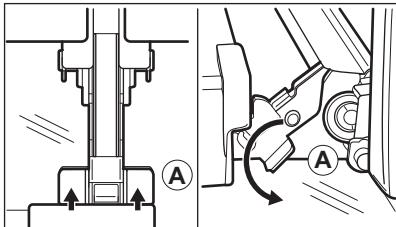
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



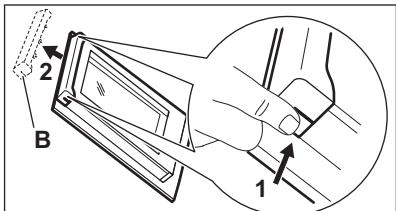
### AVVERTENZA!

Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante.

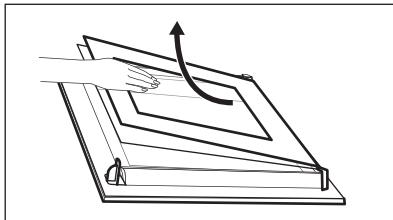
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile. Per evitare graffi.
6. 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.



7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

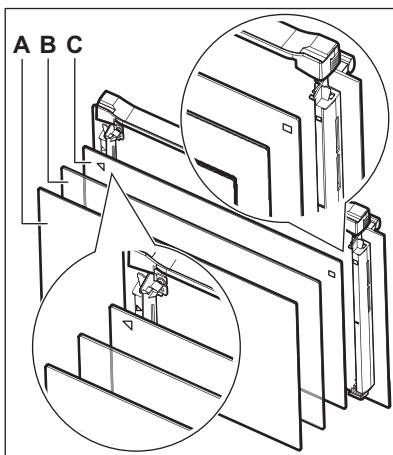
Al termine dell'operazione di pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



### AVVERTENZA!

Verificare che le lenti siano inserita nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta si potrebbe surriscaldare.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (C, B e A) nell'ordine esatto. Inserire come prima cosa il pannello C, che ha un quadrato stampato sul lato sinistro e un triangolo sul lato destro. Si troveranno inoltre questi simboli incisi sul telaio della porta. Il simbolo del triangolo sul vetro deve corrispondere a quello sul telaio, e il simbolo quadrato deve corrispondere al quadrato. Quindi, inserire gli altri due pannelli in vetro.



## 10.6 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



### AVVERTENZA!

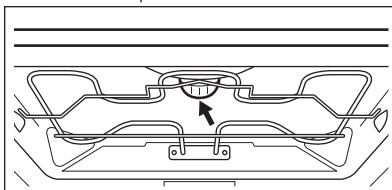
Rischio di scosse elettriche!  
Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina.

La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

### Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.



2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

## 11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C3".	La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa.	Chiudere completamente la porta.
Il display indica "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porta non è stata completamente chiusa.</li> <li>La chiusura porta è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere completamente la porta.</li> <li>Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>

## 11.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di 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 annotarli in questo spazio:**

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

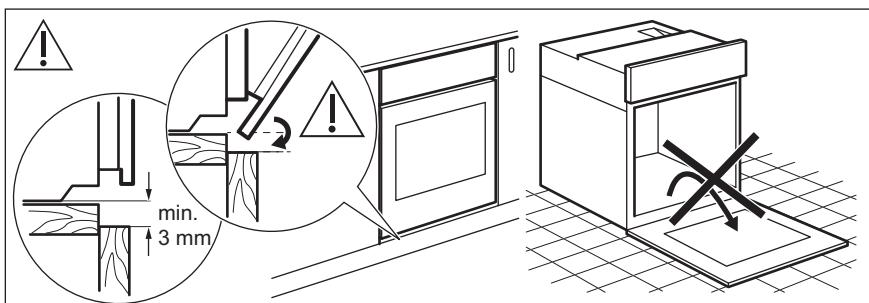
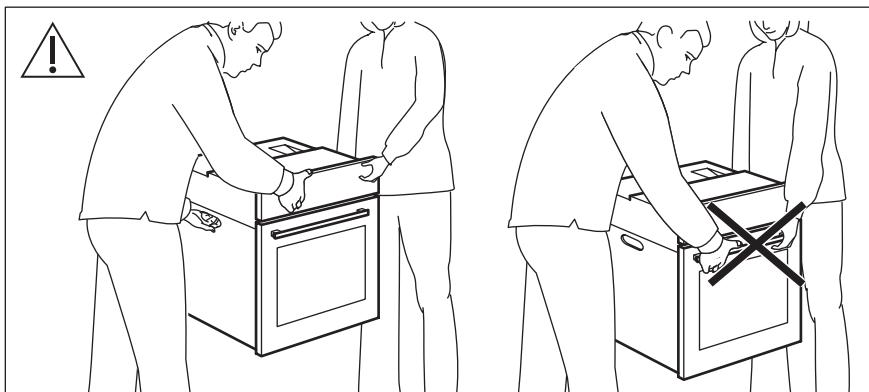
## 12. INSTALLAZIONE

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli  
sulla sicurezza.

### 12.1 Sollevamento dell'apparecchiatura

Per sollevare l'apparecchiatura non usare  
la maniglia della porta.



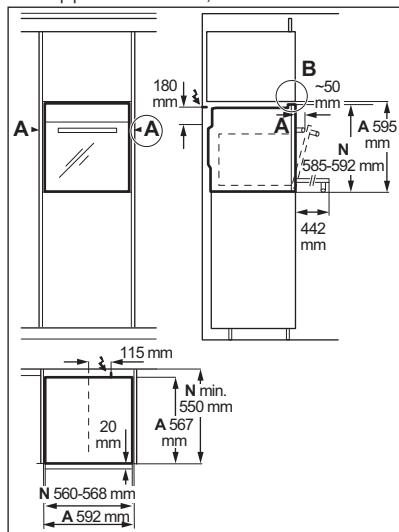
## 12.2 Incasso



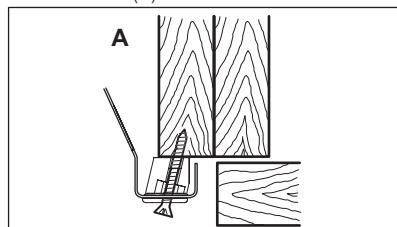
Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

1. Posizionare l'apparecchiatura davanti alla nicchia, quindi collegare la spina. Verificare che il cavo sia libero quando si fa scorrere l'apparecchiatura.
2. Inserire l'apparecchiatura nella nicchia.

A = apparecchiatura, N = nicchia



3. Usare almeno 2 viti per fissare il forno sui 2 lati (A).



## 12.3 Installazione del forno sotto a una superficie di lavoro

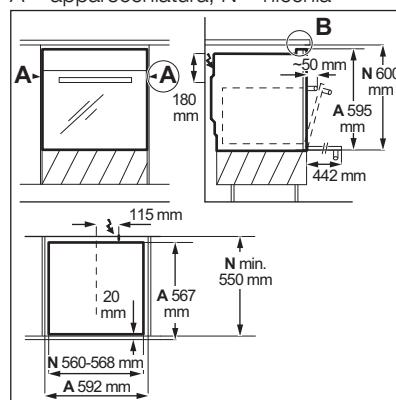
Prima dell'installazione, collegare il forno all'alimentazione elettrica. Fare riferimento a "Collegamento elettrico".



Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

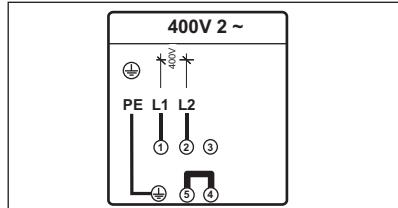
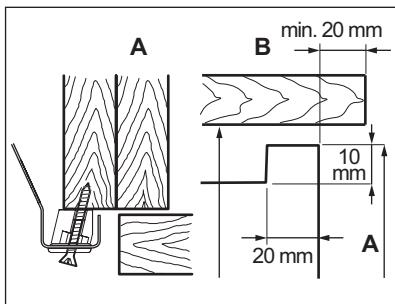
1. Posizionare l'apparecchiatura davanti alla nicchia, quindi collegare la spina. Verificare che il cavo sia libero quando si fa scorrere l'apparecchiatura.
2. Inserire l'apparecchiatura nella nicchia.

A = apparecchiatura, N = nicchia



3. Usare almeno 2 viti per fissare il forno sui 2 lati (A).

In caso di installazione accanto ad impianti a legna, deve essere installato un pannello isolante resistente al calore e termoisolante pari all'altezza dell'apparecchiatura e con una profondità min. di 30 cm.



## 12.4 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Se occorre eseguire una procedura di assistenza, scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione.

Come cavo di alimentazione utilizzare un cavo H05VV-F o di valore superiore.

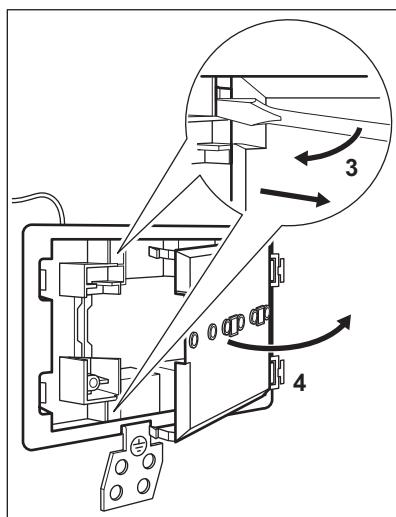
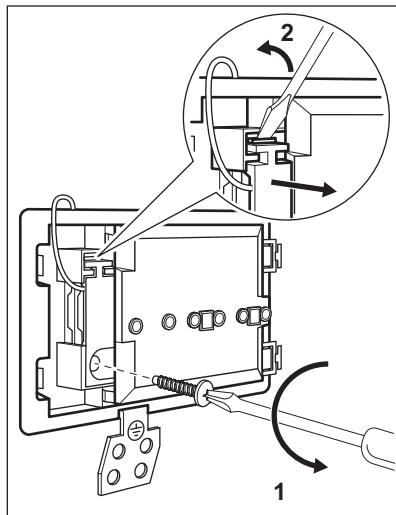
Installare l'apparecchiatura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura e tutti i poli dalla rete, come previsto dalla norma NEN SEV 1000. Localmente deve essere previsto il collegamento mediante una presa, in modo tale che la presa sia accessibile e non rientri nello spazio di coordinamento. La lunghezza del cavo di collegamento deve essere di circa 120 cm con linee collegate direttamente alla rete.

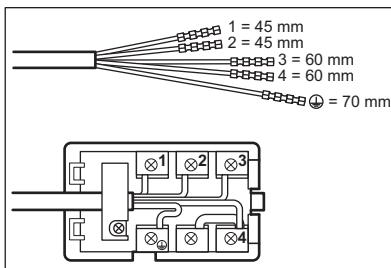


L'apparecchiatura deve essere collegata all'alimentazione elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato.

- Effettuare i collegamenti elettrici in base allo schema di allacciamento. Denominazioni fasi: L1, L2 (o R, S).

- Fissare il serracavo.





## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EBL80CN
Indice di efficienza energetica	103.5
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.88 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	71 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	39.2 kg

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

l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.



L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

### Suggerimenti generali

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando

**Cucinare con ventola**

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

**Calore residuo**

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente il 10% in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

**Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. Il display mostra l'indicatore di calore residuo o la temperatura.

## 14. GARANZIA

## Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		

**Vendita pezzi di ricambio**

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.  
0848 848 111

**Consulenza specialistica/Vendita**

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.  
044 405 81 11

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

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

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

**Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi  
fuori uso?

In qualsiasi negozio che  
vende apparecchi nuovi  
oppure si restituiscono ai  
centri di raccolta ufficiali della  
SENS oppure ai riciclatori  
ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta  
ufficiali della SENS è visibile  
nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)





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



867314508-B-422016

CE