



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB3400

.....  
**EN** OVEN  
**IT** FORNO

.....  
USER MANUAL 2  
ISTRUZIONI PER L'USO 25



## CONTENTS

SAFETY INFORMATION . . . . .	3
PRODUCT DESCRIPTION . . . . .	6
BEFORE FIRST USE . . . . .	7
DAILY USE . . . . .	8
CLOCK FUNCTIONS . . . . .	9
ADDITIONAL FUNCTIONS . . . . .	10
HELPFUL HINTS AND TIPS . . . . .	11
CARE AND CLEANING . . . . .	18
WHAT TO DO IF... . . . .	22
TECHNICAL DATA . . . . .	22
INSTALLATION . . . . .	23
ENVIRONMENT CONCERNS . . . . .	24

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.



## SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

**WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.

### INSTALLATION

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

### Electrical connection

**WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when 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.

## USE



### WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- 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.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- 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 apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### 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 the appliance.
  - 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 has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

## CARE AND CLEANING



### WARNING!

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and 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 Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## INTERNAL LIGHT

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for household lighting.



### WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

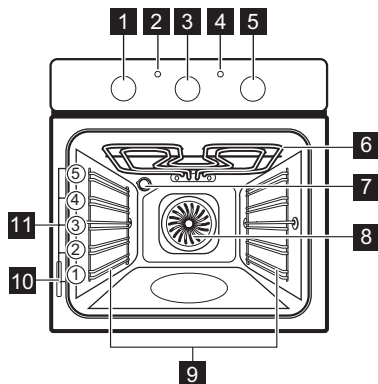
## DISPOSAL

**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

## PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Knob for the oven functions
- 2 Power indicator
- 3 Analog timer
- 4 Temperature indicator
- 5 Knob for the temperature
- 6 Grill
- 7 Oven lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Rating plate
- 11 Shelf positions

## OVEN ACCESSORIES

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Large baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Large deep grill/roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

# BEFORE FIRST USE

**WARNING!**

Refer to "Safety information" chapter.

## INITIAL CLEANING




- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



Refer to the chapter "Care and cleaning".

## PREHEATING

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function  and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

## DAILY USE



### WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.

### ACTIVATING AND DEACTIVATING THE APPLIANCE

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.











The power indicator comes on while the appliance operates.

2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.

3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

### OVEN FUNCTIONS

Oven function	Application
 Off position	The appliance is off.
 Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
 Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
 Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
 Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
 Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
 Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
 True Fan Cooking / Defrosting	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one oven level without flavour transference. / To thaw frozen food. The knob for the temperature must be in the off position
 Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.

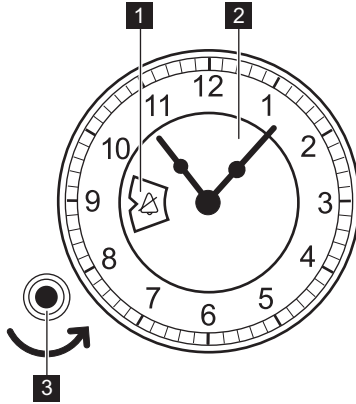


# CLOCK FUNCTIONS

## ANALOG TIMER

The timer has these functions:

- Time of day
- End of Cooking programmer.




- 1 Window
- 2 Dial
- 3 Settings knob


## Setting the time of day

To set the time of day, push and turn the settings knob counterclockwise (in the direction indicated by the arrow), until the clock hands are in the necessary position. Do not turn the settings knob clockwise. After you set the time, let the settings knob move to its initial position or carefully pull back.

## Normal setting


Turn the settings knob counterclockwise, until  shows in the window. In this position you operate the appliance manually. The End of Cooking programmer is off.

## Deactivating the acoustic signal

Turn the settings knob counterclockwise, until  shows in the window. In this position there is no acoustic signal after the appliance deactivates.


## End of Cooking programmer

Use it to set the automatic switch-off time for an oven function. The maximum time you can set is 180 minutes.

 Use it only for food which you do not have to mix or monitor during the cooking procedure.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the settings knob counterclockwise, until the necessary switch-off time (in minutes) shows in the window of the dial. The countdown starts.
3. After the time period is completed, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates.

## Cancelling the End of Cooking programmer

Turn the settings knob counterclockwise until  shows in the window.

## ADDITIONAL FUNCTIONS

### COOLING FAN

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

### SAFETY THERMOSTAT

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

## HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels 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.

### BAKING CAKES

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

### BAKING AND ROASTING TABLE

#### CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray

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

### COOKING MEAT AND FISH

- Use a dripping 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 dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### 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.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould <sup>1)</sup>
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin <sup>1)</sup>
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray <sup>1)</sup>
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray <sup>1)</sup>
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

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

**BREAD AND PIZZA**

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece <sup>1)</sup>
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or deep roasting pan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray <sup>1)</sup>

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

**FLANS**

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould <sup>1)</sup>

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

**MEAT**

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

## FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

## GRILLING



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	4	max.	10-12	6-8
Sausages	8	-	4	max.	12-15	10-12
Pork chops	4	600	4	max.	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebabs	4	-	4	max.	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## TURBO GRILLING

### Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

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

### Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

**Veal**

<b>TYPE OF DISH</b>	<b>Quantity</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Temperature [°C]</b>	<b>Time [min]</b>
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

**Lamb**

<b>TYPE OF DISH</b>	<b>Quantity</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Temperature [°C]</b>	<b>Time [min]</b>
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

**Poultry**

<b>TYPE OF DISH</b>	<b>Quantity</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Temperature [°C]</b>	<b>Time [min]</b>
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, pou-lard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**Fish (steamed)**

<b>TYPE OF DISH</b>	<b>Quantity</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Temperature [°C]</b>	<b>Time [min]</b>
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

**DRYING - TRUE FAN COOKING**

Cover the oven shelves with baking parchment.

**VEGETABLES**

<b>TYPE OF DISH</b>	<b>Shelf position</b>		<b>Temperature [°C]</b>	<b>Time [hr]</b>
	<b>1 level</b>	<b>2 levels</b>		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6



TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## Information on acrylamides

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents,

sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.



### Stainless steel or aluminium appliances:

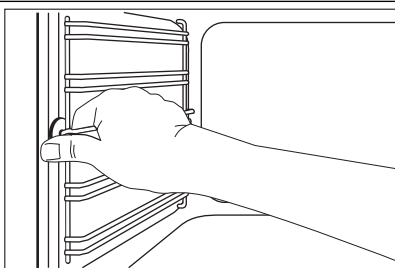
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

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

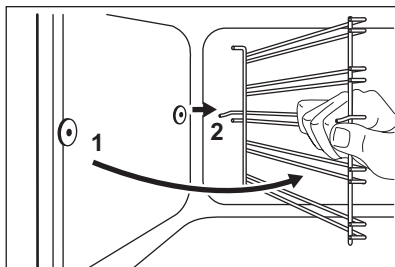
## SHELF SUPPORTS

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

### Removing 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.

### Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

### CLEANING THE DOOR GASKET

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

## OVEN LAMP



### WARNING!

Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

### Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.

2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.  
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

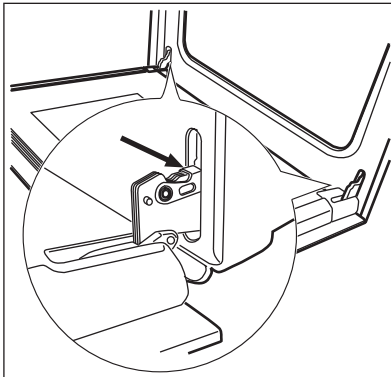
## CLEANING THE OVEN DOOR

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

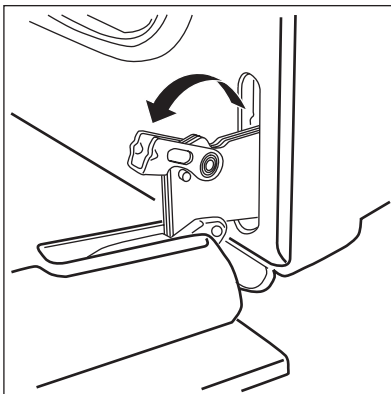


The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

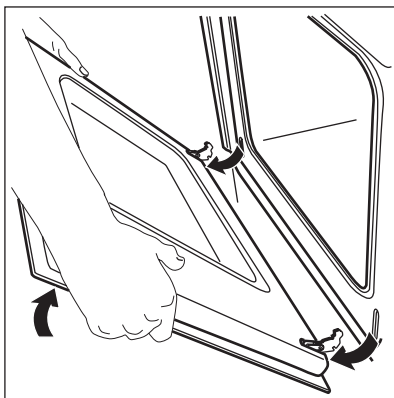
## Removing the oven door and the glass panel



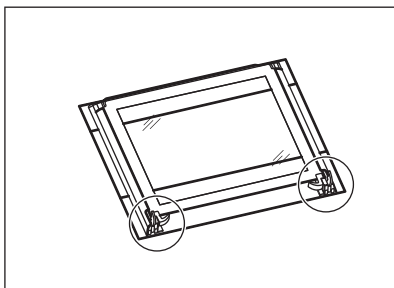
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



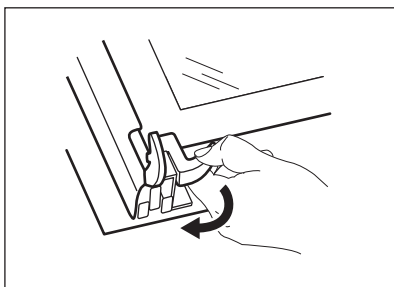
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



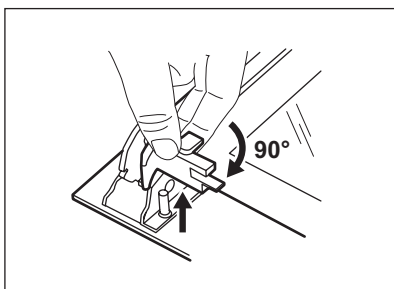
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



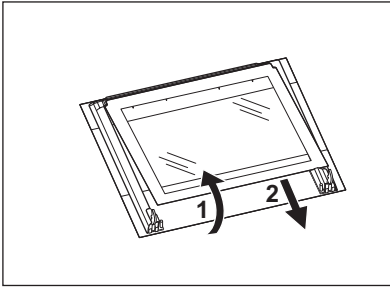
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the internal glass panel.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

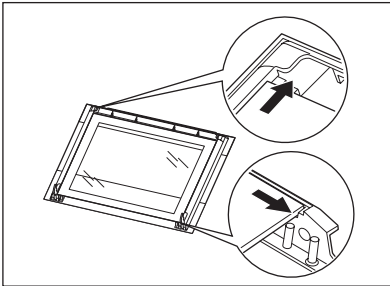


7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

---

## Installing the door and the glass panel

---



When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.

---

## WHAT TO DO IF...

**WARNING!**

Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is not activated.	Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily Use".
The appliance does not operate.	The End of Cooking programmer is not set.	Set the End of Cooking programmer. Refer to the chapter "Clock functions".
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

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

## TECHNICAL DATA

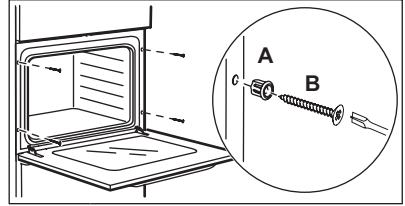
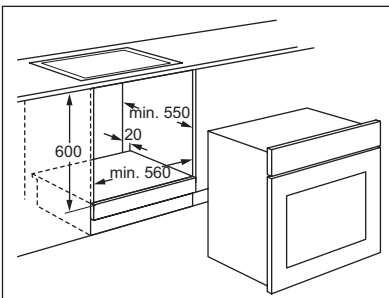
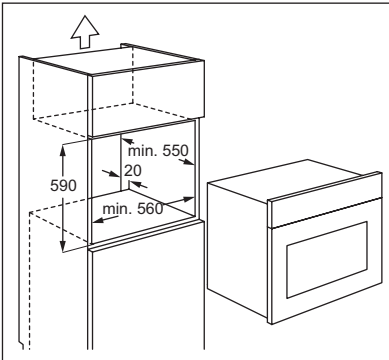
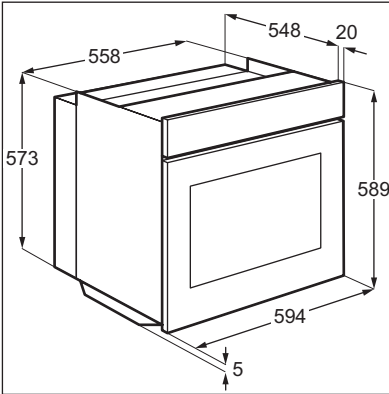
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

# INSTALLATION



**WARNING!**  
Refer to "Safety information" chapter.

## BUILDING IN



## ELECTRICAL INSTALLATION



**WARNING!**  
Only a qualified person must do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## CABLE


Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

The hearth cord (green/yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol  .  
Put the packaging in applicable containers  
to recycle it.  
Help protect the environment and human  
health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose  
appliances marked with the symbol  with  
the household waste. Return the product  
to your local recycling facility or contact  
your municipal office.



# INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA . . . . .	26
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO . . . . .	29
PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO . . . . .	30
UTILIZZO QUOTIDIANO . . . . .	31
FUNZIONI DEL TIMER . . . . .	32
FUNZIONI AGGIUNTIVE . . . . .	33
CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI . . . . .	34
PULIZIA E CURA . . . . .	42
COSA FARE SE... . . . .	46
DATI TECNICI . . . . .	46
INSTALLAZIONE . . . . .	47
CONSIDERAZIONI AMBIENTALI . . . . .	48

## 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, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

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



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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 l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.



## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

### SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI



#### AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Non permettere alle persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, di utilizzare l'apparecchiatura; a meno che tale utilizzo non avvenga sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.

### INSTALLAZIONE



#### AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e 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 molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime 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.

### 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 dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della 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 relé.

- 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.

## UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- 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.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.



### 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 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 non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



### 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 di vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- 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.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## LUCE INTERNA

- Il tipo di 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 lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## SMALTIMENTO

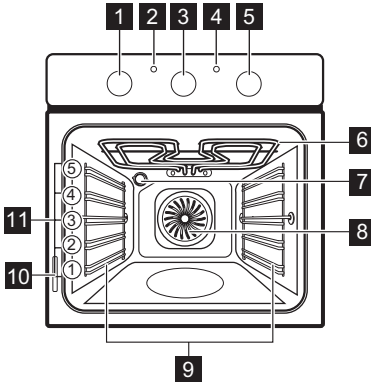


### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1** Manopola delle funzioni forno
- 2** Spia di accensione
- 3** Timer analogico
- 4** Indicatore della temperatura
- 5** Manopola della temperatura
- 6** Grill
- 7** Lampadina del forno
- 8** Ventola
- 9** Supporto ripiano, smontabile
- 10** Targhetta dei dati
- 11** Posizioni della griglia

## ACCESSORI DEL FORNO

- **Griglia**  
Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.
- **Piastra da forno larga**  
Per torte e biscotti.
- **Leccarda da grill/casseruola per arrostiti larga**  
Per cuocere al forno, arrostitire o come recipiente per raccogliere i grassi.

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

### PRIMA PULIZIA




- Togliere tutti gli accessori ed i supporti ripiani rimovibili (se presenti).
- Pulire l'apparecchiatura prima del primo utilizzo.



Vedere capitolo "Pulizia e cura".

### PRERISCALDAMENTO

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per dieci minuti.
5. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
6. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per dieci minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

# UTILIZZO QUOTIDIANO



## AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

## ATTIVAZIONE E DISATTIVAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno su una funzione del forno.

La spia di accensione si illumina mentre l'apparecchiatura è in funzione.

2. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola della temperatura.

La spia di controllo della temperatura si accende quando il forno è in fase di riscaldamento.

3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione off.

## FUNZIONI FORNO

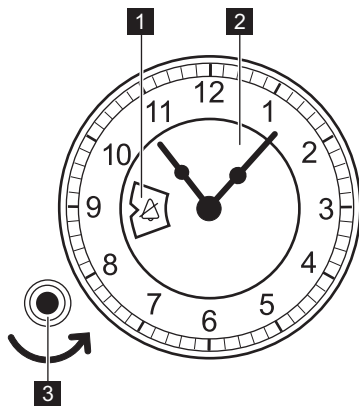
Funzione del forno	Uso
 Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
 Luce	Per accendere la lampadina del forno senza una funzione di cottura.
 Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire su un livello del forno. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.
 Cottura superiore	Per completare la cottura di alimenti. Funziona solo la resistenza superiore.
 Cottura inferiore	Per dorare torte con fondi friabili. Funziona solo la resistenza inferiore.
 Cottura a grill	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del ripiano. Per tostare.
 Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per tostare. Funziona l'intero elemento grill.
 Doppio grill	Per la cottura di grossi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola del forno funzionano in modo alterno, di modo che l'aria calda circoli attorno ai cibi.
 Cottura ventilata / Scongellamento	Per arrostitire o arrostitire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano, senza trasferimento di sapori. / Per scongelare cibi congelati. La manopola della temperatura deve essere in posizione Off
 Cottura pizza	Per la cottura di una pizza, quiche o torta. Il grill e la resistenza inferiore forniscono il calore direttamente mentre la ventola fa circolare l'aria per dorare in superficie la pizza o cuocere uniformemente le torte farcite.

## FUNZIONI DEL TIMER

### TIMER ANALOGICO

Il timer ha queste funzioni:

- Ora
- Fine della cottura.




- 1 Spioncino
- 2 Manopola
- 3 Manopola impostazioni


### Impostazione dell'ora

Per impostare l'ora del giorno, premere e girare la manopola di regolazione in senso antiorario (nel senso indicato dalla freccia) finché le lancette dell'orologio si trovano nella giusta posizione. Non girare la manopola di regolazione in senso orario. Dopo aver impostato l'ora, lasciare che la manopola di impostazione si sposti nella sua posizione iniziale oppure tirarla indietro con cautela.

### Impostazione normale

Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario, finché viene mostrato nella finestra . In questa posizione si aziona l'apparecchiatura manualmente. Il Fine della cottura è spento.

### Disattivazione del segnale acustico

Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario, finché viene mostrato nella finestra . In questa posizione non ci sono

segnali acustici dopo la disattivazione dell'apparecchiatura.

### Fine della cottura


Usare l'impostazione dell'orario di spegnimento automatico del forno. Il tempo massimo che si può impostare è 180 minuti.



Usare solo per alimenti che non devono essere mescolati o controllati durante la cottura.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario, finché l'ora di spegnimento necessaria (in minuti) viene mostrata nella finestra del timer. Il conto alla rovescia comincia.
3. Alla scadenza del termine, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne.

### Annulare la Fine della cottura

Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario, finché viene mostrato nella finestra .



## FUNZIONI AGGIUNTIVE

### VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

### TERMOSTATO DI SICUREZZA

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

- Il forno presenta cinque livelli con ripiano. Contare i livelli con ripiano dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura con un conseguente massimo risparmio di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

### 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 sughetto.
- 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.

### 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 (temperatura, durata, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

### COTTURA DI DOLCI

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

## TABELLA PER LA COTTURA AL FORNO ED ARROSTO

### TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Pietanze frullate	2	170	3 (2 e 4)	160	45-60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	3 (2 e 4)	160	20-30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	1	170	2	165	60-80	In uno stampo per dolci da 26 cm

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Torta di mele (Apple pie)	2	170	2 (sinistra e destra)	160	80-100	In due stampi per dolci da 20 cm su di una griglia <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60-80	In una piastra da forno
Crostata	2	170	2 (sinistra e destra)	165	30-40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	2	170	2	160	50-60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/Torta di frutta ricca	2	160	2	150	90-120	In uno stampo per dolci da 20 cm <sup>1)</sup>
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In uno stampo per il pane <sup>1)</sup>
Torte piccole - un livello	3	170	3	140-150	20-30	In una piastra da forno
Torte piccole - due livelli	-	-	2 e 4	140-150	25-35	In una piastra da forno
Torte piccole - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140-150	30-45	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - un livello	3	140	3	140-150	30-35	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - due livelli	-	-	2 e 4	140-150	35-40	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140-150	35-45	In una piastra da forno
Meringhe - un livello	3	120	3	120	80-100	In una piastra da forno
Meringhe - due livelli	-	-	2 e 4	120	80-100	In una piastra da forno <sup>1)</sup>

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Focaccine	3	190	3	190	12-20	In una piastra da forno <sup>1)</sup>
Bigné - un livello	3	190	3	170	25-35	In una piastra da forno
Bigné - due livelli	-	-	2 e 4	170	35-45	In una piastra da forno
Tortine alla piastra	2	180	2	170	45-70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta ricca	1	160	2	150	110-120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pasticcini per il tè	1	170	2 (sinistra e destra)	160	50-60	In uno stampo per dolci da 20 cm

<sup>1)</sup> Preriscaldare per 10 minuti.

## PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Pane bianco	1	190	1	190	60-70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr. <sup>1)</sup>
Pane di segale	1	190	1	180	30-45	In uno stampo per il pane
Panini	2	190	2 (2 e 4)	180	25-40	6-8 panini su piastra da forno <sup>1)</sup>
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	In una piastra da forno o in una casseruola per arrostiti profonda <sup>1)</sup>
Focaccine	3	200	3	190	10-20	In una piastra da forno <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Preriscaldare per 10 minuti.

**SFORMATI**

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Sformato di pasta	2	200	2	180	40-50	In uno stampo
Sformato di verdure	2	200	2	175	45-60	In uno stampo
Quiche	1	180	1	180	50-60	In uno stampo <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	In uno stampo <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	In uno stampo <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Preriscaldare per 10 minuti.

**CARNE**

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Manzo	2	200	2	190	50-70	Su di una griglia
Maiale	2	180	2	180	90-120	Su di una griglia
Vitello	2	190	2	175	90-120	Su di una griglia
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	50-60	Su di una griglia
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	60-70	Su di una griglia
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	70-75	Su di una griglia
Spalla di maiale	2	180	2	170	120-150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100-120	2 pezzi
Agnello	2	190	2	175	110-130	Cosciotto
Pollo	2	220	2	200	70-85	Intero

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Tacchino	2	180	2	160	210-240	Intero
Anatra	2	175	2	220	120-150	Intero
Oca	2	175	1	160	150-200	Intero
Coniglio	2	190	2	175	60-80	Tagliato a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150-200	Tagliato a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90-120	Intero

## PESCE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione griglia	Temp. [°C]	Posizione griglia	Temp. [°C]		
Trota/Orata	2	190	2	175	40-55	3-4 pesci
Tonno/Salmone	2	190	2	175	35-60	4-6 filetti

## COTTURA A GRILL



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

TIPO DI PIATTO	Quantità		Cottura a grill		Durata cottura [min.]	
	Parti	[g]	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Primo lato	Secondo lato
Bistecche di filetto	4	800	4	max.	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	4	max.	10-12	6-8
Salsiccia	8	-	4	max.	12-15	10-12
Bracirole di maiale	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pollo (tagliato in 2)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	4	max.	12-15	12-14

TIPO DI PIATTO	Quantità		Cottura a grill		Durata cottura [min.]	
	Parti	[g]	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Primo lato	Secondo lato
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Filetto di pesce	4	400	4	max.	12-14	10-12
Panini tostati	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## DOPPIO GRILL

### Manzo

TIPO DI PIATTO	Quantità	Posizione griglia	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Roast beef o filetto poco cotto	per cm di altezza	1	190-200 <b>1)</b>	5-6
Roast beef o filetto a cottura media	per cm di altezza	1	180-190 <b>1)</b>	6-8
Roastbeef o filetto, ben cotto	per cm di altezza	1	170-180 <b>1)</b>	8-10

**1)** Preriscaldare il forno.

### Maiale

TIPO DI PIATTO	Quantità	Posizione griglia	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Spalla, collo, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	1	160-180	90-120
Braciola, costoletta	1 - 1,5 kg	1	170-180	60-90
Polpettone	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Stinco di maiale (precotto)	750 g-1 kg	1	150-170	90-120

### Vitello

TIPO DI PIATTO	Quantità	Posizione griglia	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Arrosto di vitello	1 kg	1	160-180	90-120
Stinco di vitello	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

**Agnello**

TIPO DI PIATTO	Quantità	Posizione griglia	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	1	150-170	100-120
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	1	160-180	40-60

**Pollame**

TIPO DI PIATTO	Quantità	Posizione griglia	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuna	1	200-220	30-50
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuna	1	190-210	35-50
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	1	190-210	50-70
Anatra	1,5 - 2 kg	1	180-200	80-100
Oca	3,5 - 5 kg	1	160-180	120-180
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	1	160-180	120-150
Tacchino	4 - 6 kg	1	140-160	150-240

**Pesce al vapore**

TIPO DI PIATTO	Quantità	Posizione griglia	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Pesce intero	1 - 1,5 kg	1	210-220	40-60

**ASCIUGATURA - COTTURA VENTILATA**

Coprire i ripiani del forno con carta da forno.

**VERDURE**

TIPO DI PIATTO	Posizione griglia		Temperatura [°C]	Tempo (h)
	1 livello	2 livelli		
Fagioli	3	1/4	60-70	6-8
Peperoni	3	1/4	60-70	5-6
Verdure per minestrone	3	1/4	60-70	5-6
Funghi	3	1/4	50-60	6-8
Erbe	3	1/4	40-50	2-3



**FRUTTA**

TIPO DI PIATTO	Posizione griglia		Temperatura [°C]	Tempo (h)
	1 livello	2 livelli		
Prugne	3	1/4	60-70	8-10
Albicocche	3	1/4	60-70	8-10
Mele a fette	3	1/4	60-70	6-8
Pere	3	1/4	60-70	6-9

**Informazioni sulle acrilamidi**

**Importante** Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccogliamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o

in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.



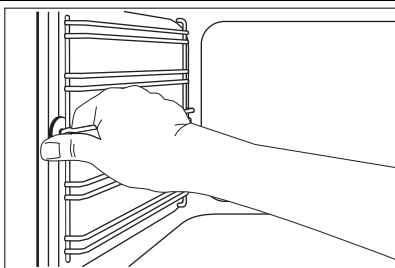
### Apparecchi in acciaio inox o in alluminio:

Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

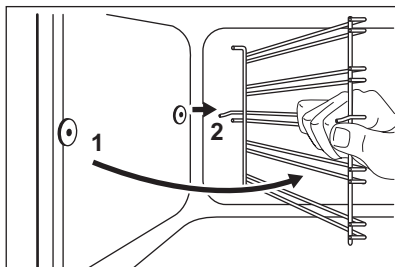
## SUPPORTI RIPIANO

È possibile rimuovere i supporti ripiano per pulire le pareti laterali.

### Rimozione dei supporti ripiano



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



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

### Come montare i supporti ripiani

Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.



Le estremità arrotondate dei supporti ripiani devono essere rivolte in avanti.

## PULIZIA DELLA GUARNIZIONE DELLA PORTA

- Eseguire regolarmente delle verifiche della guarnizione. La guarnizione della porta è disposta lungo il telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

## LAMPADINA FORNO



### AVVERTENZA!

Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

### Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.



Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro, stendere un panno sul fondo del forno. Tenere sempre la lampada alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina del forno con un'altra lampadina idonea, termoresistente a 300 °C.  
Utilizzare lo stesso tipo di lampadina.
4. Installare la calotta di vetro.

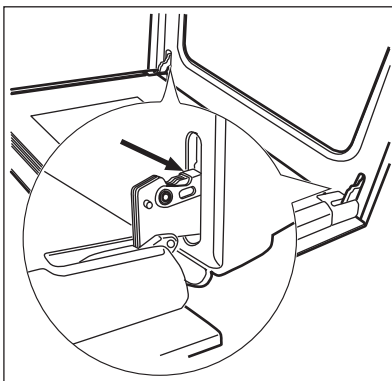
## PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno è dotata di due pannelli di vetro. È possibile rimuovere la porta e il pannello di vetro interno per pulirli.

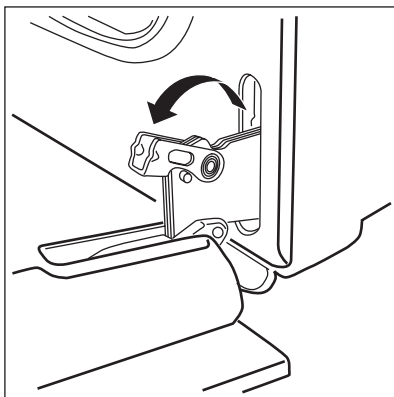


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro prima di togliere la porta del forno.

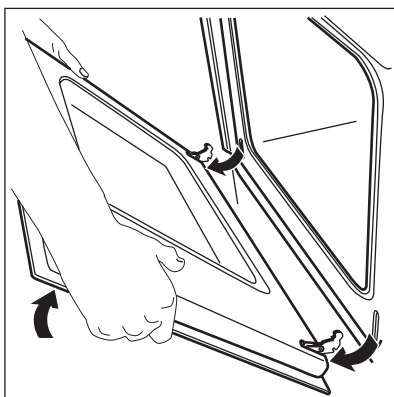
## Rimozione della porta del forno e del pannello in vetro



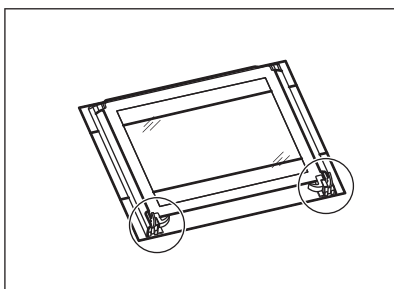
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



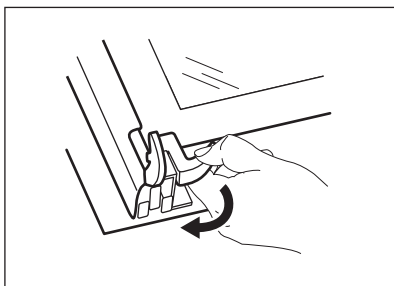
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



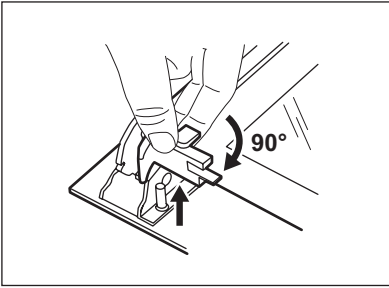
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



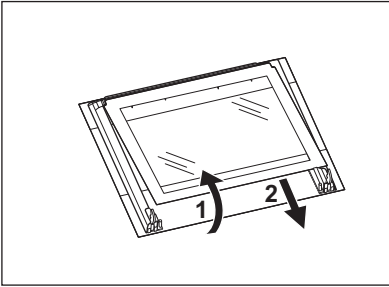
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.

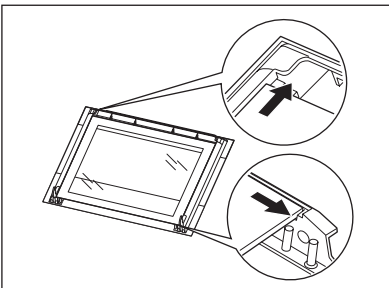


6. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



7. Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) il pannello di vetro.
8. Pulire il pannello in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione.

## Installazione della porta e del pannello di vetro



Al termine della pulizia, rimontare il pannello di vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Accertarsi di installare il pannello di vetro interno nelle sedi corrette. Fare riferimento all'immagine.

## COSA FARE SE...



### AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Problema	Causa possibile	Solution
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere il forno. Consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano".
L'apparecchiatura non funziona.	Il Fine della cottura non è impostato.	Impostare il Fine della cottura. Consultare il capitolo "Funzioni dell'orologio".
L'apparecchiatura non funziona.	È scattato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più di una volta, contattare un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è guasta.	Sostituire la lampadina del forno.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel forno.	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti.

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati.

La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

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

## DATI TECNICI

Tensione	230 V
Frequenza	50 Hz

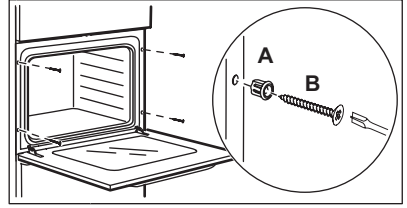
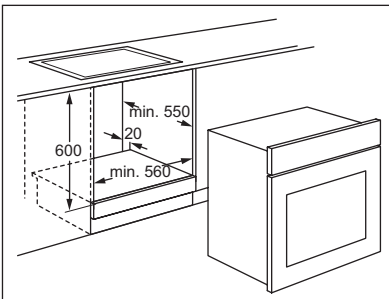
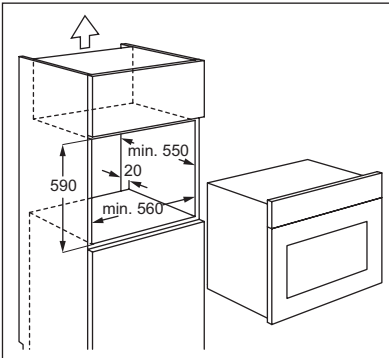
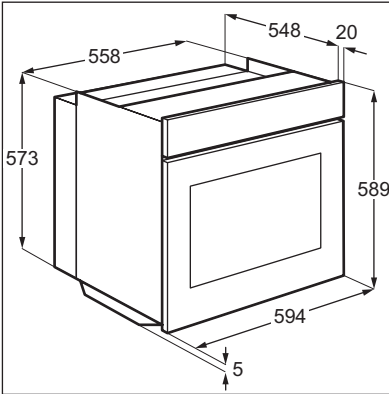
# INSTALLAZIONE



## AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

## INCASSO



## INSTALLAZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO



### AVVERTENZA!

L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita da personale qualificato.



Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## CAVO


Tipi di cavo adatti all'installazione o per la sostituzione: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale (sulla targhetta dati) ed alla tabella:

Potenza totale	Sezione del cavo
Massimo 1380 W	3 X 0,75 mm <sup>2</sup>
Massimo 2300 W	3 X 1 mm <sup>2</sup>
Massimo 3680 W	3 X 1,5 mm <sup>2</sup>


Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

## CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

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.









