



EOC5H40X

Notice d'utilisation

Four vapeur

Istruzioni per l'uso

Forno a vapore

FR 2

IT 28



Electrolux



electrolux.com/register

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	10
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	17
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	17
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
13. DÉPANNAGE.....	25
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	26
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	27

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	571 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	569 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
--	---------

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.

- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

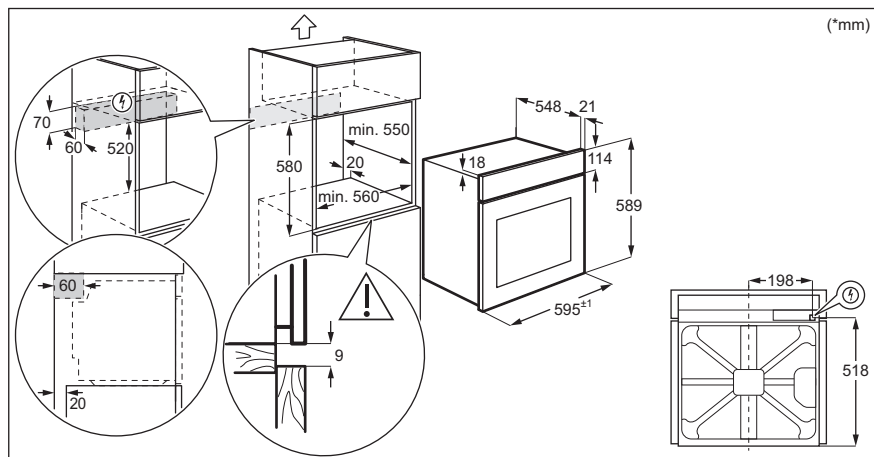
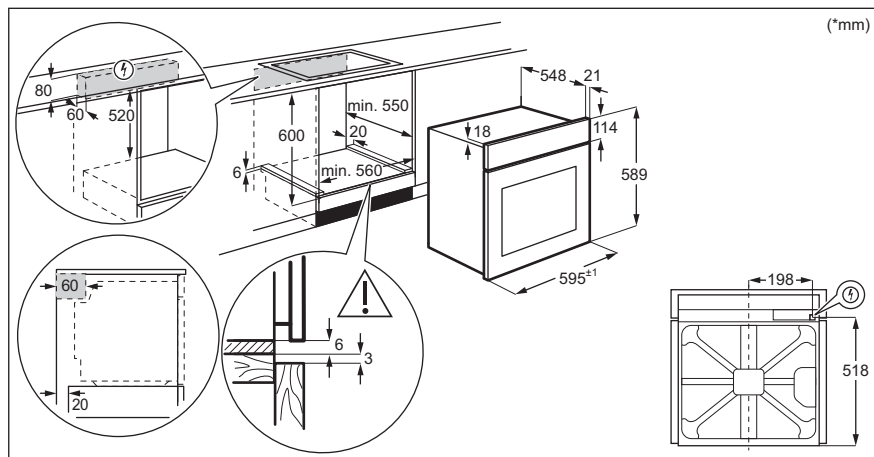
3.1 Encastrement



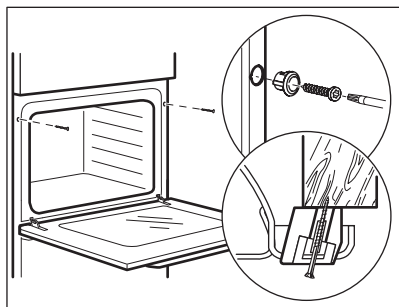
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

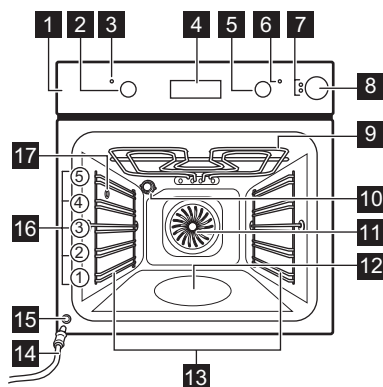


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant / symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Voyant de la réserve d'eau
- 8** Bac à eau
- 9** Élément chauffant
- 10** Éclairage
- 11** Ventilateur
- 12** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 13** Support de grille, amovible
- 14** Tuyau de vidange
- 15** Vanne de vidange de l'eau
- 16** Position des grilles
- 17** Tuyau d'arrivée de la vapeur

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**

- Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
⌚	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

5.3 Affichage

A

B



A. Fonctions de l'horloge

B. Minuteur

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Avant la première utilisation

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

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Réglez l'horloge.	Nettoyez le four	Préchauffez le four à vide

1. - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

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

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

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler : Mode de cuisson

- | | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson. |
| Étape 2 | Tournez la manette pour sélectionner la température. |
| Étape 3 | Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four. |

7.2 Cuisson à la vapeur



Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Réglez la fonction .
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume.

Le réservoir a une contenance maximale de 900 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.

4. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
5. Réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
La cuisson à la vapeur donne de bons résultats dans cette plage de températures.
6. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.



ATTENTION!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure ! Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

7.3 Voyant du réservoir d'eau



Le réservoir est plein.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.

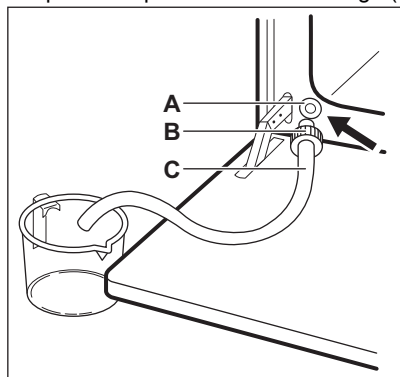
7.4 Vidange du réservoir d'eau



ATTENTION!

Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le sachet du mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.
2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).



3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.
Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le voyant « Réservoir d'eau vide »  s'allume. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.
5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.



N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

7.5 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Sélectionnez la fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Turbo grill	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.

Mode de cuisson	Application
-----------------	-------------



Chauffage Haut/
Bas / Nettoyage
Aqua Clean

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.

7.6 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux

exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

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

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler : Heure

 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

 - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment modifier : Heure

Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

Étape 2  - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment régler : Durée

Étape 1 Sélectionnez la fonction et la température du four.

Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 3 ,  - appuyez pour régler la durée.

L'affichage indique : .

 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

Étape 4 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 5 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment régler : Minuteur

Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 2 ,  - appuyez pour régler l'heure.

La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

Étape 3 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 4 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

Étape 1  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.

Étape 2 Maintenez la touche .

La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

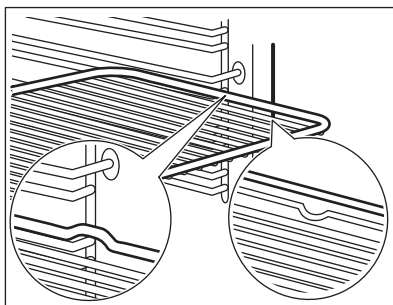
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

9.1 Insertion des accessoires

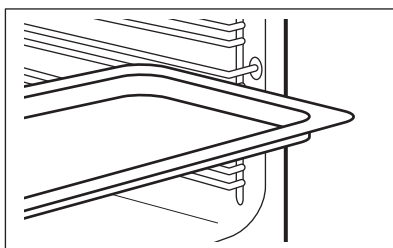
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

Grille métallique:

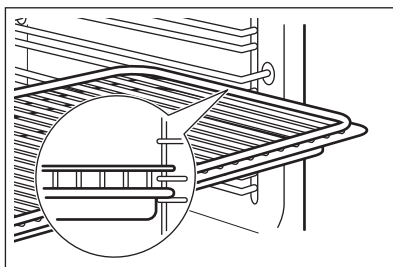
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



9.2 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

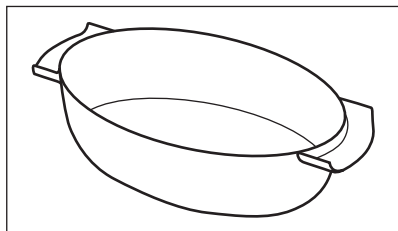


Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

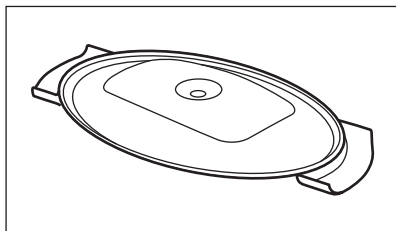
Le plat de cuisson alimentaire pour les fonctions de cuisson à la vapeur

Le plat de cuisson alimentaire est composé d'un récipient en verre (A), d'un couvercle (B), d'un tuyau d'injection (C), d'un injecteur (D) et d'un gril en acier (E).

Récipient en verre (A)

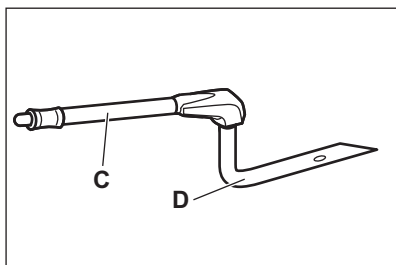


Couvercle (B)

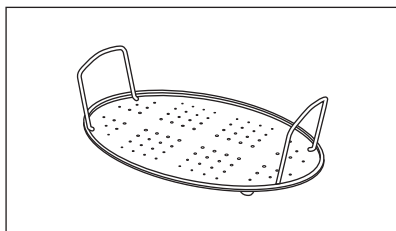


Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.

Le tuyau d'injection (C) est destiné à la cuisson à la vapeur, l'injecteur (D) est destiné à la cuisson à la vapeur directe.



Gril en acier (E)



- Ne posez pas le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez pas le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.

- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

9.3 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

- | | |
|---------|--|
| Étape 1 | Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas. |
| Étape 2 | Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. |
| Étape 3 | Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur. |

9.4 Cuisson à la vapeur directe

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.



AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

Étape 1	Raccorder l'injecteur au tuyau d'injection. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.
Étape 2	Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de l'élément chauffant.
Étape 3	Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Lorsque vous cuisinez des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde ou de gros poissons, mettez l'injecteur à l'intérieur des aliments.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

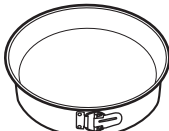
Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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



Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

11.3 Chaleur tournante humide

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

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

						
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

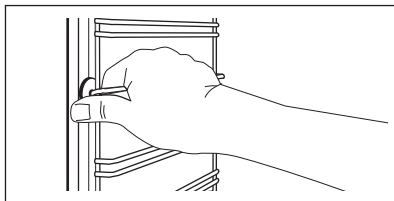
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

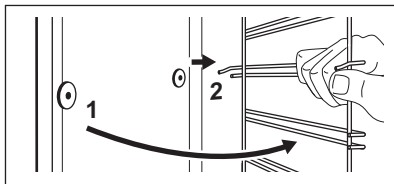
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

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



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

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



12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

Étape 1 Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.

Étape 2 Réglez la fonction : .

Étape 3 Réglez la température sur 90 °C.

Étape 4 Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

Étape 5 Éteignez le four.

Étape 6 Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

12.4 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

Étape 1 Éteignez le four.

Étape 2 Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.

Étape 3 Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.

Étape 4 Allumez le four et réglez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.

Étape 5 Allumez le four et réglez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.

 Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.

Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.

Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

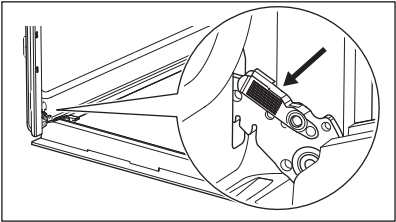
Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

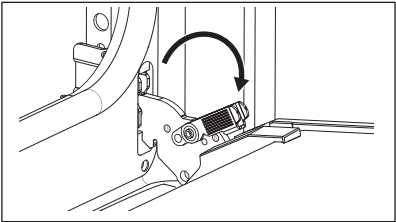
La porte du four dispose de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

 **ATTENTION!**
N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

Étape 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

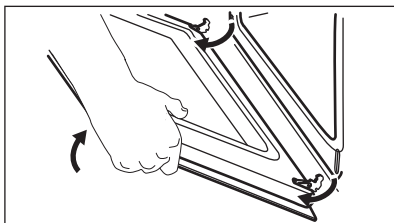


Étape 2 Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



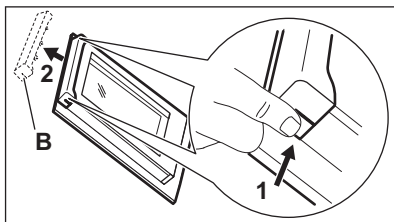
Étape 3 Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

Étape 4 Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

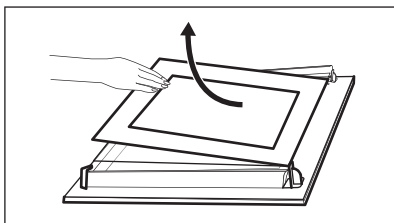


Étape 5 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

Étape 6 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



Étape 7 Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

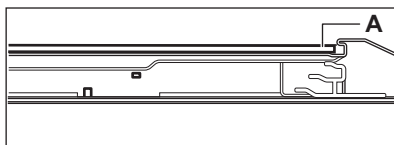


Étape 8 Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Étape 9 Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



12.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

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

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
De l'eau est présente dans la cavité du four.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans le four et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC5H40X 949494022
Indice d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	29.5 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La

chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur tournante humide

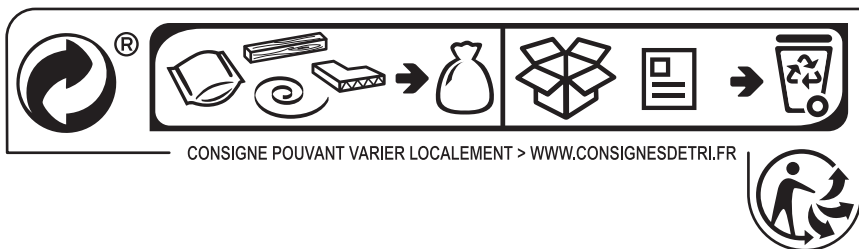
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	29
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	31
3. INSTALLAZIONE.....	34
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	36
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	36
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	37
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	38
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	40
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	41
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	44
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	44
12. PULIZIA E CURA.....	48
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	52
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	53
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	54

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

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

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
--	--------

Profondità con porta aperta	1022 mm
-----------------------------	---------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
--	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
---	---------

Viti di montaggio	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

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

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:

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 dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

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

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.

- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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 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.

2.5 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

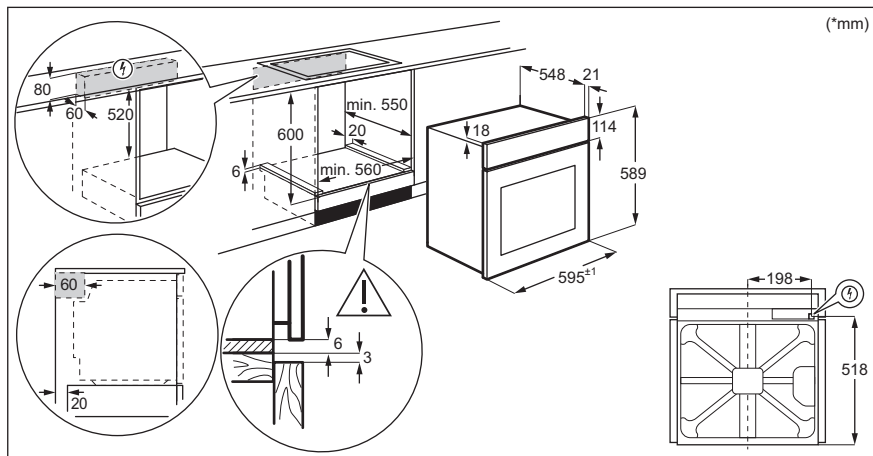
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

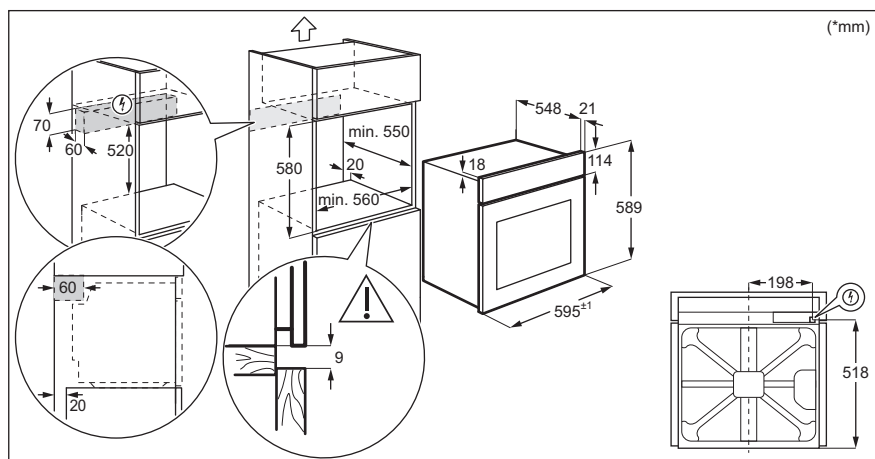
3.1 Incasso



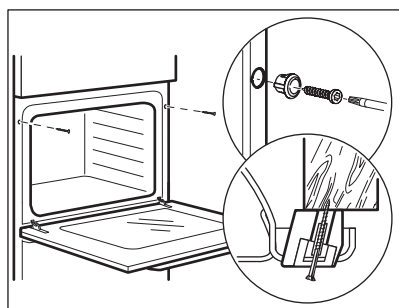
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



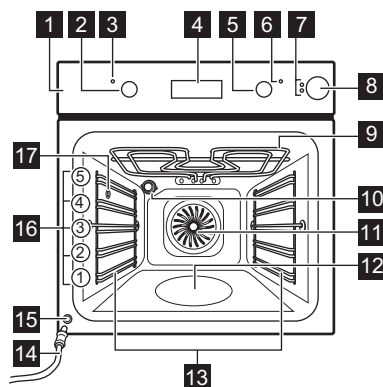


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



- 1** Pannello di controllo
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Lampadina/simbolo alimentazione
- 4** Display
- 5** Manopola di regolazione della temperatura
- 6** Indicatore della temperatura / simbolo
- 7** Indicatore del serbatoio d'acqua
- 8** Vaschetta dell'acqua
- 9** Resistenza
- 10** Lampadina
- 11** Ventilatore
- 12** Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 13** Supporto ripiano, smontabile
- 14** Tubo di scarico
- 15** Valvola di scarico dell'acqua
- 16** Posizioni dei ripiani
- 17** Foro di entrata vapore

4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**
Per torte e biscotti.

- **Leccarda**
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Manopola incassabile

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

5.2 Campo sensore / Pulsante

—

Per impostare l'ora.

	Per impostare una funzione orologio.
	Per impostare l'ora.

5.3 Display

A
B



A. Funzioni dell'orologio

B. Timer

6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

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

6.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

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

 Fase 1	 Fase 2	 Fase 3
Imposta l'orologio	Pulire il forno	Preriscaldare il forno vuoto
1.  - premere per impostare l'ora. Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.	1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno. 2. Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	1. Impostare la temperatura massima per la funzione:  Tempo: 1 ora 2. Impostare la temperatura massima per la funzione:  Tempo: 15 min. 3. Impostare la temperatura massima per la funzione:  Tempo: 15 min.
Spegnerne il forno e attendere che si raffreddi. Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.		

7. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Come impostare: Funzione cottura

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

7.2 Cottura a vapore



Utilizzare solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Impostare la funzione .
 2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
 3. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non si accende l'indicatore del Serbatoio d'acqua pieno.
La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.
 4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
 5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C.
La cottura a vapore offre buoni risultati con questa gamma di temperatura.
 6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.

7.3 Indicatore del serbatoio d'acqua



Il serbatoio è pieno.



Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo della cavità. Togliere l'acqua con una spugna.

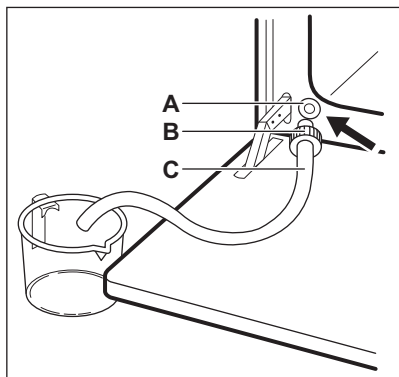
7.4 Svuotamento del serbatoio dell'acqua



ATTENZIONE!

Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che il forno sia freddo.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.
2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).



3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).
4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore. L'acqua può restare all'interno dopo che la spia Serbatoio vuoto  è accesa. Attendere fino a che il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.
5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.



Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

7.5 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
	Il forno è spento.
Posizione di spegnimento	
	Per accendere la lampadina.
Luce forno	
	Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre la durata del tempo di cottura e conservare le vitamine e i nutrienti negli alimenti. Selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.
Cottura ventilata + Vapore	

Funzione cottura	Applicazione
	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano". Note su: Cottura ventilata umida.
	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale.
	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per grigliare e dorare.
	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione del ripiano. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.
Cottura convenzionale / Pulizia con acqua	

7.6 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il

forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura

ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Funzioni dell'orologio

Funzione orologio	Applicazione
 Imposta ora	Permette di modificare o controllare l'ora.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.

8.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio

Come impostare: Imposta ora

 - lampeggia quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, quando c'è stato un blackout o quando il timer non è impostato.

 ,  - premere per impostare l'ora.
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

Come modificare: Imposta ora

Passaggio 1  - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - inizia a lampeggiare.

Passaggio 2  ,  - premere per impostare l'ora.
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

Come impostare: Durata

Passaggio 1 Selezionare una funzione del forno e regolare la temperatura.

Passaggio 2  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Come impostare: Durata

Passaggio 3  - premere per impostare la durata.
Il display visualizza: 
 - lampeggia al termine del tempo impostato. Viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.

Passaggio 4 Premere un tasto per interrompere il segnale.

Passaggio 5 Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

Come impostare: Contaminuti

Passaggio 1  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Passaggio 2  - premere per impostare l'ora.
La funzione si attiva automaticamente dopo 5 secondi.
Quando si conclude il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

Passaggio 3 Premere un tasto per interrompere il segnale.

Passaggio 4 Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

Come annullare: Funzioni dell'orologio

Passaggio 1  - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

Passaggio 2 Tenere premuto: .
La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

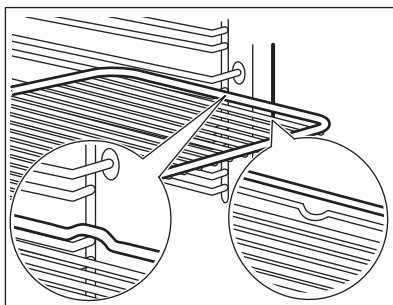
anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

9.1 Inserimento di accessori

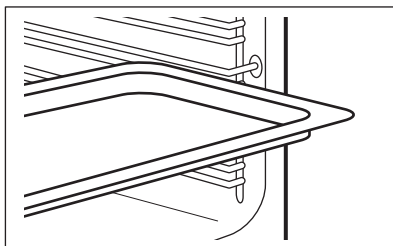
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono

Griglia:

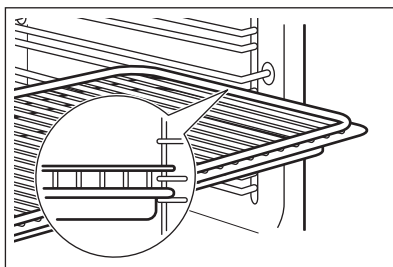
Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

**Lamiera dolci / Leccarda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

**Griglia, Lamiera dolci / Leccarda:**

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



9.2 Accessori per la cottura a vapore

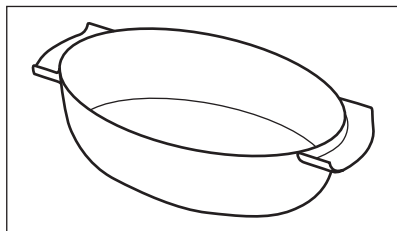


Gli accessori del kit per la cottura a vapore non sono forniti con il forno. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

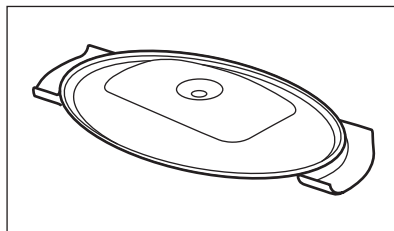
Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore

La teglia dietetica è costituita da una ciotola di vetro (A), un coperchio (B), un tubicino dell'iniettore (C), un iniettore (D) e un grill in acciaio (E).

Ciotola di vetro (A)

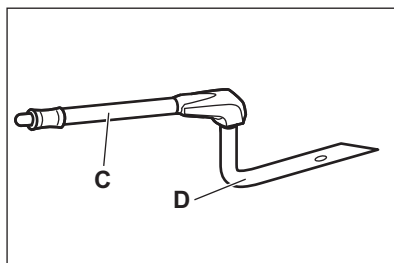


Coperchio (B)

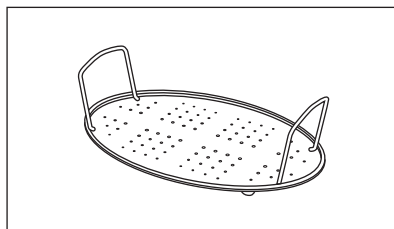


Iniettore, tubicino dell'iniettore e un grill in acciaio.

Il tubicino dell'iniettore (C) è per la cottura a vapore, l'iniettore (D) è per la cottura a vapore diretto.



Griglia in acciaio (E)



- Non posizionare la teglia calda su superfici fredde/bagnate.
- Non versare liquidi freddi nella teglia quando è calda.
- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.

- Non pulire la teglia con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

9.3 Cottura a vapore in una teglia dietetica

Fase 1

Sistemare la teglia sulla griglia in acciaio e coprirli con il coperchio. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio. Mettere la teglia sulla seconda posizione del ripiano partendo dal basso.

Passaggio 2

Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore.

Fase 3

Impostare il forno per la funzione di cottura a vapore.

9.4 Cottura a vapore diretto

Posizionare la teglia sul grill in acciaio. Aggiungere dell'acqua. Non utilizzare il coperchio.



AVVERTENZA!

L'iniettore può essere caldo quando il forno è in funzione. Usare sempre le presine da forno. Rimuovere l'iniettore dal forno quando non si utilizza la funzione vapore.

Fase 1	Collegare l'iniettore al tubo dell'iniettore. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore.
Passaggio 2	Mettere la teglia sulla prima o seconda posizione del ripiano dal basso. Assicurarsi che il tubo dell'iniettore non sia ostruito. Tenere l'iniettore lontano dalla resistenza.
Fase 3	Impostare il forno per la funzione di cottura a vapore.

Quando si cucinano alimenti come pollo, anatra, tacchino o pesce grande, inserire l'iniettore all'interno degli alimenti.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il forno potrebbe cuocere o arrostiti in modo diverso rispetto a quello utilizzato in precedenza.

Preparazione di dolci da forno

Non aprire la porta del forno prima che 3/4 del tempo di cottura impostato sia trascorso.

Se si utilizzano due lamiere dolci contemporaneamente, lasciare un livello vuoto tra di esse.

Cottura di carne e pesce

Utilizzare una leccarda per alimenti molto grassi per evitare la formazione di macchie potenzialmente permanenti nel forno.

Lasciar riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla in modo che il succo non fuoriesca.

Per evitare troppo fumo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensazione di fumo, aggiungere acqua ogni volta che si asciuga.

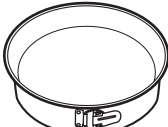
Tempi di cottura

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

All'inizio, controllare il rendimento durante la cottura. Quando si utilizza questa apparecchiatura, trovare le impostazioni migliori (calore, tempo di cottura, ecc.) per le pentole, le ricette e le quantità.

11.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

			
Teglia da pizza	Pirofila	Pirotile monoporzione	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.3 Cottura ventilata umida

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

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	175	3	40 - 50
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	35 - 45
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	180	2	45 - 55
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	190	3	45 - 55
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	35 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	2	35 - 45
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	170	3	30 - 40
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	40 - 50
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	30 - 45
Macarons, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	45 - 55
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	35 - 45
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	40 - 50
Tortine, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	2	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	180	3	35 - 45
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	4	35 - 45

11.4 Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max	2 - 3 minuti sul primo lato; 2 - 3 minuti sul secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

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

L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

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

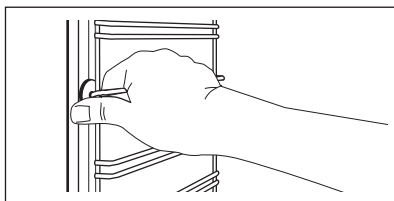
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

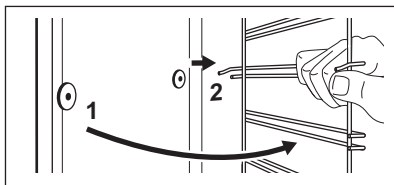
Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

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



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

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



12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

Fase 1 Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 200 ml.

Passaggio 2 Impostare la funzione:

Passaggio 3 Impostare la temperatura a 90°C.

Passaggio 4 Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.

Passaggio 5 Spegner il forno.

Passaggio 6 Attendi che il forno si sia raffreddato. Asciugare la cavità con un panno morbido.

12.4 Come eseguire la pulizia: Serbatoio dell'acqua

Passaggio 1 Spegner il forno.

Passaggio 2 Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.

Passaggio 3 Versare acqua nella vaschetta: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 minuti.

Passaggio 4 Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura a 230 °C. Spegner il forno dopo 25 minuti e attendere che si raffreddi.

Passaggio 5 Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegner il forno dopo 10 minuti e attendere che si raffreddi.

Per evitare residui di calcare, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.

Al termine della pulizia:

Spegner il forno.

Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".

Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.

Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detersivo delicato.

La tabella seguente mostra il valore di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la qualità dell'acqua. Quando la durezza dell'acqua supera il livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia.

Durezza dell'acqua		Striscia di prova	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni
Livello	Dh				
1	0 - 7		0 - 50	dolce	75 cicli - 2,5 mesi
2	8 - 14		51 - 100	moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 cicli - 1,5 mesi
4	22 - 28		oltre 151	molto dura	30 cicli - 1 mese

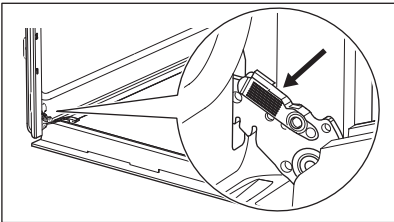
12.5 Procedura di rimozione e installazione: Sportello

La porta del forno ha due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirlo. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

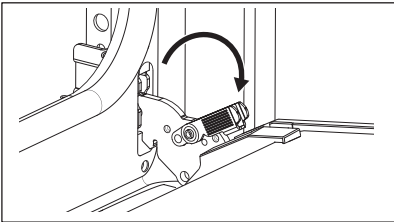
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

Passaggio 1 Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.

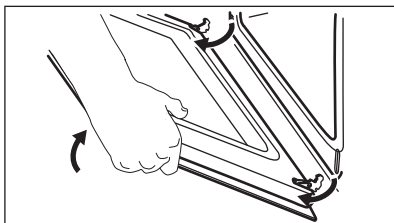


Passaggio 2 Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



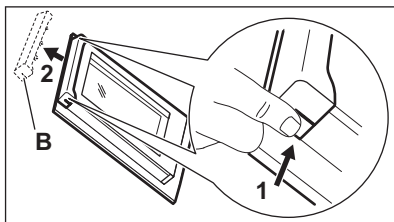
Passaggio 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

Passaggio 4 Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.

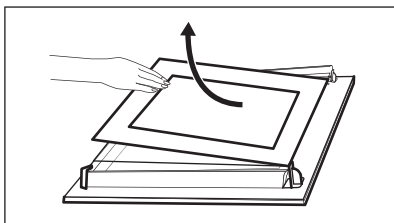


Passaggio 5 Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.

Passaggio 6 Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.



Passaggio 7 Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



Passaggio 8 Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

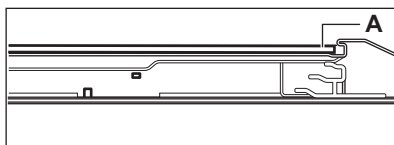
Passaggio 9 Al termine della pulizia installare il pannello in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro interno.



12.6 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

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

Prima di sostituire la lampadina:

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

Lampadina posteriore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

Passaggio 2 Pulire il coperchio in vetro.

Passaggio 3 Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Passaggio 4 Installare il coperchio in vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

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

Problema	Controllare se...
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare il forno. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Il display mostra "12.00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
È presente dell'acqua all'interno della goffratura del forno.	La quantità di acqua nel serbatoio non è sufficiente.
 - la spia è spenta.	La quantità di acqua nel serbatoio è sufficiente. Se si verificano delle perdite di acqua nel forno e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Problema	Controllare se...
 - la spia è accesa.	Il serbatoio contiene una quantità sufficiente di acqua. Se il serbatoio è pieno e la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore.
La cottura a vapore non funziona.	L'acqua è presente nel serbatoio.
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.

13.2 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)

Codice prodotto (PNC)

Numero di serie (S.N.)

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto*

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	EOC5H40X 949494022
Indice di efficienza energetica	95.3
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.81 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	29.5 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al

minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CE

867369350-A-022022