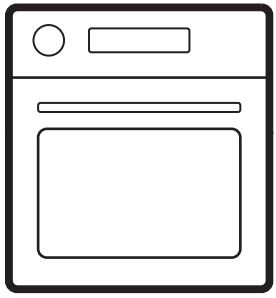
Electrolux

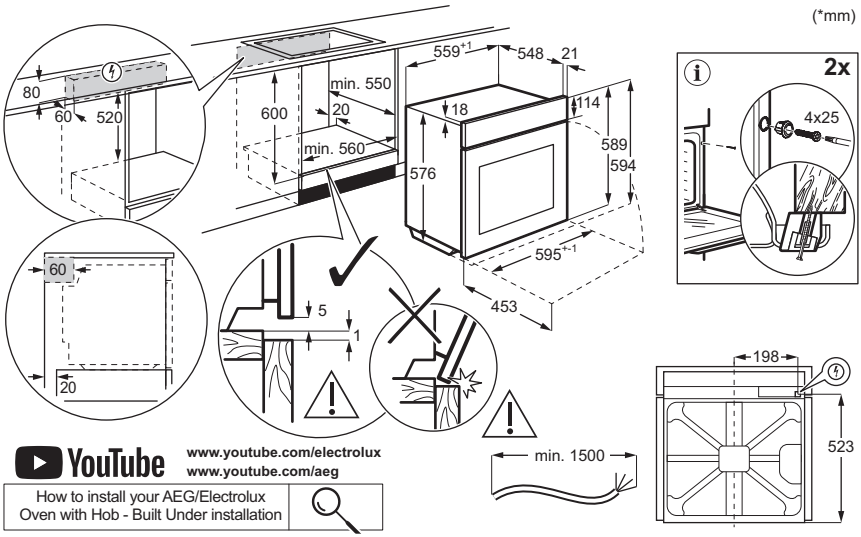
electrolux.com/register



EOF4P0PX2
EOF4P1PX
EOF7P00H
EOF7P86H2
EOM7P00Z
EOM7P10H
KOFCP00H
KOFCP30H
KOFCP86H
KOFFP0PX
LOFFP1PX2
XOP3PNK

INSTALLAZIONE

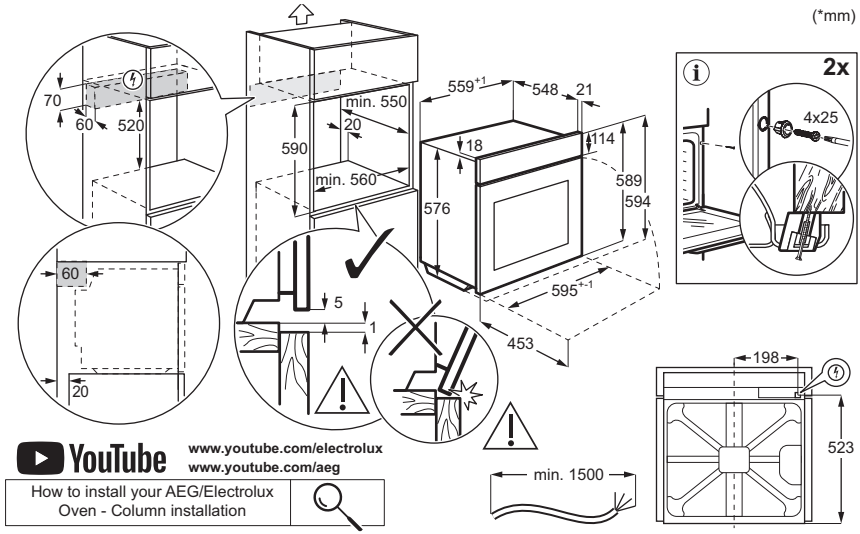
(*mm)



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

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

(*mm)



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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....**3**
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....**5**
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....**8**
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....**8**
5. USO QUOTIDIANO.....**8**
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....**11**
7. CURA E PULIZIA.....**12**
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....**14**
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....**14**
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...**15**

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA 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.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

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 medio.
- 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. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell’apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- 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.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell’apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

⚠ 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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare la spina alla presa elettrica.
- 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)
max 1,380	3x0.75
max 2,300	3x1
max 3,680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

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 ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura 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.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserve.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
  - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
  - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee 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 .
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Spegnere e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.

- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Pulizia per pirolisi

- Leggere tutte le istruzioni relative alla pulizia per pirolisi
- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Mantenere i bambini lontani durante la pulizia per pirolisi, poiché l'apparecchiatura diventa molto calda e rilascia aria calda dalle prese d'aria anteriori.
- La pulizia per pirolisi rilascia fumi dai residui di cottura e dai materiali da costruzione. Assicurarsi di una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale e la pulizia per pirolisi.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I fumi provenienti dai forni pirolitici/residui di cottura non sono nocivi per gli esseri umani, compresi bambini e , né per le persone affette da patologie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante e dopo la fase di pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Le superfici antiaderenti di pentole, padelle, teglie e utensili possono essere danneggiate dalla pulizia per pirolisi ad alta temperatura e possono rilasciare fumi nocivi a basso livello.

2.5 Smaltimento

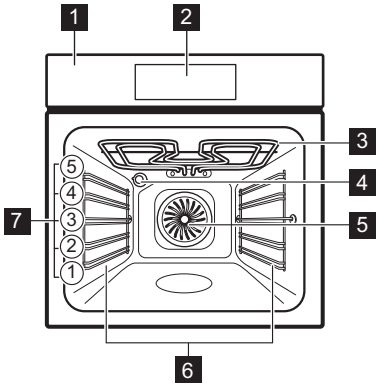
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



1 Pannello dei comandi
2 Display
3 Resistenza
4 Lampadina
5 Ventola
6 Supporto ripiano, rimovibile
7 Posizioni ripiano

3.2 Campi a sfioramento

⏻	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura.
∧ ∨	Per navigare nel menu.
+ −	Per regolare le impostazioni.
	Premere per impostare la funzione: AirFry.
	Per impostare la funzione di cottura guidata.
	Impostare le funzioni del timer.
	Per accedere alle impostazioni.
OK	Per confermare la selezione.

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

4.1 Impostazione del tempo

1. Premere + oppure − per regolare le ore e i minuti.
2. Premere OK per confermare.

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

1. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
3. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
4. Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
5. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cottura convenzionale: Cottura tradizionale

	AirFry: Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno.
	Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	Funzione Pizza: Preparare la pizza
	Resistenza inferiore: Cuocere dolci
	Scongelamento: Scongelamento
	Cottura ventilata umida: Cottura al forno
	Grill: Tostatura, cottura al grill
	Doppio grill ventilato: Arrostire carne, rosolare
	Riscaldare: riscaldamento, cottura

Per cambiare la funzione, premere ⏻ per spegnere l'apparecchiatura, poi premere di nuovo per riaccenderla.

La lampada potrebbe spegnersi automaticamente a una temperatura inferiore a 80°C durante alcune funzioni del forno.

5.2 Impostazione: funzioni cottura

1. Premere ⏻ per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere ^ o ˅ per navigare tra le funzioni.
3. Premere + o — per impostare la temperatura.
4. Se necessario, impostare le funzioni del timer.
5. Premere OK.
6. Per spegnere la funzione cottura, premere ⏻.

— Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

» Riscaldamento rapido - tenere premuto OK per 3 secondi durante la fase di riscaldamento per abbreviare il tempo di riscaldamento. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

5.3 Timer

1. Premere ⏲.
2. Premere ^ oppure ˅ per selezionare una funzione timer.
3. Premere + oppure — per impostare il tempo. Premere OK.

Per la cancellazione di una funzione di timer, premere e tenere premuto per 3 secondi ⏲.

Funzioni Timer	
	Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
	Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.
START STOP	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Timer	Per mostrare quanto tempo l'apparecchiatura funziona dal momento in cui si avvia una funzione. È possibile resettare a partire dal menu timer.

5.4 Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Premere ⏻ per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere ^ o ˅ per selezionare le funzioni di cottura guidata.
4. Premere + o — per regolare le impostazioni, se necessario.
5. Premere OK per confermare.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario. Per la cottura guidata con sonda alimentare la procedura è la stessa.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
g	Regolazione del peso disponibile.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Piatti		
	Pizza	**2 lamiera dolci** rivestita con carta da forno
	Pollo 1 - 1.5 kg; fresco	g **2 lamiera dolci**, Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
	Manzo 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm pezzi spessi	**2 lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
	Filetti	**3** casseruola su **griglia metallica**
	Lasagne 1 - 1,5 kg	**2** casseruola su **griglia metallica**
	Quiche	**2** teglia da forno su **griglia metallica**
	Patate 1 kg	**2 lamiera dolci** Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
	Verdure gratinate 1 - 1,5 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Tagliare le verdure a fette.
	Muffin	**3** vassoio muffin su **griglia metallica**
	Ciabatta 0,8 kg	**2 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.

5.5 Impostazioni

1. Premere ⏻ per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere ⚙ per accedere alle impostazioni.
3. Premere ∧ o ∨ per regolare le impostazioni. Premere OK.
4. Premere + o − per regolare il valore.
5. Premere OK per confermare o uscire dalla modalità di regolazione.
6. Premere ⚙ per uscire dalle impostazioni.

Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Pulizia	Pulizia per pirolisi
02	Imposta ora	Cambiare
03	Luce cappa	Acceso / Spento
04	Riscaldamento rapido	Acceso / Spento
05	Timer	Acceso / Spento
06	Luminosità	1 - 5
07	Volume toni	Beep, Clic, None
08	Volume acustico	1 - 4
09	-	-
10	Sensore alimenti[1)]	1 - Allarme, 2 - Allarme e arresto
11	Promemoria Pulizia[1)]	Acceso / Spento
12	-	-
13	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
14	Versione software	Controllare
15	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

[1)] solo modelli selezionati

Le impostazioni predefinite iniziano con **02**.

Utilizzare il ∧ e ∨ per navigare.

5.6 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi e la porta, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello

dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

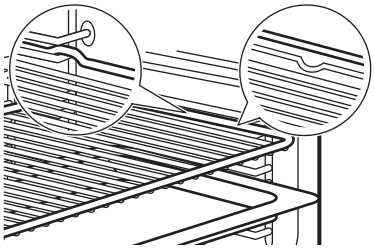
- Tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

- lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

5.7 Accessori

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

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vassoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



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

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

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

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

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

	°C			
Roll dolci, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Panini, 9 pezzi	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelata, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Rotolo con marmellata	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pezzi	200	3	25 - 30	3)
Base pan di spagna	180	2	15 - 25	4)
Pasticcini per il tè	170	2	40 - 50	5)
Pesce lesso, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filetto di pesce, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne lessa, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Dolcetti, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Meringhe, 24 pezzi	180	2	25 - 35	1)

	°C			
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 20 pezzi	180	2	25 - 30	1)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	25 - 35	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	20 - 30	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.
2) Usare un ripiano a filo.
3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.
4) Usare base per flan su ripiano a filo.
5) Usare piatto da forno su griglia.
6) Usare teglia per pizza su griglia.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per lamiera dolci				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 e 4	150 - 160	20 - 35	1)
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 e 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscotti pasta frolla				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max	1 - 5	2) 3)

1) Utilizzo Lamiera dolci.
2) Utilizzo Ripiano a filo.
3) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.
4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Pulizia per pirolisi

Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. Utilizzarlo ogni volta che l'apparecchiatura ha bisogno di una pulizia profonda.

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Premere ⏻ per accendere l'apparecchiatura.
5. Premere ⚙.
6. Premere ∧ o ∨ per selezionare **01**. Premere OK.
7. Premere + o − per selezionare la durata della pulizia. Premere OK per avviare la pulizia.

Pulizia	Durata
Pulizia leggera	1 h
Pulizia normale	1 h 30 min
Pulizia completa	2 h 30 min

Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.

8. Al termine della pulizia, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.

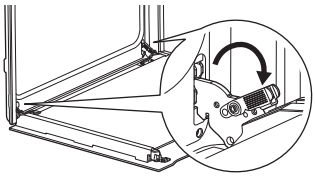
7.4 Promemoria Pulizia

Quando ✧ lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni

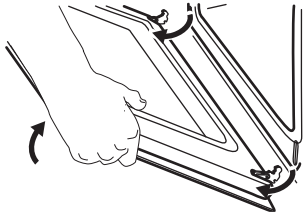
7.5 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

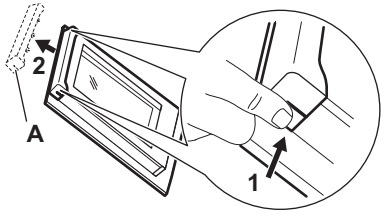
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



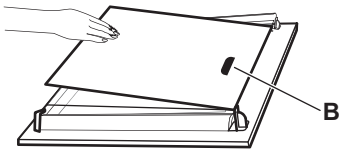
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



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

9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

7.6 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

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

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- La porta non è chiusa correttamente.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida - è attivata.

Il display mostra "00:00". - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

Err C3 - Chiudere lo sportello. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

Err F102 - Chiudere lo sportello. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	EOF4P0PX2 949288083 EOF4P1PX 949288106 EOF7P00H 949288085 EOF7P86H2 949288092 EOM7P00Z 949288087 EOM7P10H 949288095 KOFCP00H 949288068 KOFCP30H 949288086 KOFCP86H 949288091 KOFFP0PX 949288084 LOFFP1PX2 949288107 XOP3PNK 949288057

Indice di efficienza energetica	61.2
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	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso

Massa	EOF4P0PX2	29.2 kg
	EOF4P1PX	29.6 kg
	EOF7P00H	29.6 kg
	EOF7P86H2	29.6 kg
	EOM7P00Z	29.6 kg
	EOM7P10H	29.6 kg
	KOFCP00H	30.4 kg
	KOFCP30H	29.6 kg
	KOFCP86H	29.6 kg
	KOFFP0PX	29.6 kg
	LOFFP1PX2	29.6 kg
	XOP3PNK	32.0 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in stand-by	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnere la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria. Fare riferimento a “Impostazioni”.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica quando la lampada è accesa o con la funzione: START STOP .
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL’AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l’imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l’ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



CE

701131819-B-212026