



**Electrolux**

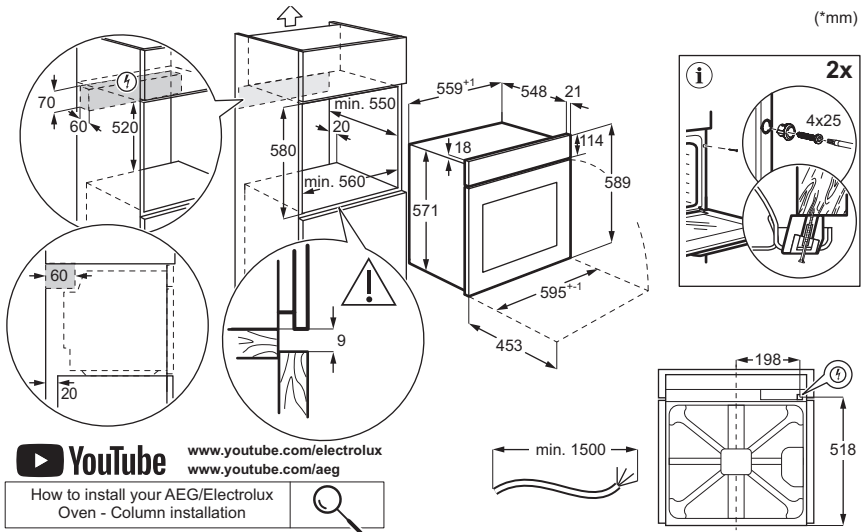
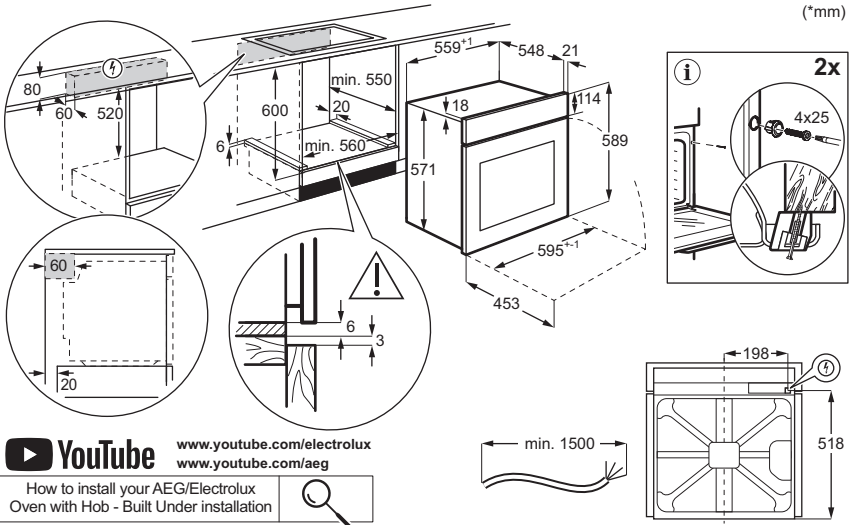


[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



LOC3H44TX

# INSTALLAZIONE



1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	7

5. USO QUOTIDIANO.....	8
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	9
7. CURA E PULIZIA.....	11
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	12
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	13
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	14

## 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.

## 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.

- 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 <sup>2</sup> )
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 marone 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/conserven.
- 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.

- Spegner 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.
- 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.

### **Cottura a vapore**

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura a vapore.
  - Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura dopo la cottura a vapore.

## 2.5 Smaltimento

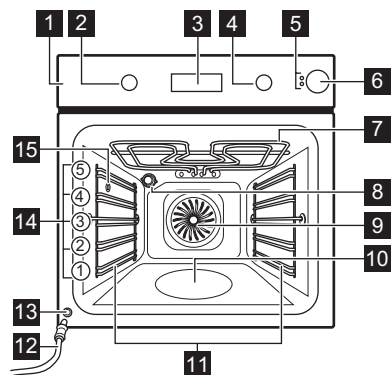
### **AVVERTENZA!**

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



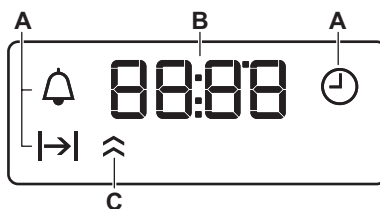
- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 5 Indicatore del serbatoio d'acqua
- 6 Serbatoio dell'acqua
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventola
- 10 Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 11 Supporto ripiano, rimovibile
- 12 Tubo di scarico
- 13 Valvola di scarico dell'acqua
- 14 Posizioni ripiano
- 15 Uscita vapore

A seconda del modello, il pannello dei comandi può includere indicatori di temperatura o potenza.

### 3.2 Pannello dei comandi

—, + Per impostare l'orario.

⌚ Per impostare una funzione dell'orologio.



A. Funzioni orologio

B. Timer

C. Indicatore di riscaldamento (solo modelli selezionati)

#### Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.

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



### 4.1 Impostazione del tempo


Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. +, — - premere per impostare l'ora.

2. ⌚ - premere per confermare oppure l'ora del giorno impostata sarà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

### 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. Spegnerne 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


	<b>Luce cappa:</b> Luce del forno
	<b>Cottura ventilata umida:</b> Cottura al forno
	<b>Cottura ventilata + Vapore:</b> Cottura al vapore di cibi, impostare la temperatura tra 130°C e 230°C
	<b>Cottura convenzionale / Pulizia con acqua:</b> Cottura tradizionale, croccantezza, brillantezza della crosta / Pulizia
	<b>Resistenza inferiore:</b> Conservare alimenti
	<b>Cottura ventilata:</b> Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	<b>Grill Rapido:</b> Tostatura, cottura al grill
	<b>Doppio grill ventilato:</b> Arrostire la carne, gratinare, rosolare
	<b>Funzione Pizza:</b> Preparare la pizza


### 5.2 Impostazione di una funzione cottura

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

### 5.3 Impostazioni: Cottura ventilata + Vapore - Cottura al vapore

1. Premere il serbatoio dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire con acqua calda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa

900 ml). È sufficiente per circa 55 - 60 min di cottura. L'indicatore  si accende.

3. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
4. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
5. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione cottura .
6. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura tra 130 °C e 230 °C. Riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura, se necessario.
7. Al termine della cottura ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura. Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.
8. Svotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare. Attendere almeno 60 min dopo ogni utilizzo per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

### 5.4 Svotamento del serbatoio dell'acqua

#### Indicatore del serbatoio d'acqua

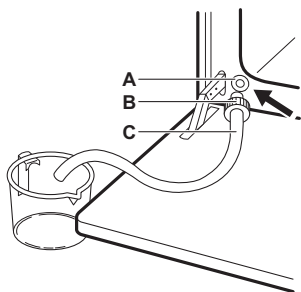



Il serbatoio è pieno.







Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.


1. Spegnerne l'apparecchiatura e accertarsi che sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.




3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello **A** e premere **B** ripetutamente per raccogliere l'acqua restante. L'acqua può rimanere all'interno dopo che l'indicatore  è acceso. Aspettare che il flusso d'acqua dalla valvola di scarico dell'acqua si fermi.
4. Staccare **C** e **B** asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.

## 5.5 Timer

1. Premere ripetutamente  per selezionare una funzione dell'orologio:
-  **Ora del giorno:** Impostare, modificare o controllare la funzione imposta ora.
-  **Durata:** Impostare il tempo di funzionamento. Disponibile dopo aver impostato funzione cottura e temperatura. L'apparecchiatura si spegne automaticamente al termine del tempo impostato.
-  **Contaminuti:** Impostare un conto alla rovescia.
2. **+**, **-** - premere per impostare l'ora.
  3. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi.
  4. Se necessario, ruotare le manopole in posizione off.

Per la cancellazione di una funzione orologio, premere ripetutamente  finché il relativo

simbolo non lampeggia. Tenere premuto  finché sul display non compare **00:00**.

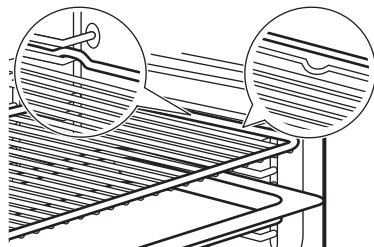
## 5.6 Accessori



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.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



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 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, 12 pezzi	175	3	40 - 50	1)
Panini, 9 pezzi	180	2	35 - 45	1)
Pizza, surgelata, 0,35 kg	180	2	45 - 55	2)
Rotolo con marmellata	170	2	30 - 40	1)
Brownie	170	2	45-50	1)
Soufflé, 6 pezzi	190	3	45 - 55	3)
Base pan di spagna	180	2	35 - 45	4)
Pasticcini per il tè	170	2	35 - 50	5)
Pesce lesso, 0,3 kg	180	2	35 - 45	1)
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filetto di pesce, 0,3 kg	170	3	30 - 40	6)
Carne lesa, 0,25 kg	180	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	180	3	40 - 50	1)
Dolcetti, 16 pezzi	150	2	30 - 45	1)
Meringhe, 20 pezzi	180	2	45 - 55	1)
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 16 pezzi	170	2	35 - 45	1)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	40 - 50	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	2	35 - 45	1)

	°C			
Omelette vegetariana	180	3	35 - 45	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	35 - 45	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 teglia				
	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)
Frollini al burro				
	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.
- Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- 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 con acqua

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

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

### 7.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegnerne l'elettrodomestico.

2. Versare acqua nel serbatoio: 650ml. Aggiungere l'acido lattico: 250ml. Attendere 60min.
3. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
5. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Classificazione dell'acqua:	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
dolce	120h - 16 mesi
moderatam. dura	90h - 12 mesi
dura	60h - 8 mesi
molto dura	30h - 4 mesi

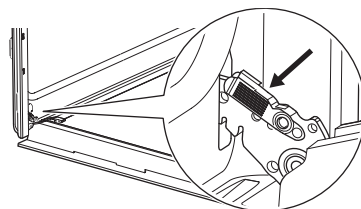
### 7.5 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

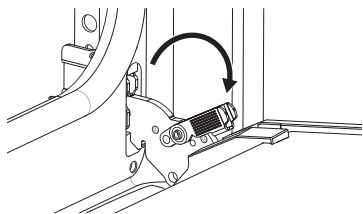
#### **ATTENZIONE!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

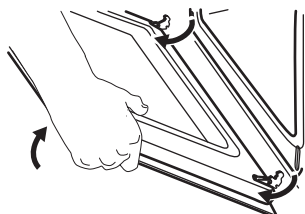
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



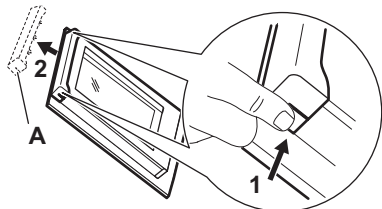
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



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

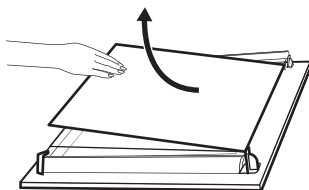


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



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. 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.


### La guarnizione della porta è danneggiata.

- Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

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

**Il display mostra "00:00" o "12:00".** - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

**C'è acqua all'interno del forno.** - C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

 **L'indicatore è spento.** - Non c'è abbastanza acqua nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua finché si accende la spia. Se si verificano delle perdite di acqua

nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

 **L'indicatore è acceso.** - Non c'è acqua nel serbatoio. Riempire il serbatoio dell'acqua. Se la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

**La cottura a vapore non funziona.** - C'è un residuo di calcare nell'apertura del foro di en-

trata vapore: pulire l'ingresso vapore (vedere Descrizione del prodotto) oppure, se non c'è acqua nel serbatoio, rabboccare il serbatoio d'acqua.

**Ci vogliono più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o l'acqua fuoriesce dall'apertura dell'ingresso vapore.** - C'è un residuo di calcare nel serbatoio dell'acqua.

## 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	LOC3H44TX 949284003
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	28.7 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.
- Spegnerne la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- 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 riscaldamento è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata

superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura.


– 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.



