



Electrolux
REX



F53
FQ53

IT FORNO

ISTRUZIONI PER L'USO



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	6
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO	6
5. UTILIZZO QUOTIDIANO	7
6. FUNZIONI DEL TIMER	8
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE	8
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	8
9. PULIZIA E CURA	13
10. COSA FARE SE...	17
11. INSTALLAZIONE	18

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

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



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per

estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.

- Non usare idropulitrici a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati, interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.2 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente

incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.3 Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

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

2.4 Luce interna

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



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

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

2.5 Smaltimento

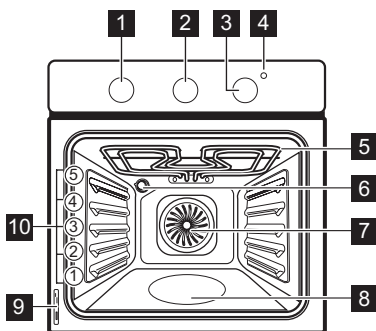


AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1** Manopola delle funzioni forno
- 2** Manopola del timer
- 3** Manopola della temperatura
- 4** Indicatore della temperatura

- 5** Grill
- 6** Lampadina del forno
- 7** Ventola
- 8** Contenitore pulizia con acqua
- 9** Targhetta dei dati
- 10** Posizioni della griglia

3.1 Accessori del forno

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Grill/Leccarda**
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima pulizia

- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili (se presenti).


- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.




Vedere capitolo "Pulizia e cura".

4.2 Preriscaldamento

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

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.

2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 45 minuti.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

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

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura




1. Ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.

2. Per impostare la temperatura, ruotare l'apposita manopola di regolazione.

L'indicatore della temperatura si accende quando l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento.

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

5.2 Funzioni del forno

Funzione del forno	Uso
 Posizione di spento	L'apparecchiatura è spenta.
 Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire su un solo livello. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.
 Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostitire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano, senza trasferimento di sapori.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del ripiano. Per preparare i toast.
 Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast. Funziona l'intero elemento grill.
 Cottura pizza	Per la cottura di una pizza, quiche o torta. Il grill e la resistenza inferiore forniscono il calore direttamente mentre la ventola fa circolare l'aria per dorare in superficie la pizza o cuocere uniformemente le torte farcite.

6. FUNZIONI DEL TIMER

6.1 Contaminuti

Per impostare il conto alla rovescia per una funzione del forno.



Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.

2. Ruotare la manopola del timer fino alla fine, quindi portarla sul tempo necessario.
3. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Ventola di raffreddamento

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

7.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono pro-

vocare 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.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

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

8.1 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

8.2 Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione eccessiva di fumo all'interno del forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa

di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

8.3 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo. Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

8.4 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Pietanze frullate	2	170	3	160	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	3	160	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	1	170	1	160	70 - 80	In uno stampo per dolci da 26 cm su di una griglia
Torta di mele (Apple pie)	2	170	2 (sinistra e destra)	160	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su di una griglia ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In una piastra da forno
Crostata	2	170	2 (sinistra e destra)	165	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	2	170	2	160	50 - 60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/Torta di frutta ricca	2	170	2	150	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm ¹⁾
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In uno stampo per il pane ¹⁾

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Torte piccole - un livello	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In una piastra da forno
Torte piccole - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	25 - 35	In una piastra da forno
Biscotti/stri- sce di pastic- cini - un livello	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In una piastra da forno
Biscotti/stri- sce di pastic- cini - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	35 - 40	In una piastra da forno
Meringhe	3	120	3	120	80 - 100	In una piastra da forno
Focaccine	3	190	3	180	15 - 20	In una piastra da forno ¹⁾
Bigné	3	190	3	170	25 - 35	In una piastra da forno
Tortine alla piastra	2	180	2	170	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta ricca	1	160	2	150	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pasticcini per il tè	1	170	1	160	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm ¹⁾

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Posizione ripiano	Temp. [°C]		
Pane bianco	1	190	1	190	60 - 70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr. ¹⁾
Pane di segale	1	190	1	180	30 - 45	In uno stampo per il pane

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Tem p. [°C]	Posizione ripiano	Temp .[°C]		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In una piastra da forno o in una casseruola per arrostiti profonda ¹⁾
Focaccine	3	200	3	190	10 - 20	In una piastra da forno ¹⁾

¹⁾ Preriscaldare per 10 minuti.

FLAN

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

¹⁾ Preriscaldare per 10 minuti.

CARNE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Tem p. [°C]	Posizione ripiano	Temp .[°C]		
Manzo	2	200	2	190	50 - 70	Su di una griglia
Maiale	2	180	2	180	90 - 120	Su di una griglia
Vitello	2	190	2	175	90 - 120	Su di una griglia

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Temp. p. [°C]	Posizione ripiano	Temp. [°C]		
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	50 - 60	Su di una griglia
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	60 - 70	Su di una griglia
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	70 - 75	Su di una griglia
Spalla di maiale	2	180	2	170	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100 - 120	Due pezzi
Agnello	2	190	2	175	110 - 130	Cosciotto
Pollo	2	220	2	200	70 - 85	Intero
Tacchino	2	180	2	160	210 - 240	Intero
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Intero
Oca	2	175	1	160	150 - 200	Intero
Coniglio	2	190	2	175	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150 - 200	Tagliato a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90 - 120	Intero

PESCE

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

8.5 Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

TIPO DI PIETANZA	Quantità		Grill		Tempo di cottura (in minuti)	
	Pezzi	(g)	Posizione griglia	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	800	4	max.	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	4	max.	10-12	6-8
Salsicce	8	-	4	max.	12-15	10-12
Braciola di maiale	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Filetto di pesce	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

9. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

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



Apparecchiature in acciaio inox o alluminio:

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

9.1 Pulizia della guarnizione della porta


- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si

trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro di Assistenza.

- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

9.2 Pulizia con acqua

La procedura di pulizia con acqua utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nel contenitore di pulizia con acqua sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione del forno .
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 30 minuti.
5. Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Una volta raffreddata l'apparecchiatura, pulire le superfici interne del forno con un panno.



AVVERTENZA!

Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda prima di toccarla. Vi è il rischio di scottature.

9.3 Lampadina forno



AVVERTENZA!

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

Prima di sostituire la lampadina del forno:

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



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

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

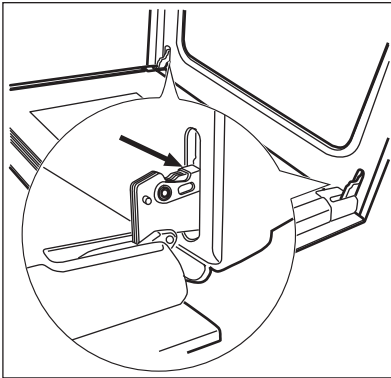
9.4 Pulizia della porta del forno

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

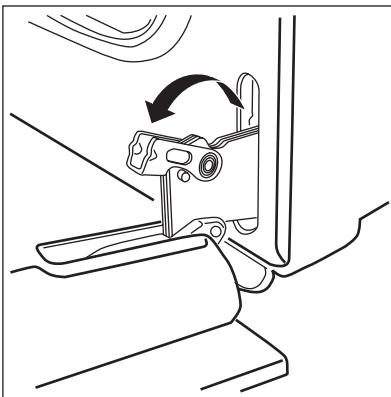


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro prima di togliere la porta del forno.

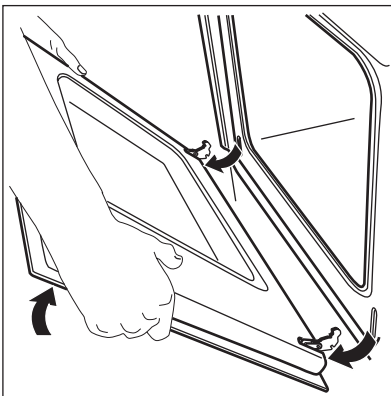
Rimozione della porta del forno e del pannello di vetro



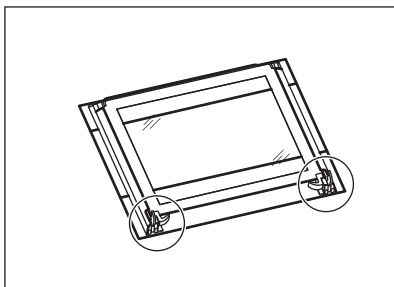
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



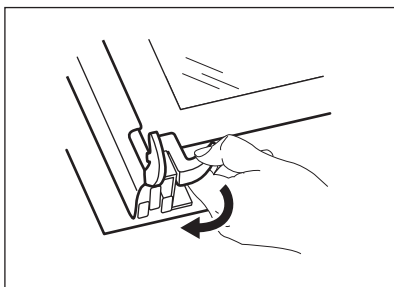
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



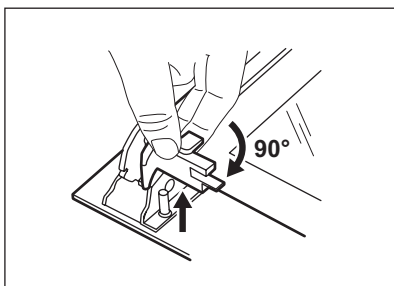
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



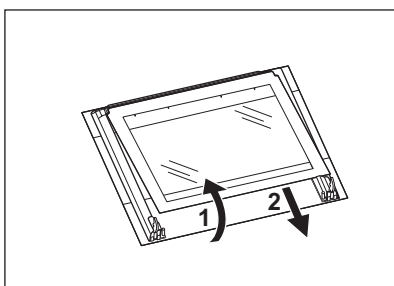
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



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



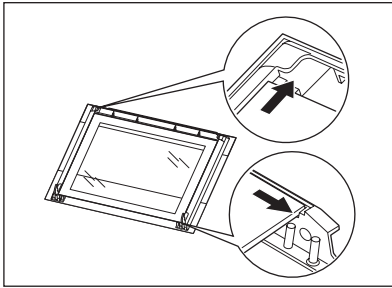
6. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



7. Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) il pannello di vetro.

8. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello di vetro facendo attenzione.

Installazione della porta e del pannello di vetro



Al termine della pulizia, rimontare il pannello di vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto. Accertarsi di installare il pannello di vetro interno nelle sedi corrette. Fare riferimento all'immagine.

10. COSA FARE SE...



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere l'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
L'apparecchiatura non funziona.	È scattato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è difettosa.	Sostituire la lampadina del forno.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel forno.	Le pietanze sono state lasciate nell'apparecchiatura troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15 - 20 minuti.

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

Le informazioni necessarie per il centro di assistenza sono indicate sulla targhetta

dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

Si consiglia di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.)
 Numero Prodotto (PNC)
 Numero di serie (S.N.)

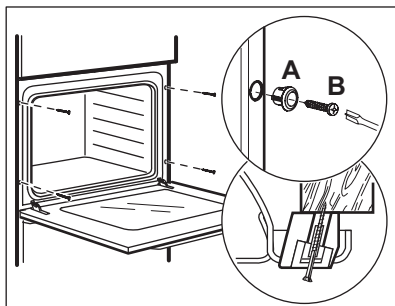
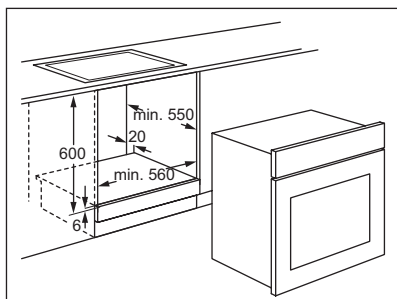
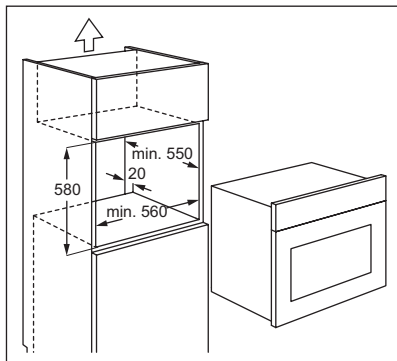
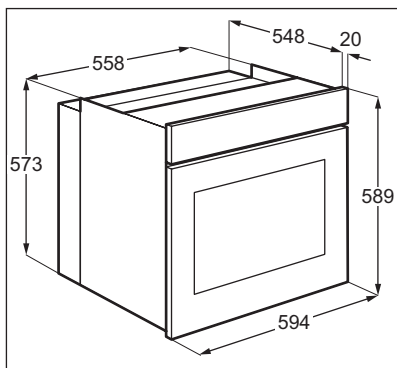
11. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Incasso



11.2 Installazione dell'impianto elettrico



AVVERTENZA!

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



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

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

11.3 Cavo


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

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


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

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

12. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali

rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Electrolux
e WWF
insieme per
uno sviluppo
sostenibile 

www.electrolux.com/shop



397266601-C-442012