



Electrolux
REX



FS73

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	7
5. UTILIZZO QUOTIDIANO	7
6. FUNZIONI DEL TIMER	9
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE	10
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	10
9. PULIZIA E CURA	17
10. COSA FARE SE...	21
11. INSTALLAZIONE	22

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.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.

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.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo

tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

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

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.
- Accertarsi che le fessure 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 direttamente 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

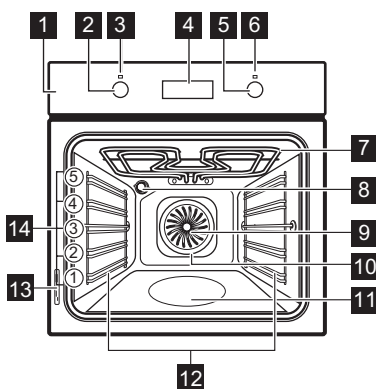


AVVERTENZA!

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** Pannello dei comandi
- 2** Manopola delle funzioni forno
- 3** Spia di accensione
- 4** Programmatore elettronico

- 5** Manopola della temperatura
- 6** Indicatore della temperatura
- 7** Grill
- 8** Lampadina forno
- 9** Ventilatore
- 10** Resistenza parete posteriore
- 11** Contenitore pulizia con acqua
- 12** Guida, smontabile
- 13** Targhetta dei dati
- 14** Posizioni dei ripiani

3.1 Accessori del forno

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Piastra da forno in alluminio**
Per la cottura di torte e biscotti.
- **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 Impostazione dell'ora



È necessario impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il simbolo dell'ora lampeggia. Premere il tasto + o - per impostare l'ora corretta.



Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.



Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia della funzione Ora non lampeggia. Non è consentito impostare contemporaneamente la funzione Durata  o Fine .

4.3 Preriscaldamento

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

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

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

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.

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

2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per selezionare una temperatura.

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

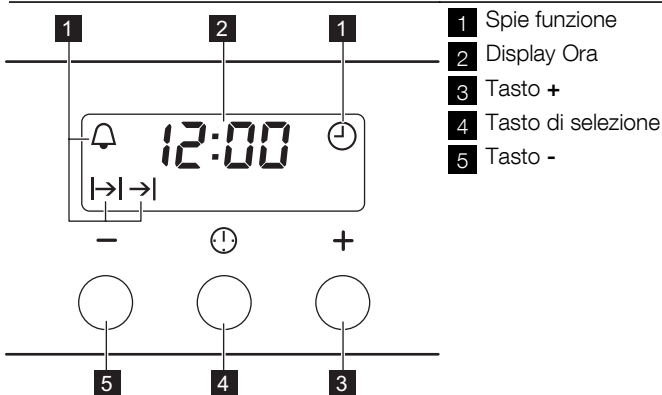
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione di spento.

5.2 Funzioni forno

Funzione forno		Applicazione
	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è disattivata.
	Luce forno	Per accendere la lampadina del forno senza una funzione di cottura.
	Cottura tradizionale/Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostitire su un livello del forno. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente. Per ulteriori informazioni sulla Pulizia con acqua, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
	Cottura finale	Per dorare torte con fondi friabili. Funziona solo la resistenza inferiore.
	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.
	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.
	Scongelamento	Per scongelare alimenti congelati. La manopola della temperatura deve essere in posizione di spento.

6. FUNZIONI DEL TIMER

6.1 Programmatore elettronico



Funzioni dell'orologio		Uso
	Ora	Permette di impostare, modificare o controllare l'ora.
	Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno.
	Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura.
	Fine	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.

i È possibile utilizzare Durata e Fine contemporaneamente per impostare l'ora in cui l'apparecchiatura deve essere attivata e poi disattivata. Impostare prima la Durata , quindi la Fine .

6.2 Impostazione delle funzioni dell'orologio

1. Per la Durata e la Fine , impostare la funzione del forno e la temperatura. Questo passaggio non è necessario per il Contaminuti .
2. Premere ripetutamente il tasto di Selezione finché la spia della funzione dell'orologio desiderata non lampeggia.



3. Premere + o - per impostare il tempo per la funzione dell'orologio desiderata.

Il display mostra la spia della funzione dell'orologio impostata. Quando il tempo impostato scade, la spia lampeggia e viene emesso un segnale acustico per due minuti.

i Con le funzioni Durata e Fine , l'apparecchiatura si arresta automaticamente.

4. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola di regolazione per le funzioni del forno e la manopola di regolazione per la temperatura in posizione di spento.

6.3 Annullamento delle funzioni dell'orologio

1. Premere ripetutamente il tasto di Selezione finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.

2. Tenere premuto il tasto -.

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

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.



AVVERTENZA!

Non sistemare la leccarda profonda sul ripiano più basso.

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.

- 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.

8.2 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.

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 (2 e 4)	160	45-60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	3 (2 e 4)	160	20-30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	1	170	2	165	60-80	In uno stampo per dolci da 26 cm
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	160	2	150	90-120	In uno stampo per dolci da 20 cm ¹⁾

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In uno stampo per il pane ¹⁾
Torte piccole - un livello	3	170	3	140 - 150	20-30	In una piastra da forno
Torte piccole - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	25-35	In una piastra da forno
Torte piccole - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	30-45	In una piastra da forno
Biscotti/stri- sce di pa- sticcini - un livello	3	140	3	140 - 150	30-35	In una piastra da forno
Biscotti/stri- sce di pa- sticcini - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	35-40	In una piastra da forno
Biscotti/stri- sce di pa- sticcini - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	35-45	In una piastra da forno
Meringhe - un livello	3	120	3	120	80-100	In una piastra da forno
Meringhe - due livelli	-	-	2 e 4	120	80-100	In una piastra da forno ¹⁾
Focaccine	3	190	3	190	12-20	In una piastra da forno ¹⁾
Bigné - un li- vello	3	190	3	170	25-35	In una piastra da forno
Bigné - due livelli	-	-	2 e 4	170	35-45	In una piastra da forno
Tortine alla piastra	2	180	2	170	45-70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frut- ta ricca	1	160	2	150	110-120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pasticcini per il tè	1	170	2	160	50-60	In uno stampo per dolci da 20 cm

¹⁾ Preriscaldare per 10 minuti.

PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	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
Panini	2	190	2 (2 e 4)	180	25-40	6-8 panini su piastra da forno ¹⁾
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 della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Sformato di pasta	2	200	2	180	40-50	In uno stampo
Sformato di verdure	2	200	2	175	45-60	In uno stampo
Quiche	1	180	1	180	50-60	In uno stampo 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 della griglia	Temp .[°C]	Posizione della griglia	Temp .[°C]		
Manzo	2	200	2	190	50-70	Su di una griglia
Maiale	2	180	2	180	90-120	Su di una griglia
Vitello	2	190	2	175	90-120	Su di una griglia
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	50-60	Su di una griglia
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	60-70	Su di una griglia
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	70-75	Su di una griglia
Spalla di maiale	2	180	2	170	120-150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100-120	2 pezzi
Agnello	2	190	2	175	110-130	Cosciotto
Pollo	2	220	2	200	70-85	Intero
Tacchino	2	180	2	160	210-240	Intero
Anatra	2	175	2	220	120-150	Intera
Oca	2	175	1	160	150-200	Intera
Coniglio	2	190	2	175	60-80	Tagliato a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150-200	Tagliata a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90-120	Intero

PESCE

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

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
Braciole 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

8.6 Scongelamento

TIPO DI PIETANZA	(g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Note
Pollo	1000	100-140	20-30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.

TIPO DI PIETANZA	(g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Note
Carne	1000	100-140	20-30	Girare a metà tempo.
Carne	500	90-120	20-30	Girare a metà tempo.
Trota	150	25-35	10-15	-
Fragole	300	30-40	10-20	-
Burro	250	30-40	10-15	-
Panna	2 x 200	80-100	10-15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Gateau	1400	60	60	-

8.7 Marmellate/Conserve - Cottura finale

Frutta morbida

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Fragole, mirtilli, lamponi, uva spina matura	160 – 170	35 – 45	–

Frutta con noccioli

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Pere, mele cotogne, susine	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Verdure

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Carote ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cetrioli	160 – 170	50 – 60	–
Ortaggi misti in agrodolce	160 – 170	50 – 60	5 – 10

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Cavolo rapa, piselli, asparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, lasciare la conserva nel forno.

8.8 Asciugatura - Cottura ventilata

Coprire la griglia con carta da forno.

VERDURE

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

FRUTTA

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

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 appuntiti 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

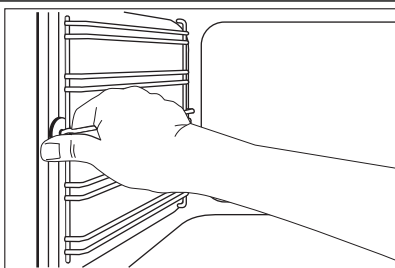
trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro di Assistenza.

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

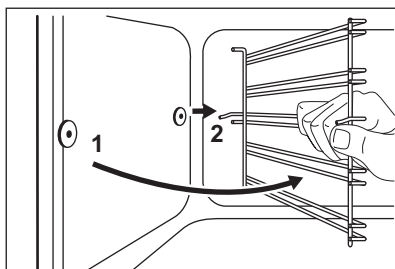
9.2 Supporti ripiano

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

Rimozione dei supporti ripiano



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



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

Come montare i supporti ripiani

Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.



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

9.3 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.

9.4 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 allogena 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.

9.5 Pulizia della porta del forno

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

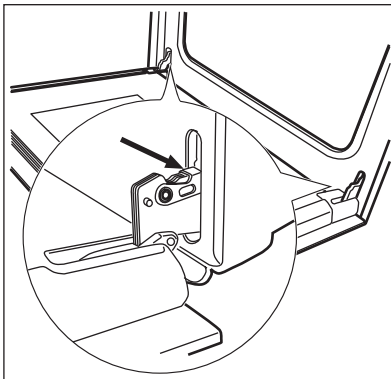
**ATTENZIONE**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

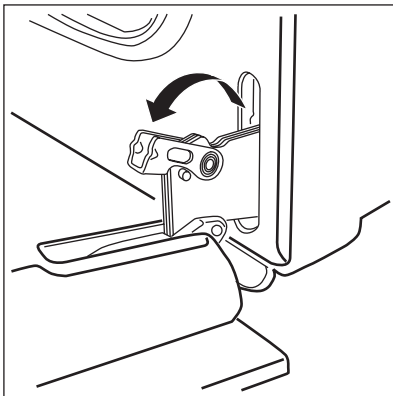


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro prima di togliere la porta del forno.

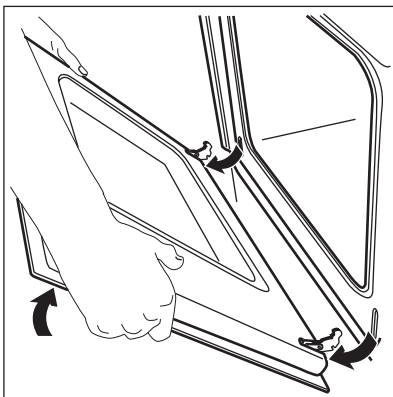
Rimozione della porta del forno e del pannello in vetro



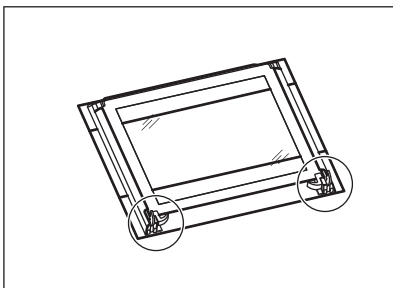
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



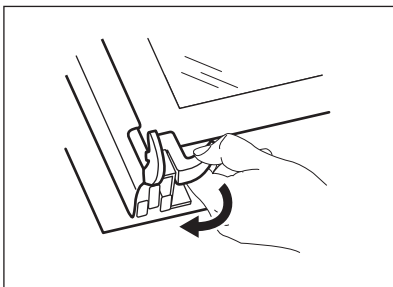
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



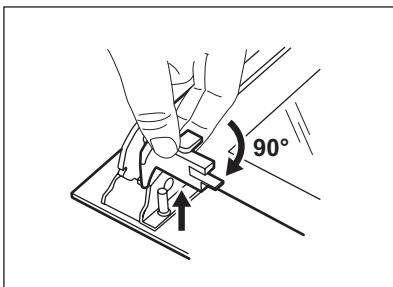
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



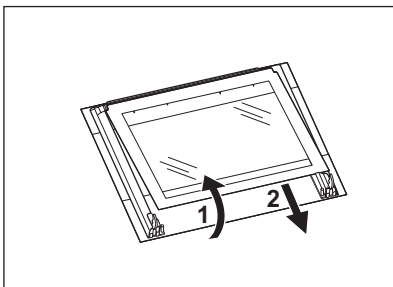
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



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

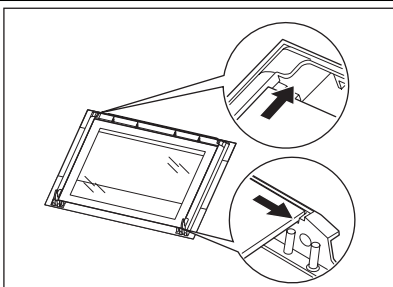


6. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



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

Installazione della porta e del pannello di vetro



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

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

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

10. COSA FARE SE...



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere l'apparecchiatura.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	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.
Il display mostra 12.00 .	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Impostare l'ora.
Vapore e acqua di condensa si depositano sui cibi e nel forno.	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza.
Le informazioni necessarie per il centro 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:

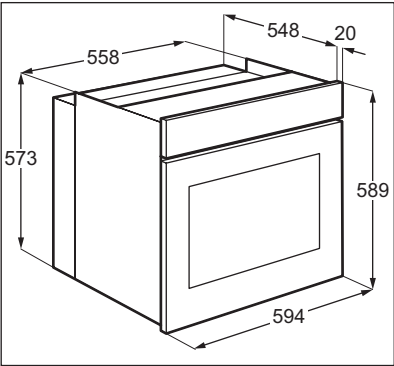
Modello (MOD.)
Numero Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

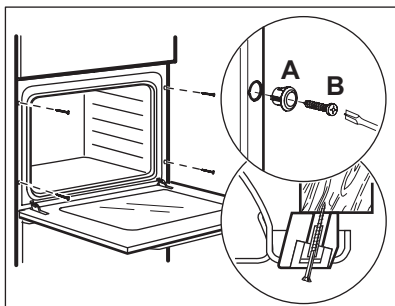
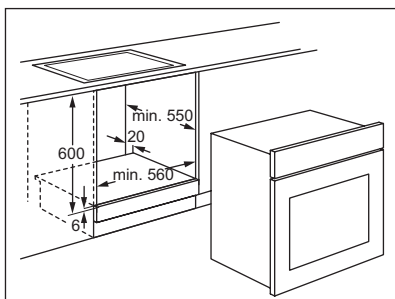
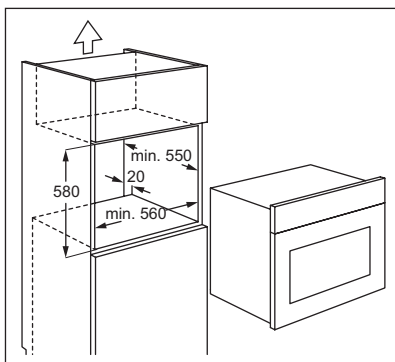
.....
.....
.....

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



397306401-A-072013