



Electrolux
REX



FQ2031

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. PANNELLO DEI COMANDI	7
6. UTILIZZO QUOTIDIANO	9
7. FUNZIONI DEL TIMER	12
8. PROGRAMMI AUTOMATICI	13
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE	14
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	17
11. PULIZIA E CURA	25
12. COSA FARE SE...	30
13. INSTALLAZIONE	32

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.
- 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 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

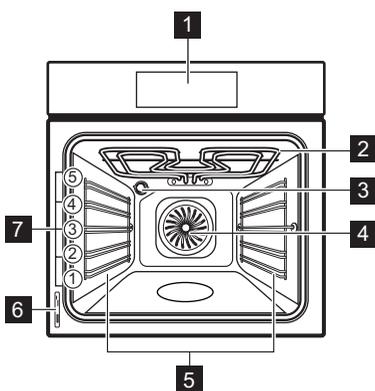


AVVERTENZA!

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 Programmatore elettronico

2 Grill

3 Lampadina forno

4 Ventola

5 Supporto griglia, smontabile

6 Targhetta dei dati

7 Posizioni della griglia

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 e modifica dell'ora

Dopo il primo collegamento alla rete elettrica, tutti i simboli sul display si accendono per alcuni secondi. Per i secondi successivi il display mostra la versione del software.

Dopo che le informazioni sulla versione del software non sono più visualizzate, il display visualizza « h » e « 12:00 ».

Impostazione dell'ora:

1. Sfiore  o  per impostare le ore.
2. Premere OK .
3. Sfiore  o  per impostare i minuti.

4. Premere OK o .

Il display della temperatura/ora mostra il nuovo orario.

Modifica dell'ora

L'ora può essere modificata solo quando l'apparecchiatura è spenta. Sfiore .

 lampeggia sul display. Per impostare la nuova ora, seguire la procedura di cui sopra.

4.3 Preriscaldamento

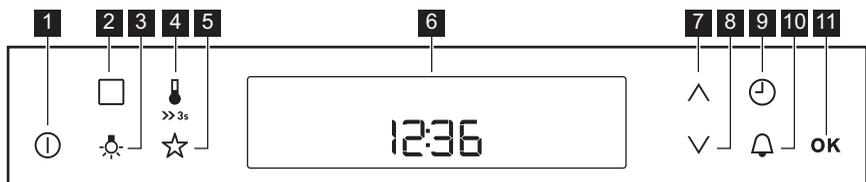
Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 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. PANNELLO DEI COMANDI

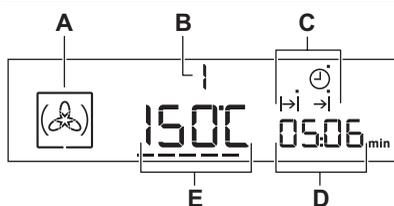
5.1 Programmatore elettronico



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1 	ACCESO / SPEN- TO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2 	OPZIONI	Per impostare una funzione, un programma automatico o una funzione di pulizia del forno.
3 	LUCE FORNO	Per attivare o disattivare la lampadina del forno.
4 	TEMPERATURA/RI- SCALDAMENTO RAPIDO	Per impostare e verificare la temperatura della cavità o la temperatura della termosonda (se prevista). Premendolo e tenendolo premuto per tre secondi, la funzione di riscaldamento rapido si ACCENDE e si SPEGNE.
5 	FAVORITI	Per memorizzare i programmi preferiti. Per accedere direttamente al programma preferito, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
6 -	DISPLAY	Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura.
7 	SU	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menu.
8 	GIÙ	Per spostarsi verso il basso all'interno del menu.
9 	OROLOGIO	Per impostare le funzioni dell'orologio.
10 	CONTAMINUTI	Per impostare il contaminuti.
11 OK	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni. Per spostarsi verso il basso all'interno del menu.

5.2 Display



- A)** Simbolo funzione forno
- B)** Numero della funzione forno/programma
- C)** Indicatori delle funzioni orologio (fare riferimento alla tabella "Funzioni orologio")
- D)** Display orologio/calore residuo (anche Contaminuti e Ora)
- E)** Display temperatura/ora

5.3 Altri indicatori nel display

Simboli	Nome	Descrizione
	Programma automatico	È possibile scegliere un programma automatico.
	Favoriti	La funzione Favoriti è attiva.
kg / g	kg / g	È in funzione un programma automatico con inserimento peso.
h / min	ore/min	È attiva una funzione orologio.
---	Indicatore di riscaldamento/calore residuo	Mostra il livello di temperatura all'interno dell'apparecchiatura.
	Temperatura/riscaldamento rapido	La funzione è attiva.
	Temperatura	È possibile vedere o modificare la temperatura.
	Contaminuti	La funzione Contaminuti è in funzione.

5.4 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre ___ appaiono sul display. Le barre indicano se la temperatura all'interno dell'apparecchiatura aumenta o diminuisce.

Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- **programmi automatici** - per preparare una pietanza quando non si ha esperienza in cucina.

Per mettere in funzione l'apparecchiatura è possibile usare:

- **la modalità manuale** - per impostare manualmente una funzione cottura, la temperatura e il tempo di cottura.

Funzione forno	Applicazione
1  Cottura ventilata	Per cuocere fino a massimo 3 livelli contemporaneamente. Quando si usa questa funzione, ridurre la temperatura del forno di 20 - 40 °C rispetto alle temperature standard usate per la Cottura Tradizionale. Anche per essiccare gli alimenti.

Funzione forno		Applicazione
2 	Cottura pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Quando si usa questa funzione, ridurre la temperatura del forno di 20 - 40 °C rispetto alle temperature standard usate per la Cottura Tradizionale.
3 	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire su una sola posizione della griglia.
4 	Cottura ventilata delicata	Per preparare arrostiti molto morbidi e teneri.
5 	Cottura finale	Per dorare torte con fondi croccanti e per conservare gli alimenti.
6 	Scongelamento	Per scongelare degli alimenti congelati.
7 	Scaldavivande	Per tenere in caldo pietanze cucinate.
8 	Eco grill	Le funzioni ECO consentono di ottimizzare il consumo energetico durante la cottura. Come prima cosa, è necessario impostare il tempo di cottura. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura con la funzione del forno equivalente.
9 	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale della griglia. Per tostare il pane.
10 	Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per tostare il pane.
11 	Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per dorare gli alimenti, ad esempio per gratinare.

6.1 Impostazione della funzione del forno

1. Accendere l'apparecchiatura con . Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione del forno.
2. Sfiore  o  per impostare una funzione del forno.
3. Sfiore **OK** o l'apparecchiatura si avvia automaticamente dopo cinque secondi.



Se si attiva l'apparecchiatura senza impostare una funzione del forno o un programma, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo 20 secondi.

6.2 Modifica della temperatura

Sfiore  /  per modificare la temperatura ad intervalli di 5°C. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un

segnale acustico e l'indicatore di riscaldamento rapido si spegne.

6.3 Controllo della temperatura

È possibile visualizzare la temperatura all'interno dell'apparecchiatura quando la funzione o un programma è in funzione.

1. Premere . Il display della Temperatura/Ora mostra la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Se si desidera modificare la temperatura del forno, sfiorare nuovamente  e usare  o .
2. Sfiore OK per tornare alla temperatura impostata, altrimenti il display la visualizza automaticamente dopo cinque secondi.

6.4 Funzione di riscaldamento rapido

La funzione di riscaldamento rapido diminuisce il tempo di riscaldamento.

Attivazione della funzione di Riscaldamento rapido: Tenere premuto  per più di tre secondi.

Se si attiva la funzione di riscaldamento rapido, le barre orizzontali sul display lampeggiano per indicare che la funzione è attiva.

Informazioni aggiuntive:

- Non introdurre cibi nel forno con la funzione di riscaldamento rapido attiva.
- Il riscaldamento rapido non è disponibile per tutte le funzioni del forno. Se il riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata, viene emesso un segnale acustico, se è stato impostato il volume difettoso nel "Menù Impostazioni".

6.5 Risparmio energetico



L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di

aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

- **Calore residuo:**
 - Quando sono attivi la funzione od il programma di cottura, le resistenze vengono disattivate del 10% prima (la lampadina e la ventola continuano a funzionare). Perché questa caratteristica funzioni, il tempo di cottura deve essere maggiore di 30 minuti oppure bisogna usare le funzioni orologio (Durata, Orario fine, Partenza ritardata). Questa caratteristica non è disponibile con le funzioni del grill.
 - Quando l'apparecchiatura è spenta, si può usare il calore per mantenere le vivande in caldo. Il display orologio/calore residuo mostra la temperatura restante e le barre indicano la riduzione della temperatura.
- **Cucinare con la lampadina spenta** - Sfiore  per disattivare la lampadina in fase di cottura.
- **Disattivazione del display** - Se necessario, si può disattivare del tutto l'apparecchiatura. Sfiore  e  contemporaneamente finché non si spegne il display. Questo passo fa attivare anche il display.
- **Funzioni Eco** - fare riferimento alla sezione "Funzioni del forno".

7. FUNZIONI DEL TIMER

SIMBOLO	FUNZIONE	DESCRIZIONE
	ORA	Per esaminare l'ora. Per modificare l'ora, fare riferimento alla sezione "Impostazione e modifica dell'ora".
	DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura.
	ORARIO FINE	Per impostare il momento in cui l'apparecchiatura si disattiva. È possibile utilizzare le funzioni Durata e Orario fine contemporaneamente (partenza ritardata) se l'apparecchiatura deve essere attivata e disattivata automaticamente in seguito.

7.1 Contaminuti per il conto alla rovescia

Il Timer per il conto alla rovescia consente di monitorare la durata di uso dell'apparecchiatura. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento dell'apparecchiatura.

Resetare il Timer per il conto alla rovescia: sfiorare contemporaneamente  e  finché sul display non compare "00:00" e il Timer per il conto alla rovescia ricomincia il conteggio.



Non è possibile usare il Timer per il conto alla rovescia con le funzioni Durata e Orario fine impostate.

7.2 Impostazione della DURATA

1. Attivare l'apparecchiatura e impostare una funzione e una temperatura del forno.
2. Sfiore ripetutamente  finché il display non mostra .  lampeggia sul display.
3. Usare  o  per impostare i minuti della DURATA.
4. Sfiore OK per confermare.
5. Usare  o  per impostare le ore della DURATA.



Se si sfiora  o OK durante l'impostazione della DURATA, l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione ORARIO FINE.

6. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti.

Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne.

Sfiore un qualsiasi tasto sensore per arrestare il segnale acustico.

7. Spegner l'apparecchiatura.

7.3 Impostazione dell'ORARIO FINE

1. Attivare l'apparecchiatura e impostare una funzione e una temperatura del forno.
2. Sfiore ripetutamente  finché il display non mostra .  lampeggia sul display.
3. Usare  o  per impostare l'ORARIO FINE (prima è necessario impostare i minuti, quindi le ore) e OK o  per confermare.
4. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti.

Il simbolo  e l'ora lampeggiano sul display.. L'apparecchiatura si spegne.

5. Sfiore un qualsiasi tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
6. Spegner l'apparecchiatura.

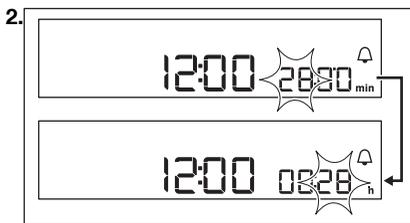
7.4 Controllare il risultato (solo modelli selezionati)

Se si imposta la funzione ORARIO FINE o DURATA, due minuti prima del termine della cottura viene emesso un segnale acustico e la lampadina si accende. L'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione ORARIO FINE o DURATA. In questi due minuti è possibile controllare i risultati della cottura e, se necessario, aggiungere l'ORARIO FINE o la DURATA.

7.5 Impostazione del CONTAMINUTI

Usare il CONTAMINUTI per impostare un conto alla rovescia (massimo 23 ore 59 min). Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

1. Sfiore  .  e "00" lampeggiano sul display.



3. Premere  o  per regolare il CONTAMINUTI. Impostare come pri-

ma cosa i secondi, poi i minuti e le ore.

4. Sfiore **OK** o il **CONTAMINUTI** si avvia automaticamente dopo cinque secondi.
5. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti e 00:00 e  lampeggiano sul display.
6. Sfiore un qualsiasi tasto sensore per arrestare il segnale acustico.

7.6 Impostazione della funzione Partenza ritardata

Le funzioni DURATA  e ORARIO FINE  possono essere utilizzate contemporaneamente se il forno deve essere attivato e disattivato automaticamente in seguito. In questo caso, è necessario impostare prima la DURATA , quindi l'ORARIO FINE  (fare riferimento alla sezione "Impostazione della DURATA" e "Impostazione dell'ORARIO FINE").

Quando la funzione di Partenza ritardata è attiva, il display mostra un simbolo statico della funzione del forno,  con un punto e . Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/calore residuo.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Sono disponibili 9 programmi automatici e ricette. Utilizzare un programma automatico o una ricetta quando non si ha esperienza in cucina.

Sono disponibili due tipi di programmi automatici:

- Ricette automatiche
- Programmi automatici con inserimento del peso

8.1 Programmi automatici

Numero del programma	Nome del programma
1	ROASTBEEF
2	ARROSTO DI MAIALE
3	POLLO INTERO
4	PIZZA
5	MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	PANE BIANCO
8	PATATE GRATINATE
9	LASAGNE

8.2 Ricette automatiche

Impostazione di una ricetta automatica:

1. Accendere il forno.
2. Premere \square . Il display mostra il numero del programma automatico (P1 - P9).
3. Sfiore \wedge o \vee per scegliere la ricetta automatica.
4. Sfiore **OK** o la ricetta automatica si attiva automaticamente dopo cinque secondi.
5. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti. Il simbolo \mapsto lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.
6. Sfiore un qualsiasi tasto sensore per arrestare il segnale acustico.

8.3 Programmi automatici con inserimento del peso

Impostando il peso della carne, l'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere \square .
3. Sfiore \wedge o \vee per impostare il peso automatico.
Il display mostra: il tempo di cottura, il simbolo della durata \mapsto , un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).
4. Sfiore **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.
5. L'apparecchiatura si attiva.
6. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con \wedge o \vee . Premere **OK**.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti. \mapsto lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.
8. Sfiore un qualsiasi tasto sensore per arrestare il segnale acustico.

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Funzione Favoriti

Usare questa funzione per salvare la temperatura e le impostazioni dell'ora favorite per una funzione o un programma.

1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.

2. Tenere premuto ☆ per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
3. Spegnerne l'apparecchiatura.

Uso della funzione Favoriti:

- **Per attivare la funzione** sfiorare ☆. L'apparecchiatura attiva i favoriti.
- **Per disattivare la funzione** sfiorare ①. L'apparecchiatura disattiva i favoriti.



Quando la funzione è attiva, è possibile modificare l'ora e la temperatura.

9.2 Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale del forno.

Attivazione e disattivazione della funzione Sicurezza bambini:

1. Disattivare l'apparecchiatura con ①. Non impostare alcuna funzione del forno.
2. Premere e tenere premuti contemporaneamente ② e √ per almeno 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico.
SAFE compare o scompare dal display.



Se l'apparecchiatura è dotata della funzione di pulizia per pirolisi e, la funzione è attiva, la porta si blocca. ③ e SAFE si accendono sul display se si sfiora un tasto sensore.

3. Premere e tenere premuti contemporaneamente ② e √ per 2 secondi fino all'emissione di un segnale acustico.

9.3 Blocco Tasti

È possibile attivare il Blocco Tasti solo quando l'apparecchiatura è in funzione. Il

Menu delle impostazioni

Blocco Funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione del forno.

Attivazione e disattivazione del Blocco Funzione:

1. Accendere il forno.
2. Attivare una funzione del forno oppure un'impostazione.
3. Premere e tenere premuti contemporaneamente ② e √ per almeno 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico.

Loc compare o scompare dal display. Informazioni utili:

L'apparecchiatura può essere disattivata quando il Blocco Funzione è acceso. Se si spegne l'apparecchiatura, il Blocco Funzione sarà disattivato.

Se l'apparecchiatura è dotata della funzione di pulizia per pirolisi e, la funzione è attiva, la porta si blocca e ④ si accende sul display.

4. Premere e tenere premuti contemporaneamente ② e √ per 2 secondi per disattivare il Blocco Funzione.

9.4 Menu delle impostazioni

Il menu delle impostazioni consente di aggiungere o rimuovere funzioni dal menu principale (ad esempio: è possibile attivare o disattivare l'indicatore di calore residuo). Il menu delle impostazioni prevede un massimo di cinque impostazioni (da SET1 a SET5). Consultare la seguente tabella per vedere il possibile valore di ciascuna impostazione.

Spia del menu impostazioni	Descrizione	Valore da impostare
SET1	INDICATORE DI CALORE RESIDUO	ON / OFF

Spia del menu impostazioni	Descrizione	Valore da impostare
SET2 ¹⁾	VOLUME TONI	CLICK / BEEP / OFF
SET3	VOLUME DIFETTOSO	ON / OFF
SET4	ASSISTENZA TECNICA	---
SET5	RIPRISTINA IMPOSTAZIONI	YES / NO

¹⁾ Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore Acceso/Spento.



Sarà possibile configurare il menu impostazioni solo quando l'apparecchiatura è disattivata.

5. Premere \wedge / \vee per modificare il valore dell'impostazione.

6. Premere OK .

Attivare il menu delle impostazioni:

1. Disattivare l'apparecchiatura con D .
2. Premere e tenere premuto \square per tre secondi. Il display indica "SET1" e lampeggia il numero "1".
3. Premere \wedge / \vee per selezionare l'impostazione.
4. Premere OK .

9.5 Spegnimento di sicurezza

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo:

- se una funzione del forno è attiva.
- se non si modifica la temperatura del forno.

Temperatura	Ora di spegnimento
30°C - 115°C	12,5 ore
120°C - 195°C	8,5 ore
200°C - 245°C	5,5 ore
250°C - temperatura massima	3,0 ore

A seguito di uno spegnimento automatico, sfiorare un tasto sensore per riaccendere l'apparecchiatura.



La funzione Spegnimento automatico è applicata a tutte le funzioni del forno, fatta eccezione per Lampadina, Cottura ventilata delicata, Durata, Orario Fine, Ritardo.

display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.

- Se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

9.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - Quando l'apparecchiatura è attiva.
 - Se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il

9.7 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.

9.8 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.

10. 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.

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

10.4 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

TORTE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo di cottura (in minuti)	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

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo di cottura (in minuti)	Note
	Posizione della griglia	Temp. (°C)	Posizione della griglia	Temp. (°C)		
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	80 - 100	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele	2	170	2 (sinistra e destra)	160	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In una lamiera dolci
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	150	40 - 50	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/Torta di frutta farcita	2	160	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⁾
Pasticcini - un livello	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In una lamiera dolci ¹⁾
Pasticcini - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	25 - 35	In una lamiera dolci ¹⁾
Pasticcini - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	30 - 45	In una lamiera dolci ¹⁾
Biscotti/stri- sce di pasta - un livello	3	140	3	140 - 150	25 - 45	In una lamiera dolci
Biscotti/stri- sce di pasta - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	35 - 40	In una lamiera dolci
Biscotti/stri- sce di pasta - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	35 - 45	In una lamiera dolci
Meringhe - un livello	3	120	3	120	80 - 100	In una lamiera dolci

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo di cottura (in minuti)	Note
	Posizione della griglia	Temp. (°C)	Posizione della griglia	Temp. (°C)		
Meringhe - due livelli	-	-	2 e 4	120	80 - 100	In una lamiera dolci ¹⁾
Focaccine	3	190	3	190	12 - 20	In una lamiera dolci ¹⁾
Eclair - un livello	3	190	3	170	25 - 35	In una lamiera dolci
Eclair - due livelli	-	-	2 e 4	170	35 - 45	In una lamiera dolci
Crostatine	2	180	2	170	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farcita	1	160	2	150	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna	1	170	2	160	30 - 50	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		Tempo di cottura (in minuti)	Note
	Posizione della griglia	Temp. (°C)	Posizione della griglia	Temp. (°C)		
Pane bianco	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 forme, da 500 g ciascuna 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 in una lamiera dolci ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda ¹⁾
Focaccine tonde	3	200	3	190	10 - 20	In una lamiera dolci ¹⁾

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

FLAN

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo di cottura (in minuti)	Note
	Posizione della griglia	Temp. (°C)	Posizione della griglia	Temp. (°C)		
Flan di pasta	2	200	2	180	40 - 50	In uno stampo
Flan 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 il forno per 10 minuti.

CARNE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo di cottura (in minuti)	Note
	Posizione della griglia	Temp. (°C)	Posizione della griglia	Temp. (°C)		
Manzo	2	200	2	190	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	2	180	2	180	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	2	190	2	175	90 - 120	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese al sangue	2	210	2	200	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	2	210	2	200	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese ben cotto	2	210	2	200	70 - 75	Su un ripiano a filo
Spalla di maiale	2	180	2	170	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100 - 120	2 pezzi

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo di cottura (in minuti)	Note
	Posizione della griglia	Temp. (°C)	Posizione della griglia	Temp. (°C)		
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		Tempo di cottura (in minuti)	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

10.5 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

TIPO DI PIETANZA	Quantità		Grill		Tempo di cottura (in minuti)	
	Pezzi	(g)	Posizione griglia	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
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

10.6 Doppio grill ventilato

Manzo

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Roastbeef o filetto al sangue	per cm di altezza	1	190-200 ¹⁾	5-6
Roastbeef o filetto, cott. media	per cm di altezza	1	180-190 ¹⁾	6-8
Roastbeef o filetto, ben cotto	per cm di altezza	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Maiale

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	1	160-180	90-120
Braciola, costoletta	1 - 1,5 kg	1	170-180	60-90
Polpettone	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Stinco di maiale (precotto)	750 g-1 kg	1	150-170	90-120

Vitello

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello	1 kg	1	160-180	90-120

TIPO DI PIE-TANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Stinco di vitello	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

Agnello

TIPO DI PIE-TANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	1	150-170	100-120
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	1	160-180	40-60

Pollame

TIPO DI PIE-TANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuna	1	200-220	30-50
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuna	1	190-210	35-50
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	1	190-210	50-70
Anatra	1,5 - 2 kg	1	180-200	80-100
Oca	3,5 - 5 kg	1	160-180	120-180
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	1	160-180	120-150
Tacchino	4 - 6 kg	1	140-160	150-240

Pesce al vapore

TIPO DI PIE-TANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino ad 1 KG	1 - 1,5 kg	1	210-220	40-60

10.7 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.
Carne	1000	100-140	20-30	Girare a metà tempo.
Carne	500	90-120	20-30	Girare a metà tempo.

TIPO DI PIETANZA	(g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Note
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	-

10.8 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
Cavolo rapa, piselli, asparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

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

10.9 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

11. 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.

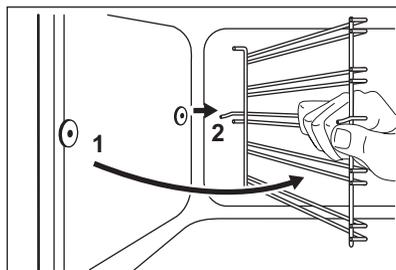
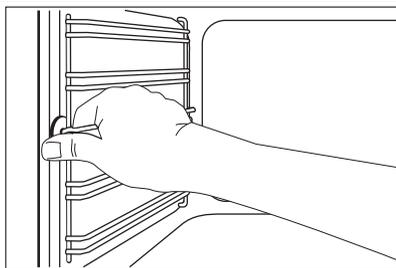
11.1 Pulizia della guarnizione della porta

- 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.

Rimozione dei supporti ripiano



11.2 Supporti ripiano

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

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.

11.3 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 alloggiata 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.

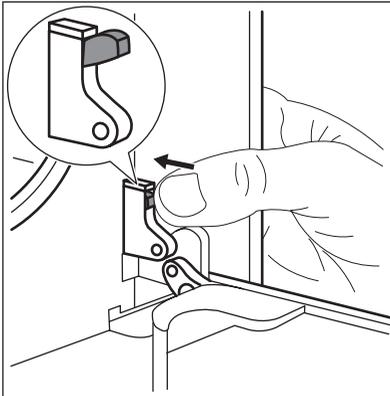
11.4 Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di tre pannelli di vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli di vetro interni per pulirli.

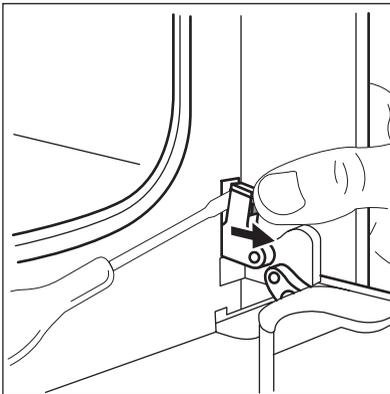


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli di vetro prima di togliere la porta del forno.

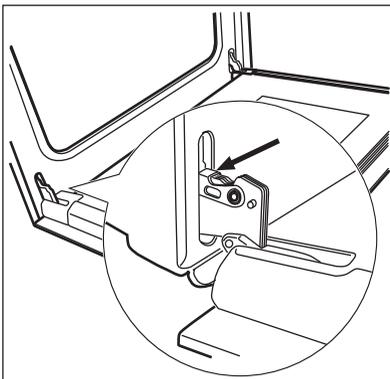
Rimozione della porta del forno e del pannello di vetro



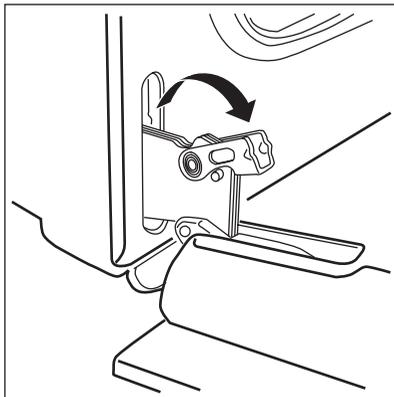
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Spingere il componente di serraggio fino a farlo rientrare.



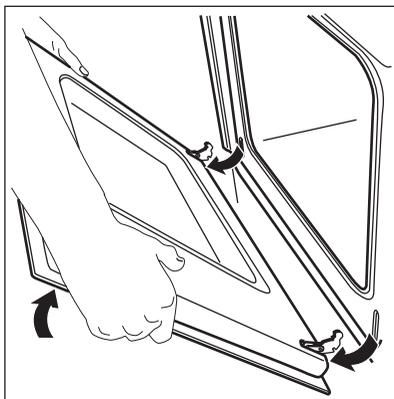
3. Tenere il componente con una mano. Utilizzare un cacciavite con l'altra mano per sollevare e girare la leva della cerniera sul lato destro.



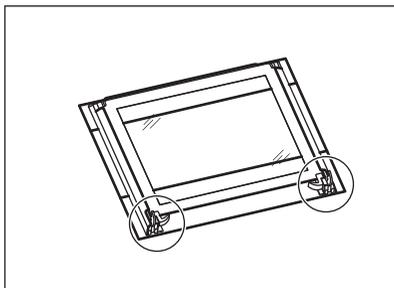
4. Individuare la cerniera sul lato sinistro della porta.



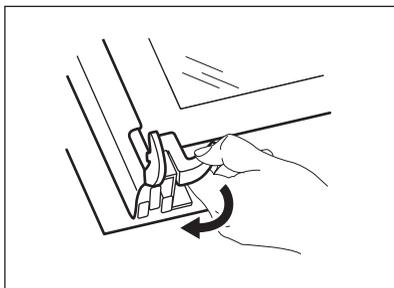
5. Alzare e ruotare la leva sulla cerniera sinistra.



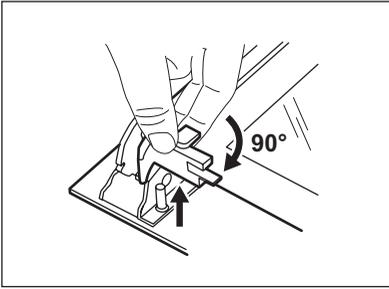
6. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



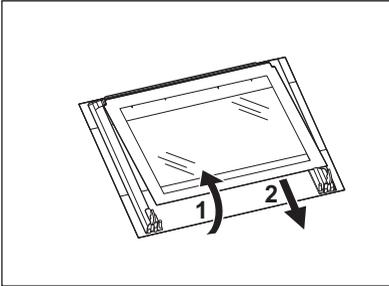
7. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



8. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere i pannelli di vetro.

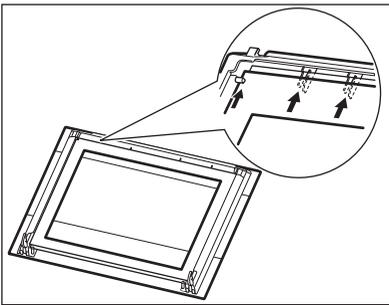


9. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



10. Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) i pannelli di vetro, uno ad uno. Iniziare dal pannello superiore.
11. Pulire i pannelli di vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione.

Installazione della porta e del pannello di vetro

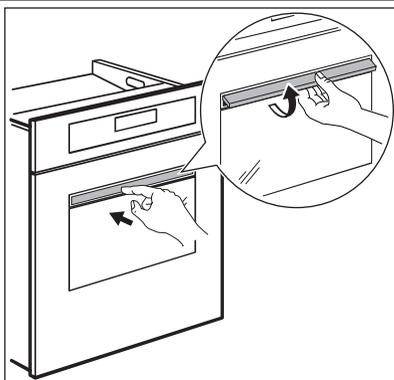


Al termine della pulizia, rimontare i pannelli di vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

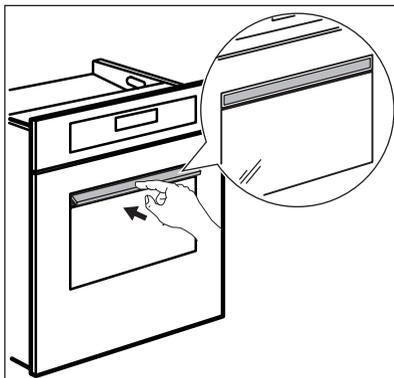
Assicurarsi di rimontare i pannelli di vetro nell'ordine esatto. Il secondo pannello ha una cornice decorativa. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Accertarsi di installare i pannelli centrali di vetro nelle sedi corrette (fare riferimento all'immagine).

11.5 Maniglia a scomparsa



Per estrarre la maniglia è sufficiente premere la parte centrale. Se non si desidera utilizzarla, è possibile nascondere all'interno della porta dell'apparecchiatura.



Per richiuderla, premere la parte centrale.



La porta è dotata di un sistema a chiusura lenta. Evitare di forzare la porta.

12. COSA FARE SE...



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora. Fare riferimento alla sezione "Impostazione e modifica dell'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 attiva l'interruzione automatica della corrente.	Fare riferimento alla sezione "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampada è difettosa.	Sostituire la lampada.
Il display mostra F102.	La chiusura elettronica porta è difettosa.	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente la porta. • Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla. • Se il display mostra nuovamente F102, contattare il Centro di Assistenza.
Il display mostra un codice di errore non presente in elenco.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla. • Se il display mostra nuovamente il codice di errore, contattare il Centro di Assistenza.
Il display non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente e  per attivare nuovamente il display.

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)

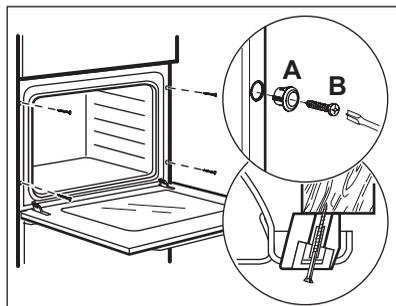
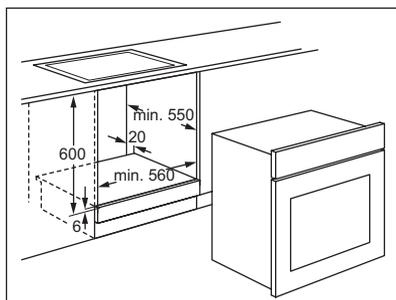
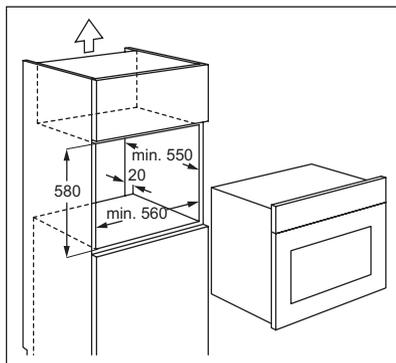
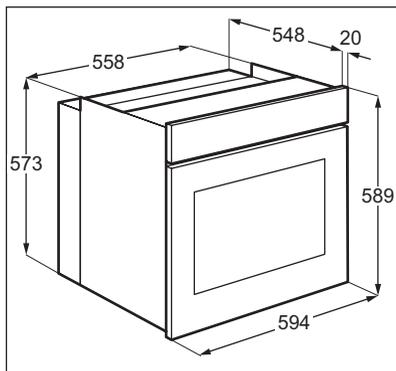
13. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Incasso



13.2 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.

13.3 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).

14. 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



397298901-B-022013