



Thinking of you
Electrolux



F43GX

IT FORNO

ISTRUZIONI PER L'USO



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	8
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	8
6. FUNZIONI DEL TIMER.....	11
7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	12
8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	13
9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	13
10. PULIZIA E CURA.....	17
11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	20
12. INSTALLAZIONE.....	21
13. DATI TECNICI.....	25
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	26

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.registerelectrolux.com



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 il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

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 come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- 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, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso 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.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- 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.

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: 

2.1 Installazione



ATTENZIONE!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.

- È necessario rispettare la distanza minima 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.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura senza la copertura inferiore della cavità. Si tratta di un componente per garantire la sicurezza.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

2.2 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla 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 sempre dalla 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 relè.
- 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.

2.4 Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente 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.
- 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.



ATTENZIONE!

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.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o

al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.5 Pulizia e cura



ATTENZIONE!

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 in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivo di alcun tipo.

2.6 Luce interna

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



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Smaltimento



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

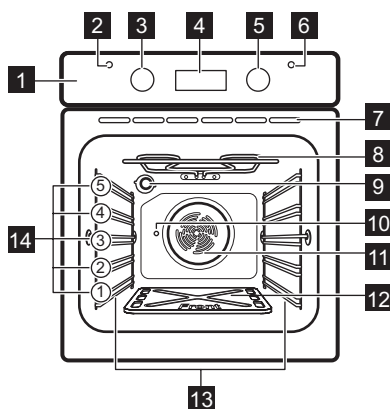
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Spia blocco gas
- 3 Manopola delle funzioni forno
- 4 Programmatore elettronico
- 5 Manopola della temperatura
- 6 Spia/simbolo/indicatore della temperatura
- 7 Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
- 8 Resistenza
- 9 Lampadina
- 10 Foro per girarrosto
- 11 Ventola
- 12 Piastra inferiore della cavità del forno
- 13 Supporto ripiano, smontabile
- 14 Posizioni della griglia



Quando si acquista l'apparecchiatura, la targhetta inferiore della cavità del forno si trova sugli accessori. Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, posizionare la targhetta inferiore sull'area del bruciatore come indicato nella panoramica.

Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

- **Piastra da forno in alluminio**
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**

Per cuocere al forno, arrostiti o come recipiente per raccogliere i grassi.

- **Girarrosto**
Per la cottura arrostita di pezzi di carne piuttosto grandi e pollame.

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Targhetta inferiore della cavità del forno

Quando si acquista l'apparecchiatura, la targhetta inferiore della cavità del forno si trova sugli accessori. Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, posizionare la targhetta inferiore sull'area del bruciatore come indicato nel capitolo "Descrizione del prodotto".

4.2 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

4.3 Impostazione dell'ora

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

La spia della funzione Ora lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato.

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.

4.4 Modifica dell'ora





Non è possibile modificare il'ora se la funzione Durata

|→| o **Fine →|** sono in funzione.

Premere ripetutamente  fino a che non lampeggia la spia della funzione Ora. Per impostare un nuovo orario utilizzare la procedura "Impostazione dell'ora".

4.5 Preiscaldamento

Preiscaldare 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 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

Lasciare raffreddare il forno. Inumidire un panno morbido con acqua calda e con un po' di detergente delicato e pulire la cavità del forno.






5. UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione	
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Luce forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore, in piccole quantità, nella parte centrale del ripiano. Per preparare i toast.
	Grill con girar-rostro	Per carne alla griglia o kebab e pezzi di carne più piccoli.
	Forno a gas	Fare riferimento alle tabelle di cottura.
	Cottura ventilata	Per cuocere ed essiccare gli alimenti. Sarà possibile usare la ventola in combinazione col bruciatore del forno a gas.

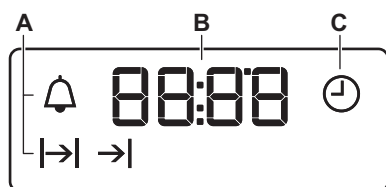
5.2 Indicatore di avviso blocco gas

L'accensione di questa spia segnala il blocco del gas e lo spegnimento del bruciatore. Per eliminare il blocco, ruotare la manopola delle funzioni del forno e quella della temperatura sulla posizione "0"; attendere un minuto, quindi ripetere l'operazione di accensione.

5.3 Indicatore della temperatura

L'indicatore della temperatura si accende al riscaldamento del forno. E si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura impostata. In seguito, la spia si accende a intermittenza per indicare la regolazione della temperatura sul valore impostato.



5.4 Display



- A) Spia funzione
- B) Display Ora
- C) Spia funzione

5.5 Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.

Tasto	Funzione	Descrizione
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
	PIÙ	Per impostare l'ora.

5.6 Accensione del bruciatore del forno a gas



Al primo utilizzo del forno, è normale dover ritentare più volte l'accensione a causa della presenza di aria nel tubo del gas.

Non è possibile accendere il forno con fiamme libere.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno su .

Si accende la luce del forno.

2. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola della temperatura.

La spia/l'indicatore della temperatura si illumina.

Il forno avvia la fase di accensione dopo circa 5 secondi.



Il ciclo di accensione dura 12 - 16 secondi. Viene eseguito al massimo quattro volte.

In caso di mancata accensione, dopo 40 - 45 secondi di standby, l'indicatore di avviso blocco gas si accende e il flusso del gas viene arrestato. Per riavviare l'accensione, ruotare la manopola delle funzioni del forno e quella della temperatura sulla posizione di spegnimento; attendere un minuto, quindi ripetere le operazioni sopra descritte.



Se durante il funzionamento del forno a gas si verifica un'interruzione della corrente elettrica, il forno si spegne e il flusso del gas viene interrotto. Una volta ripristinata la corrente, resettare le funzioni dell'orologio prima di riutilizzare l'apparecchiatura.





La fiamma è visibile attraverso i fori anteriori sul fondo del forno. Quando la spia della temperatura è spenta, anche il bruciatore è spento.



Quando si spegne il forno durante il funzionamento e si riaccende immediatamente, è normale che per un massimo di 60 secondi l'apparecchiatura entri in standby prima di avviare l'accensione.

5.7 Grill

1. Per attivare solo il grill elettrico, ruotare la manopola delle funzioni del forno su  e impostare la temperatura massima.
 2. Per attivare solo il grill elettrico con girarrosto, ruotare la manopola delle funzioni del forno su  e impostare la temperatura massima.
 3. Regolare la posizione del grill e delle guide della leccarda in base al diverso spessore dei cibi.
Sistemare il cibo vicino alla resistenza superiore per una cottura più veloce e, distante dalla stessa per una cottura più delicata.
- La maggior parte degli alimenti devono essere posizionati nella leccarda sul ripiano a filo per consentire la massima circolazione dell'aria e per far colare fuori grassi e sughi di cottura. Se lo si preferisce, alimenti come pesce, fegato e reni possono essere collocati direttamente sulla leccarda.
 - Per ridurre al minimo gli spruzzi, asciugare completamente gli alimenti prima di posizionarli sulla griglia. Spennellare leggermente le carni magre ed il pesce con un filo d'olio o





burro sciolto per conservare la loro umidità durante la cottura.






- I contorni come pomodori e funghi possono essere posti al di sotto della griglia durante la cottura al grill della carne.


- Durante la tostatura del pane, si consiglia di utilizzare la guida più in alto.
- Girare il cibo durante la cottura, come richiesto.

6. FUNZIONI DEL TIMER

6.1 Tabella delle funzioni orologio




Funzioni dell'orologio	Applicazione
 Imposta ora	Permette di modificare o controllare l'ora.
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
 Durata	Per impostare il tempo di cottura del forno.
 Fine cottura	Per impostare l'ora in cui il forno deve spegnersi.




 È possibile utilizzare le funzioni Durata  e Fine  contemporaneamente per impostare l'orario di accensione e spegnimento dell'apparecchiatura. Ciò permette di attivare l'apparecchiatura in modo differito. Impostare prima la Durata  e poi la Fine .

 Per la funzione Contaminuti, il display mostra il tempo rimasto.




- Una volta trascorso il tempo impostato, la spia della funzione orologio lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
- Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

6.2 Impostazione delle funzioni orologio



Per la Durata  e la Fine cottura , impostare la funzione del forno e la temperatura. Questa operazione non è necessaria per il Contaminuti .

- Premere ripetutamente  fino a che non lampeggia la spia della funzione orologio desiderata.
- Premere  o  per impostare il tempo per la funzione dell'orologio desiderata.

La funzione orologio è attiva. Il display mostra la spia della funzione orologio impostata.

 Con le funzioni di Durata  e Fine , l'apparecchiatura si disattiva automaticamente.

6.3 Annullamento delle funzioni orologio

- Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.
- Tenere premuto . La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Uso del girarrosto



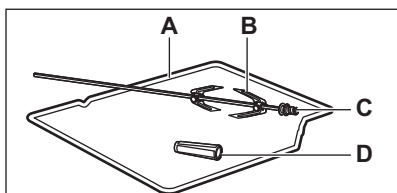
ATTENZIONE!

Si prega di prestare attenzione durante l'utilizzo del girarrosto. Le forcelle e lo spiedo sono molto affilati. Vi è il rischio di lesioni.



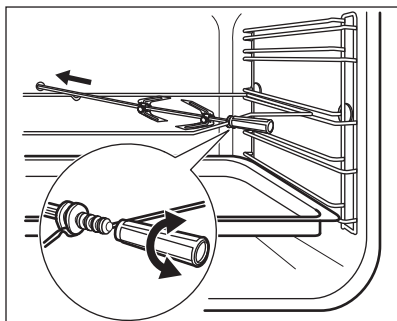
ATTENZIONE!

Indossare i guanti da forno durante l'estrazione del girarrosto. Il girarrosto e il grill sono incandescenti. Vi è il rischio di scottature.

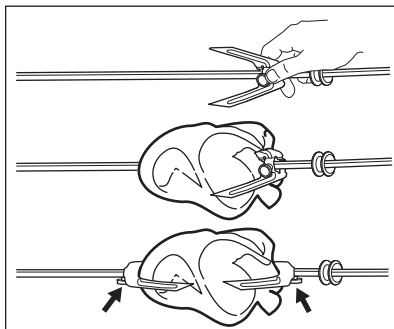


- A) Telaio girarrosto
- B) Forcelle
- C) Spiedo
- D) Impugnatura

1. Inserire l'impugnatura del girarrosto nello spiedo.
2. Posare la la leccarda sul ripiano più basso.
3. Installare il telaio porta spiedo nella terza posizione del ripiano partendo dal basso.



4. Installare la prima forcella nello spiedo, quindi posizionare la carne sul girarrosto e installare la seconda forcella.



5. Utilizzare le viti per serrare le forcelle.
6. Inserire l'estremità dello spiedo nel foro per girarrosto.
7. Installare la parte posteriore dello spiedo sul telaio girarrosto. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
8. Rimuovere l'impugnatura del girarrosto.
9. Selezionare una funzione con la posizione del girarrosto. Il girarrosto gira.
10. Impostare la temperatura necessaria. Fare riferimento alle tabelle di cottura.



Se una funzione orologio (Durata o Fine) termina e non si disattiva l'apparecchiatura, il girarrosto continua a funzionare per i 10 minuti successivi.

8. FUNZIONI AGGIUNTIVE

8.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

8.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti

difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitarlo, il forno dispone di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica ad eccezione del timer e della ventola di raffreddamento. Per attivare nuovamente il forno, contattare il proprio rivenditore o il Centro di Assistenza.

9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

9.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia 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 abbatte il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in 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.

- Quando si è terminato di usare l'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.

9.2 Cottura di dolci

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

9.3 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 di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

9.4 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 il forno.

9.5 Tabella per la cottura al forno ed arrosto



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Torte

Cibo	Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pietanze frullate	160	4	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	160	4	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	160	4	70 - 80	In uno stampo per dolci su ripiano a filo
Torta di mele (Apple pie)	160	4	80 - 100	In uno stampo per dolci da 20 cm su ripiano a filo
Strudel	150	4	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	165	4	30 - 40	In uno stampo per dolci
Torta con lievito in polvere	160	4	50 - 60	In uno stampo per dolci
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita	150	4	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake	160	4	50 - 60	In uno stampo per il pane
Pasticcini - un livello	150 - 160	4	25 - 35	In una lamiera dolci
Biscotti/strisce di pasta - un livello	140 - 150	4	30 - 35	In una lamiera dolci
Meringhe	120	4	80 - 100	In una lamiera dolci

Cibo	Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Focaccine	180	4	15 - 20	In una lamiera dolci
Eclair	170	4	25 - 35	In una lamiera dolci
Crostatine	170	4	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farcita	150	4	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna	160	4 (destra e sinistra)	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm

Pane e pizza

Cibo	Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pane bianco	190	3	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di segale	180	3	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini	230 - 250	3	10 - 20	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Focaccine tonde	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci

Flan

Cibo	Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Flan di pasta	180	4	45 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	175	4	45 - 60	In uno stampo

Cibo	Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Quiche	180	4	50 - 60	In uno stampo

Pesce

Cibo	Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Trota/Orata	175	3	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/Salmone	175	3	35 - 60	4 - 6 filetti

9.6 Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Cibo	Quantità		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Pezzi	(g)		1° lato	2° lato	
Bistecche di filetto	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bistecche di manzo	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Salsicce	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Braciole di maiale	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Petto di pollo	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	13 - 15	12 - 14	4
Filetto di pesce	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Panini tostati	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Girarrosto



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pollame	1000 - 1200	max.	75 - 85	3
Arrosti	800 - 1000	max.	75 - 85	3

10. PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Note sulla pulizia

- 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 dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

10.2 Apparecchiature in acciaio inox o in 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.

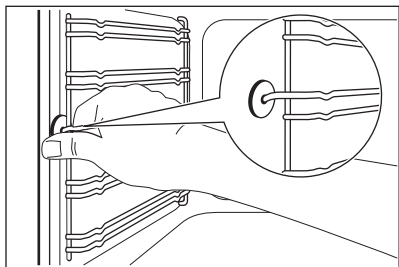
10.3 Pulizia della guarnizione della porta

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

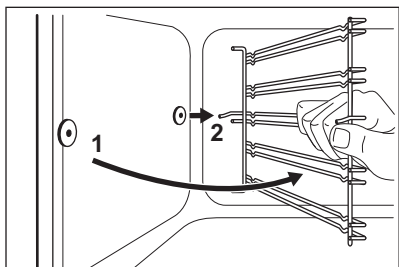
10.4 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

10.5 Pulizia della porta del forno

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



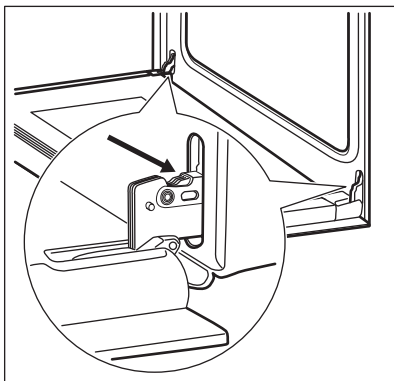
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



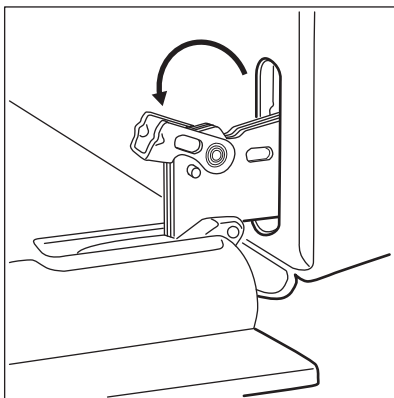
AVVERTENZA!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza il pannello interno in vetro.

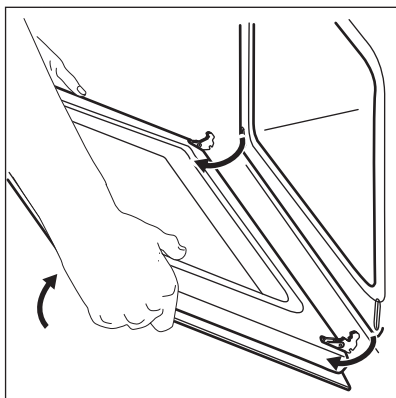
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



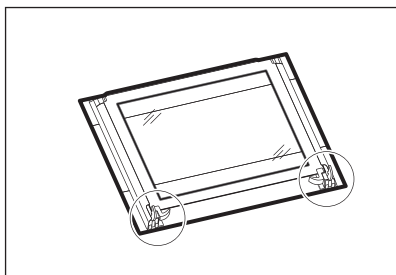
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



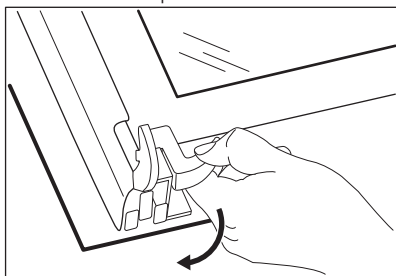
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



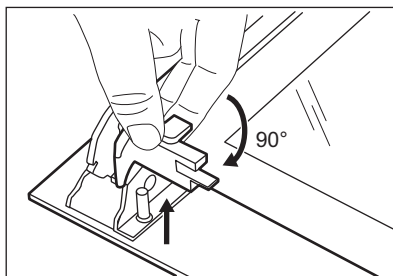
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



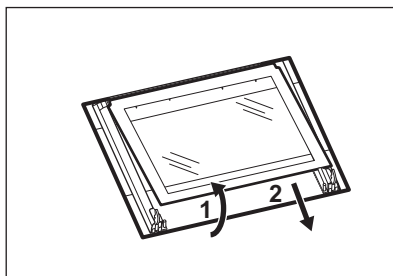
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



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



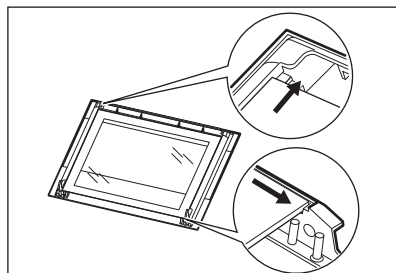
7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.



8. Pulire il pannello in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Al termine della pulizia, rimontare il pannello in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

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

Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.



10.6 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.



AVVERTENZA!

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Cosa fare se...

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.
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.	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 lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Il forno non funziona.	La valvola di sicurezza del gas, ove presente, è chiusa.	Assicurarsi che la valvola di sicurezza del gas sia aperta. Se il problema persiste, contattare una persona qualificata.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Reimpostare l'orologio.

11.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

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

12. INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Collegamento gas



ATTENZIONE!

Prima di collegare il gas, staccare la spina dalla presa o togliere il fusibile dalla scatola principale. Chiudere la valvola principale dell'alimentazione del gas.

L'alimentazione del gas si trova sul lato posteriore dell'apparecchiatura.

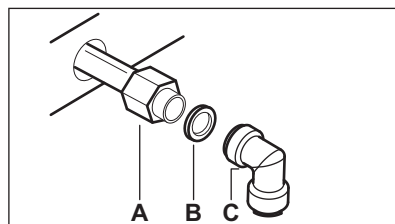


ATTENZIONE!

Non utilizzare tubi in gomma flessibili!

Non far aderire completamente il forno alla parete posteriore del mobile (circa 30 cm).

Collegamento con un tubo in metallo flessibile o rigido:



A) Attacco dell'alimentazione del gas, estremità dell'albero con attacco

B) Rondella

C) Gomito
Inserire la guarnizione in dotazione tra il tubo e l'attacco dell'alimentazione del gas. Ruotare il tubo di 1/2" sull'attacco dell'alimentazione del gas.

1. Utilizzare una chiave a bussola da 22 mm per serrare i dadi. Mantenere l'attacco dell'alimentazione del gas

nella posizione corretta. Non forzare il circuito di alimentazione del gas.



ATTENZIONE!

Non utilizzare fiamme per controllare la presenza di perdite!

2. Spingere completamente il forno nel mobile da incasso.



ATTENZIONE!

Non schiacciare l'attacco dell'alimentazione del gas e il tubo durante lo spostamento del forno all'interno del mobile.

3. Sigillare il collegamento adeguatamente. Utilizzare un rilevatore di perdite per verificare che il collegamento sia corretto.

12.2 Adattamento a diversi tipi di gas



La regolazione a diversi tipi di gas deve essere effettuata da una persona autorizzata.



Se l'apparecchiatura è impostata su gas naturale, è possibile passare al gas liquido utilizzando gli iniettori appropriati. La portata del gas è regolata conformemente.



ATTENZIONE!

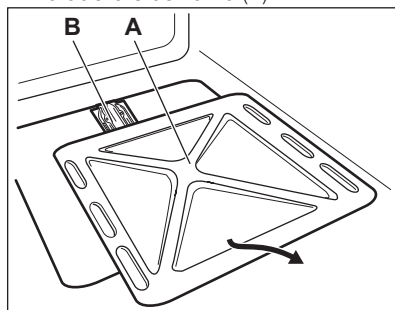
Prima di sostituire gli iniettori, assicurarsi che le manopole del gas siano nella posizione Off. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura. Vi è il rischio di lesioni.



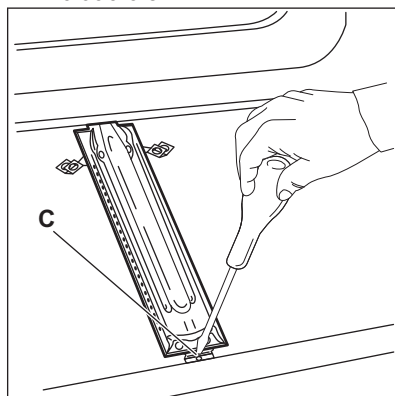
L'apparecchiatura è impostata sul tipo di gas predefinito. Per modificare l'impostazione, utilizzare sempre la guarnizione.

12.3 Sostituzione dell'iniettore del forno

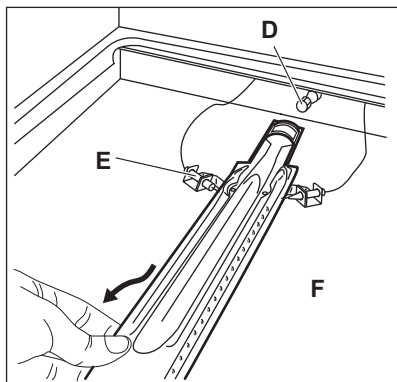
1. Rimuovere il fondo della cavità del forno (A) per avere accesso al bruciatore del forno (B).



2. Svitare la vite (C) che tiene in posizione il bruciatore.



3. Estrarre con attenzione il bruciatore dal supporto iniettore (D).



4. Spostarlo lentamente sul lato sinistro. Non esercitare forza sul filo del connettore della candela di accensione (F) e sul conduttore della termocoppia (E).
5. Rilasciare l'iniettore del bruciatore (D) con una chiave a bussola da 7 mm e sostituirlo con uno differente adatto al tipo di gas utilizzato (fare riferimento al capitolo "Dati Tecnici"). Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".
6. Montare il bruciatore seguendo la procedura inversa.

Sostituire l'adesivo con la tipologia del gas, situato vicino all'attacco dell'alimentazione del gas, con quello relativo al nuovo tipo di gas.

Il bruciatore del forno a gas non richiede alcuna regolazione iniziale.

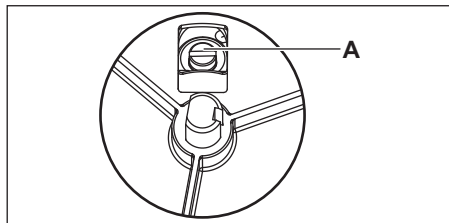
i Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia conforme ai valori consigliati.

i Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

12.4 Regolazione del livello minimo del bruciatore forno

1. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

2. Ruotare la manopola del gas sulla posizione minima e rimuoverla.
3. Registrare la vite di regolazione (A) con un cacciavite sottile.



Cambio del tipo di gas	Registrare la vite di regolazione
Da gas naturale a gas liquido	Serrare a fondo la vite di regolazione.
Da gas liquido a gas naturale	Svitare la vite di regolazione di circa 1/3 di giro.

4. Fissare la manopola del gas.
5. Collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica.



ATTENZIONE!

Reinserire la spina nella presa di corrente solo dopo aver rimesso tutti i componenti nella loro posizione iniziale. Vi è il rischio di lesioni.

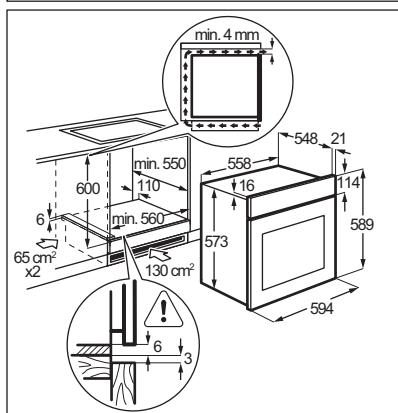
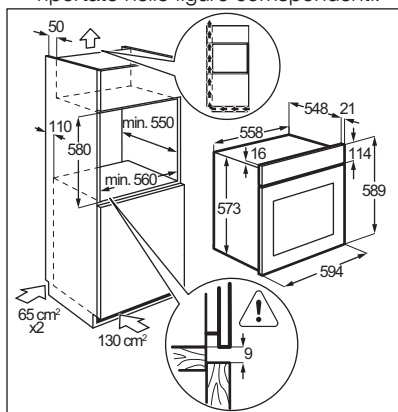
6. Accendere il bruciatore del forno a gas. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
7. Ruotare la manopola del gas sulla posizione massima e lasciar riscaldare il forno per almeno 10 minuti.
8. Ruotare la manopola del gas dal massimo al minimo.

Controllare la fiamma. Se la fiamma si spegne, ripetere la procedura. Ci deve essere una piccola fiammella regolare sulla corona del bruciatore del forno.

Il produttore declina ogni responsabilità se non vengono osservate queste misure di sicurezza.

12.5 Incasso

- Installare l'apparecchiatura solo in una cucina o in una cucina a vista. Non installare l'apparecchiatura in un bagno o in camera da letto.
- L'apparecchiatura può essere installata a incassata in un mobile o al di sotto di esso. Le dimensioni del mobile da incasso devono rispettare quelle riportate nelle figure corrispondenti.



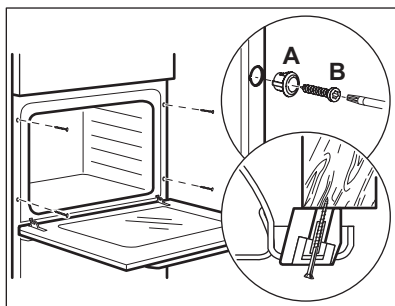
- Deve essere presente una distanza di almeno 4 mm tra la superficie superiore dell'apparecchiatura e quella interna del mobile.
- Quando si installa l'apparecchiatura in colonna, (al di sotto di un piano cottura), questo deve essere montato prima del forno.
- I materiali devono resistere ad un aumento di temperatura di almeno 60°C al di sopra della temperatura ambiente.

- È necessario un continuo ricircolo d'aria attorno al forno in modo che non possa surriscaldarsi.
- Per un corretto funzionamento, il mobile del forno deve presentare un'apertura minima di 130 cm² nella parte anteriore o sui lati (almeno 65 cm² per ogni lato). Il produttore consiglia un'apertura di 130 cm² sul lato anteriore per un mobile in muratura e di un'apertura da 65 cm² su ogni lato per un mobile in legno.
- Quando si installa un piano di cottura al di sopra del forno, effettuare due collegamenti elettrici distinti. Creare collegamenti con i cavi corretti per l'alimentazione fornita.



Assicurarsi che dopo l'installazione, vi sia facile accesso all'apparecchiatura nel caso si rendessero necessarie riparazioni o operazioni di manutenzione.

12.6 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



12.7 Installazione dell'impianto elettrico



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.

12.8 Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1.380	3 x 0.75

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5


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

13. DATI TECNICI

13.1 Dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Elettrica:	1.76 kW
	Gas originale:	G20 (2H) 20 mbar = 2.7 kW
	Gas sostitutivo:	G30 (3+) 28-30 mbar = 2.7 kW G31 (3+) 37 mbar = 2.7 kW
Alimentazione elettrica:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz	
Categoria apparecchiatura:	II2H3+	
Collegamento gas:	G 1/2"	
Classe apparecchiatura:	3	

13.2 Bruciatore del forno a gas

Tipo di gas	POTENZA NOMINALE GAS (kW)	PORTATA NOMINALE GAS (g/h)	Potenza gas ridotta (kW)	SIMBOLO INIETTORE (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.7	-	0.7	112 
G30 (3+) 28-30 mbar	-	196	0.7	80
G31 (3+) 37 mbar	-	193	0.7	80

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	F43GXE
Indice di efficienza energetica	73.7
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.34 kWh/ciclo 4.84 MJ/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	1.52 kWh/ciclo 5.48 MJ/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Gas
Volume	69 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	30 kg

EN 15181 metodo per la misurazione del consumo di energia dei forni alimentati a gas.

14.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.


• Suggerimenti generali


- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.

- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.

- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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.

