



Electrolux
REX



FS51

IT Forno

Istruzioni per l'uso



Electrolux. Thinking of you.

complimenti per aver scelto un elettrodomestico Electrolux che, siamo certi, avrà modo di apprezzare per le prestazioni, la qualità e l'affidabilità e che le renderà la vita di ogni giorno più confortevole, facile e sicura. Da sempre il nostro impegno è quello di produrre utilizzando la tecnologia più avanzata, nel rispetto dell'ambiente e sempre in anticipo rispetto agli obblighi normativi.

La lettura completa di questo libretto le permetterà un utilizzo corretto e sicuro della sua apparecchiatura e le darà anche utili consigli sulla manutenzione più efficiente.

Electrolux
e WWF
insieme per
uno sviluppo
sostenibile



INDICE

Informazioni per la sicurezza	2	Funzioni aggiuntive	7
Descrizione del prodotto	5	Consigli e suggerimenti utili	7
Preparazione al primo utilizzo	5	Pulizia e cura	11
Utilizzo quotidiano	6	Cosa fare se...	12
Funzioni del timer	6	Installazione	13
Utilizzo degli accessori	7	Considerazioni ambientali	14

Con riserva di modifiche



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Prima dell'installazione e dell'utilizzo, occorre leggere con attenzione questo manuale:

- Per la propria sicurezza personale e per la sicurezza dei propri oggetti
- Per il rispetto dell'ambiente
- Per un corretto funzionamento del dispositivo.

Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso.

Il produttore non è responsabile in caso di installazione non corretta o nel caso in cui l'utilizzo provochi danni.

Sicurezza dei bambini e delle persone fragili

- Questo apparecchio può essere usato 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'apparecchio, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso del dispositivo e abbiano capito i rischi coinvolti. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni fisiche.
- **AVVERTENZA:** Tenere lontani i bambini e gli animali dall'apparecchiatura quando la porta è aperta o quando l'apparecchiatura è in funzione, in quanto questa raggiunge temperature elevate. Sussiste il rischio di lesioni o di altre invalidità permanenti.
- Nel caso in cui il dispositivo disponga di una funzione di Blocco tasti (Control Lock) o Blocco Bambini, si prega di servirsene. Evita che i bambini e gli animali utilizzino in modo involontario il dispositivo.

Norme di sicurezza generali

- Non apportare modifiche alle specifiche di questo prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere il dispositivo.

Installazione

- L'installazione e il collegamento del dispositivo deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato. Contattare un Centro Assistenza autorizzato. Ciò consente di evitare i rischi legati a danni strutturali o lesioni fisiche.
- Controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. Se danneggiato, non collegare l'apparecchio. Se necessario, contattare il fornitore.
- Prima di iniziare a utilizzare il forno, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive. Non rimuovere la targhetta di identificazione. Questa operazione potrebbe invalidare la garanzia.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchio (norme di sicurezza, disposizioni sul riciclaggio, sicurezza elettrica o del gas, ecc.).
- Controllare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica in fase di installazione.
- Si prega di prestare attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura L'apparecchiatura è pesante. Servirsi sempre di guanti di sicurezza. Non tirare l'apparecchio per la maniglia.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'elettrodomestico 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.
- È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè.
- Le parti di protezione dagli urti devono essere fissate in modo tale da non essere rimosse senza servirsi di attrezzi.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che all'interno della cucina vi siano le dimensioni corrette per l'incasso.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.

- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura con la parte posteriore e uno dei lati vicini a quella più alta. L'altro fianco deve essere vicino a un'apparecchiatura della stessa altezza.
- L'apparecchiatura non può essere posizionata su una base.
- I forni e i piani di cottura integrati sono provvisti di sistemi di collegamento speciali. Per evitare danni all'apparecchiatura, utilizzarla unicamente con apparecchiature dello stesso produttore.

Collegamento elettrico

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto domestico.
- Le informazioni relative alla tensione si trovano sulla targhetta dei dati.
- Utilizzare sempre una presa di corrente collegata a terra e correttamente installata.
- Durante l'allacciamento delle apparecchiature elettriche a prese nelle vicinanze del forno evitare che i cavi rimangano incastrati nello sportello del dispositivo caldo.
- Non utilizzare prese multiple, connettori e prolunghe. Vi è il rischio di incendio.
- Non sostituire o modificare mai il cavo elettrico da soli. Contattare il centro assistenza.
- Evitare di schiacciare o danneggiare la presa (se presente) e il cavo dietro al dispositivo.
- Controllare che il collegamento di corrente sia accessibile dopo l'installazione
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Tirare solo la spina - se presente.

Utilizzare

- Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchiatura per uso commerciale e industriale.
- Utilizzare esclusivamente l'apparecchio per uso domestico. Solo così si possono evitare ferimenti alle persone o danni alle cose.

- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o come contenitore.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti che si possano fondere facilmente incendiabili (di plastica o alluminio). Si può verificare un'esplosione o un incendio.
- L'interno dell'apparecchiatura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Vi è il rischio di scottature. Non introdurre resistenze nell'apparecchiatura. In fase di inserimento o rimozione di accessori e pentole si prega di indossare i guanti.
- Fare attenzione in fase di estrazione o installazione degli accessori per evitare danni alla smaltatura del forno.
- Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura quando si apre lo sportello o quando il dispositivo è in funzione. Può fuoriuscire vapore caldo. Vi è il rischio di scottature.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura, pertanto un difetto cui opporre il diritto alla garanzia.
- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprirlo con pellicola d'alluminio;
 - Non mettere direttamente acqua calda all'interno dell'apparecchiatura;
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
- Non usare l'apparecchiatura se quest'ultima è a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Tutte le cotture, anche la grigliatura, devono essere eseguite con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Tenere sempre l'apparecchio pulito. L'accumulo di grassi o residui di alimenti potrebbe essere causa di incendio.
- Una pulizia regolare evita il deterioramento del rivestimento della superficie.
- Servirsi di un vassoio da cottura per le torte molto umide per evitare che i succhi di frutta causino macchie che potrebbero essere permanenti.
- Per ragioni di sicurezza personale e delle cose, pulire unicamente l'apparecchio con acqua e sapone. Non utilizzare prodotti infiammabili o corrosivi.
- Non pulire l'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione, con oggetti appuntiti, prodotti abrasivi, spugne abrasive e smacchiatori.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni del produttore. Non spruzzare nulla sulle resistenze e sul sensore del termostato.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o raschietti metallici per la pulizia del vetro dello sportello. La superficie resistente al calore del vetro interno potrebbe rompersi e frantumarsi.
- Quando i pannelli di vetro dello sportello sono danneggiati, si indeboliscono e si possono rompere. Sarà necessario sostituirli. Contattare il centro assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio. Lo sportello è pesante!
- Non pulire lo smalto catalitico (se presente).

Manutenzione e pulizia

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa.
- Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. Vi è il rischio di scottature. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.

Pericolo di incendio

- Aprire lo sportello con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria. Vi è il rischio di incendio.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme vicino all'apparecchiatura quando si apre lo sportello.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti che si possano fondere o essere facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).

Lampadina del forno

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali selezionate esclusivamente per elettrodomestici.

stici! Non possono essere utilizzate per l'illuminazione completa o parziale di stanze della propria abitazione.

- Nel caso in cui sia necessario provvedere alla sostituzione di una delle lampadine, utilizzarne una della stessa potenza e studiata appositamente per essere usata all'interno di elettrodomestici.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire la lampadina del forno. Rischio di scossa elettrica!

Centro assistenza

- Le riparazioni o i lavori all'apparecchiatura devono essere svolti esclusivamente da

un ingegnere autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato.

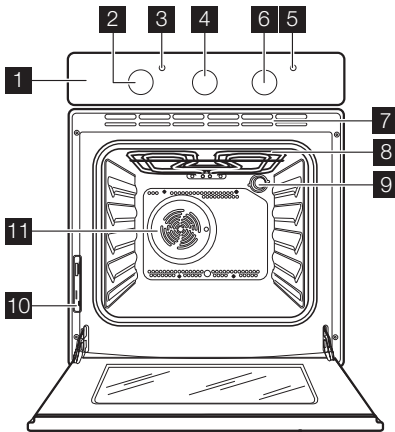
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per evitare il rischio di danni o lesioni fisiche:
 - Staccare la spina dall'alimentazione.
 - Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
 - Rimuovere il fermo della porta per evitare che bambini o piccoli animali domestici restino chiusi all'interno dell'apparecchiatura. Alcuni materiali possono creare rischi di soffocamento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola per la temperatura
- 3 Indicatore della temperatura
- 4 Fine della cottura
- 5 Spia di accensione
- 6 Manopola di regolazione del forno
- 7 Apertura di ventilazione
- 8 Grill
- 9 Lampadina del forno
- 10 Targhetta dati
- 11 Ventola

Accessori del forno

- **Griglia**
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.

- **Leccarda profonda**

Per cuocere e arrostito o come piastra di raccolta del grasso.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

! **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".


Pulizia iniziale

- Rimuovere tutte le parti dall'apparecchiatura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

! **Attenzione** Non utilizzare prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

Preriscaldamento

1. Impostare la funzione e temperatura massima.

2. Lasciar funzionare il forno vuoto per 45 minuti.
3. Impostare la funzione  e temperatura massima.
4. Lasciar funzionare il forno vuoto per 15 minuti.

Ciò serve a bruciare eventuali residui dalla superficie del vano cottura. Gli accessori

possono raggiungere temperature superiori a quelle raggiunte durante il normale utilizzo. Durante questo periodo l'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

UTILIZZO QUOTIDIANO

 **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno su una funzione del forno.
2. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola della temperatura.
La spia di accensione si illumina mentre l'apparecchiatura è in funzione.
La spia di controllo della temperatura si accende quando aumenta la temperatura dell'apparecchiatura.

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

Funzioni del forno

Funzione del forno		Uso
	Posizione "OFF"	L'apparecchio è spento.
	Cottura tradizionale	Riscalda solo dalla parte superiore ed inferiore del forno. Per cuocere ed arrostitire su un solo piano del forno.
	Grill	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast.
	Resistenza di riscaldamento inferiore	Riscalda solo dal fondo del forno. Per cuocere cibi con un fondo croccante.
	Cottura ventilata	Per cuocere contemporaneamente diverse pietanze. Per cuocere frutta in sciropo ed essiccare funghi o frutta.
	Scongelamento	Scongelamento di alimenti surgelati. La manopola di regolazione della temperatura deve essere in posizione Off.


FUNZIONI DEL TIMER

Contaminuti - Fine della cottura

Usare l'impostazione dell'orario di spegnimento del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.

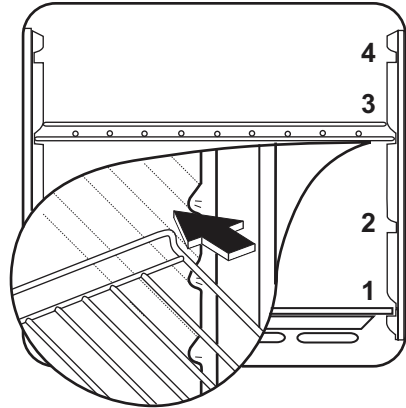
2. Ruotare completamente la manopola del timer (consultare la sezione "Descrizione del prodotto"). Quindi ruotarla sul periodo di tempo desiderato.
3. Alla scadenza del tempo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si disattiva.

- i** Per impostare la funzione manuale dell'apparecchiatura, ruotare la manopola del timer su .

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

Installazione degli accessori del forno

Introdurre gli accessori scorrevoli tra le guide dei livelli selezionati.



FUNZIONI AGGIUNTIVE

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore si accende automaticamente per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura, il ventilatore continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Termostato di sicurezza

Per evitare il pericoloso surriscaldamento (dovuto all'uso sbagliato dell'apparecchia-

tura o ad elementi difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che spegne l'apparecchiatura. Il forno si riaccende automaticamente al calare della temperatura.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

⚠ Avvertenza! Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

- Il forno presenta quattro livelli di inserimento. Contare i livelli dei ripiani dal basso dell'apparecchio.
- 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 locale pieno di vapore mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce il tempo di cottura e il consumo di energia al massimo
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sullo sportello di vetro. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre lo sportello 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 ricoprirlo con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare il rivestimento smaltato.
- Perché la carne venga ben cotta all'esterno e rimanga succosa all'interno, regolare la temperatura tra 200 °C e 250 °C.
- Per carne bianca, pollame e pesce, regolare la temperatura tra 150°C e 175°C.
- Utilizzare un vassoio di raccolta per gli alimenti molto grassi per evitare che il forno si macchi in modo permanente.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla per evitare che il succo fuoriesca.
- Per evitare che la formazione eccessiva di fumo nel forno durante la cottura della carne, aggiungere un po' di acqua nel vassoio di raccolta. Per evitare che il fumo condensi, aggiungere acqua mano a mano che si asciuga.

Cottura di dolci


- La temperatura migliore per la cottura dei dolci è compresa tra 150 °C e 200 °C.
- Preriscaldare il forno per circa 10 minuti prima di infornare.
- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi i 3/4 del tempo di cottura impostato.
- Se si inseriscono due teglie contemporaneamente, lasciare un livello di inserimento vuoto tra le due.



Cottura di carne e pesce

- Non cuocere carne di peso inferiore a 1 kg. La cottura di pezzi troppo piccoli essicca la carne.

Tabella per la cottura al forno ed arrosto



TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Livello 	Temp. [°C]	Livello 	Temp. [°C]		
Ricette ottenute con sbattitori	2	170	2 (1 e 3)	165	45-60	In stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	2 (1 e 3)	160	24-34	In stampo per dolci
Torta di formaggio con latticello	1	170	2	165	60-80	In stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele (Apple pie)	1	170	2 (1 e 3)	160	100-120	2 stampi per torta da 20 cm sulla stessa griglia
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sulla piastra da forno
Crostata	2	170	2 (1 e 3)	160	30-40	In stampo per dolci da 26 cm
Torta di frutta	2	170	2	155	60-70	In stampo per dolci da 26 cm
Pan di Spagna (pan di Spagna senza grassi)	2	170	2	160	35-45	In stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta ricca	2	170	2	160	50-60	In stampo per dolci da 20 cm
Plum cake	2	170	2	165	50-60	In stampo per il pane ¹⁾
Pasticcini	3	170	3 (1 e 3)	165	20-30	Sulla piastra da forno

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Livello 	Temp. [°C]	Livello 	Temp. [°C]		
Biscotti	3	150	3 (1 e 3)	140	20-30	Sulla piastra da forno ¹⁾
Meringhe	3	100	3	115	90-120	Sulla piastra da forno
Focaccine	3	190	3	180	15-20	Sulla piastra da forno ¹⁾
Cavoli	3	190	3 (1 e 3)	180	25-35	Sulla piastra da forno ¹⁾
Tortine alla piastra	3	180	2	170	45-70	In stampo per dolci da 20 cm
Pasticcini per il tè	1 o 2	180	2	170	40-55	Sinistra + destra in stampo per dolci da 20 cm



1) Preriscaldare per 10 minuti.

PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Livello 	Temp. [°C]	Livello 	Temp. [°C]		
Pane bianco	1	190	1	195	60-70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr. ¹⁾
Pane di segale	1	190	1	190	30-45	In stampo per il pane
Panini	2	190	2 (1 e 3)	180	25-40	6-8 panini su piastra da forno ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Su leccarda ¹⁾
Focaccine tonde	3	200	2	190	10-20	Sulla piastra da forno ¹⁾



1) Preriscaldare per 10 minuti.

FLAN

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Livello 	Temp. [°C]	Livello 	Temp. [°C]		
Flan di pasta	2	180	2	180	40-50	In stampo
Sformato di verdure	2	200	2	200	45-60	In stampo
Quiche	1	190	1	190	40-50	In stampo
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In stampo
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	In stampo
Focaccine di carne	2	220	2	210	20-30	Stampo 6 focaccine ¹⁾

1) Preriscaldare per 10 minuti.


CARNE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Livello 	Temp. [°C]	Livello 	Temp. [°C]		
Manzo	2	200	2	190	50-70	Su griglia e leccarda
Maiale	2	180	2	180	90-120	Su griglia e leccarda
Vitello	2	190	2	175	90-120	Su griglia e leccarda
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	44-50	Su griglia e leccarda
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	51-55	Su griglia e leccarda
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	55-60	Su griglia e leccarda
Spalla di maiale	2	180	2	170	120-150	Su leccarda
Stinco di maiale	2	180	2	160	100-120	2 pezzi su leccarda
Agnello	2	190	2	190	110-130	Cosciotto
Pollo	2	200	2	200	70-85	Intero su leccarda
Turchia	1	180	1	160	210-240	Intero su leccarda
Anatra	2	175	2	160	120-150	Intero su leccarda
Oca	1	175	1	160	150-200	Intero su leccarda
Coniglio	2	190	2	175	60-80	Tagliare a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150-200	Tagliare a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90-120	Intero su leccarda


PESCE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Livello 	Temp. [°C]	Livello 	Temp. [°C]		
Trota/Orata	2	190	2 (1 e 3)	175	40-55	3-4 pesci
Tonno/Salmone	2	190	2 (1 e 3)	175	35-60	4-6 filetti

Cottura al grill

 Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di infornare.

TIPO DI ALIMENTO	Quantità		Cottura a grill		Durata di cottura minuti 	
	Pezzi	gr	livello 	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	800	3	250	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsicce	8	/	3	250	12-15	10-12

TIPO DI ALIMEN- TO	Quantità		Cottura a grill		Durata di cottura minu- ti ⌚	
	Pezzi	gr	livello 	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Arista di maiale	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (tagliato a me- tà)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiedini	4	/	3	250	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filetto di pesce	4	400	3	250	12-14	10-12
Toast	4-6	/	3	250	5-7	/
Pane tostato	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le

acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

 **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".


- Pulire il lato anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente.
- Per la pulizia delle superfici in metallo utilizzare i normali prodotti in commercio.
- Pulire la parte interna del forno dopo ogni utilizzo in modo da evitare la formazione di incrostazioni.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forni.
- Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori del forno (con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente) e asciugarli con cura.
- Non pulire gli accessori in materiale antiaderente con detergenti aggressivi o con oggetti appuntiti e non metterli in lavastoviglie perché il rivestimento antiaderente potrebbe deteriorarsi!

Pulizia delle guarnizioni della porta


- Eseguire regolarmente delle verifiche della guarnizione. La guarnizione della porta è disposta lungo il perimetro dello sportello del forno. Non utilizzare il dispositivo se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro Assistenza.

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

Lampadina del forno

 **Avvertenza!** Fare attenzione! Rischio di scossa elettrica!

Prima di sostituire la lampadina del forno:

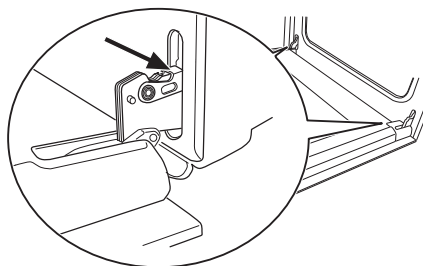
- Spegnere il forno.
 - Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.
-  Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno.
1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
 2. Pulire la calotta di vetro.
 3. Sostituire la lampadina del forno con un'altra lampadina idonea, termoresistente a 300 °C.
Utilizzare lo stesso tipo di lampadina da forno.
 4. Rimontare la calotta di vetro.

Pulizia dello sportello del forno

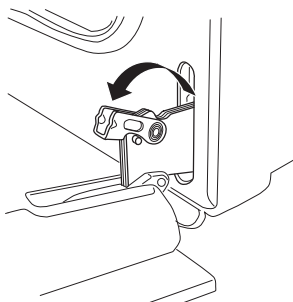
È possibile rimuovere i pannelli per pulirli.

Rimozione dello sportello del forno e del pannello di vetro

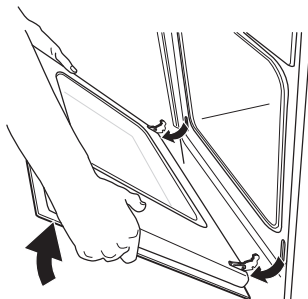
1. Aprire completamente la porta ed affermare le due cerniere.



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



3. Chiudere lo sportello del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti lo sportello sfilandolo dalla sua sede. Appoggiare lo sportello su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



Pulire il pannello di vetro con acqua e sapone. Asciugare la porta del forno con attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare la porta del forno. Per installarla, seguire in ordine inverso i punti descritti precedentemente.

COSA FARE SE...

! **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non scalda.	L'apparecchio è disattivato.	Attivare l'elettrodomestico. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	È scattato il salvavita dell'impianto domestico.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è guasta.	Sostituire la lampadina del forno.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nell'elettrodomestico.	Gli alimenti sono stati lasciati nell'apparecchio troppo a lungo.	Non lasciare i piatti all'interno dell'apparecchiatura per più di 15-20 minuti dopo il termine della cottura.

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 del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)

.....

Numero Prodotto (PNC)

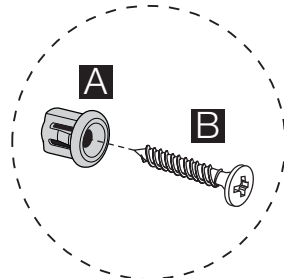
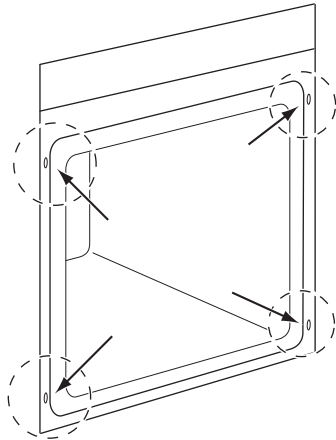
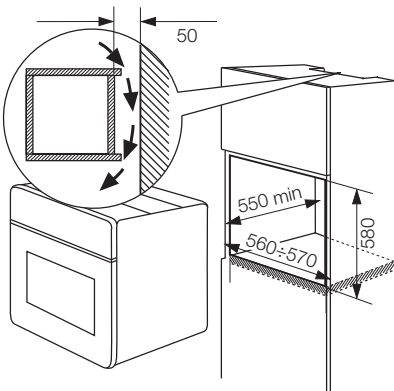
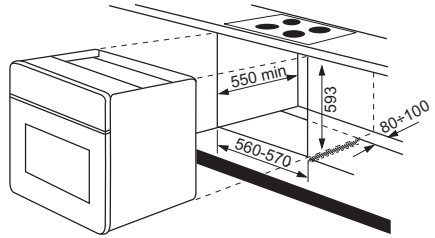
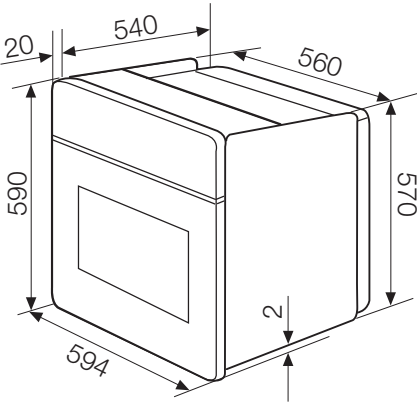
.....

Numero di serie (S.N.)

.....


INSTALLAZIONE

⚠ Avvertenza! Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".



Installazione dell'impianto elettrico

 **Avvertenza!** L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita da personale qualificato e competente.

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

L'apparecchio è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Il 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) e 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).

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di

questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

 **Materiale di imballaggio**
Tutti i materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso gli impianti locali di smaltimento dei rifiuti.

www.electrolux.com/shop



397102302-A-302012