



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	12
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	12
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	13
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	13
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	15
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	19
12. PULIZIA E CURA.....	23
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	26
14. DATI TECNICI.....	27
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27

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 d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



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, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e 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.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione del cavo deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- 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: IT

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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 pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- 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.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblo aperto	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x110 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore superiore	560x50 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

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 parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.

- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- 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 o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o 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.
- L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

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

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 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	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).

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. Attenersi ai requisiti per garantire un'adeguata ventilazione.

2.4 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- Spegnere 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.
- 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 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità 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 o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- 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 Assistenza Autorizzato.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti 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 detergente di alcun tipo.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

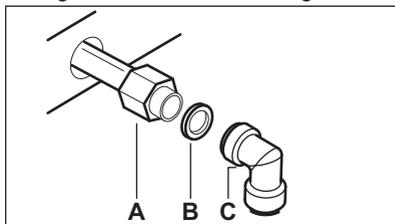
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Collegamento gas

L'alimentazione del gas si trova sul lato posteriore del forno.

Non utilizzare tubi in gomma flessibili.

1. Prima di eseguire il collegamento del gas, scollegare il forno dall'alimentazione.
2. Chiudere la valvola principale dell'alimentazione del gas.
3. Non far aderire completamente il forno al mobiletto integrato, lasciare indicativamente 30 cm.
4. Collegare l'alimentazione del gas.



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

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

- B. Rondella
 - C. Gomito
5. 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.
 6. Utilizzare una chiave a bussola da 22 mm per serrare i dadi. Mantenere l'attacco dell'alimentazione del gas nella posizione corretta. Gestire in modo delicato il circuito di alimentazione gas.



AVVERTENZA!

Non utilizzare fiamme per controllare la presenza di perdite.

7. Spingere completamente il forno nel mobile da incasso.



AVVERTENZA!

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

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

3.2 Adattamento a diversi tipi di gas

Solo un tecnico qualificato è autorizzato a gestire la regolazione di diversi tipi di gas.

Il forno è impostato per diversi tipi di gas; sarà quindi possibile alternare fra gas liquido e gas naturale con gli iniettori giusti.

La portata del gas è regolata conformemente.

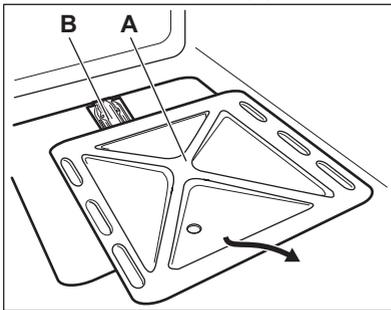


AVVERTENZA!

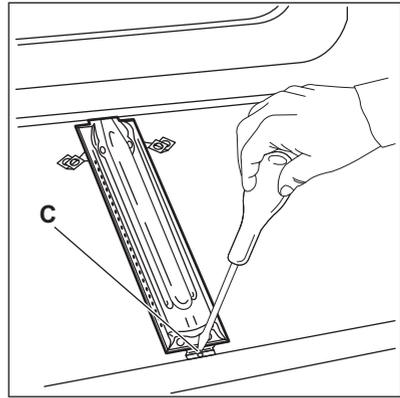
Prima di sostituire gli iniettori, assicurarsi che le manopole del gas siano nella posizione Off. Attendere che il forno sia freddo. Vi è il rischio di lesioni.

3.3 Sostituzione dell'iniettore del forno

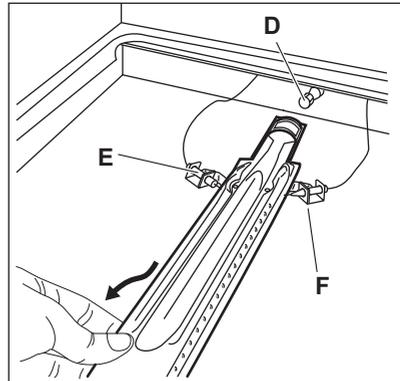
1. Rimuovere il fondo della cavità del forno (A) per avere accesso al bruciatore del forno (B).



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".
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.

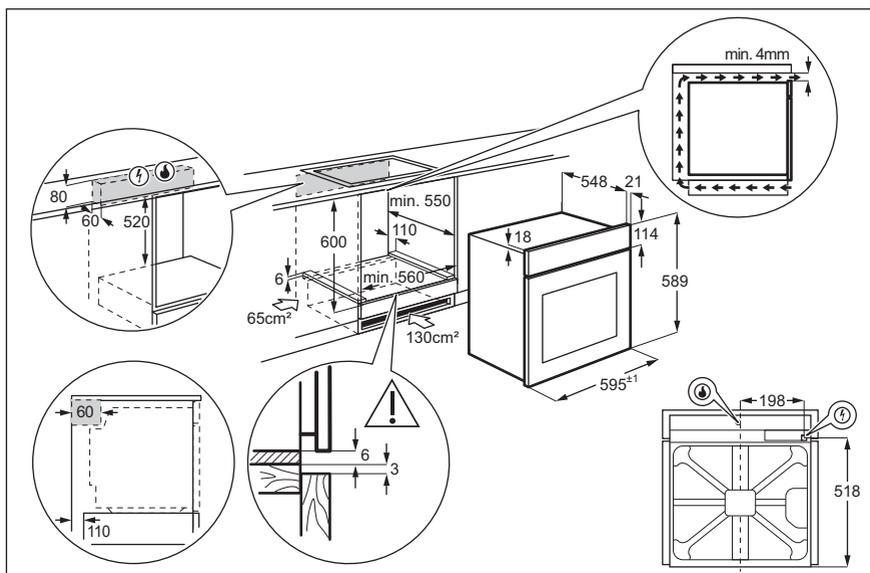
Il bruciatore del forno a gas non richiede alcuna regolazione iniziale.

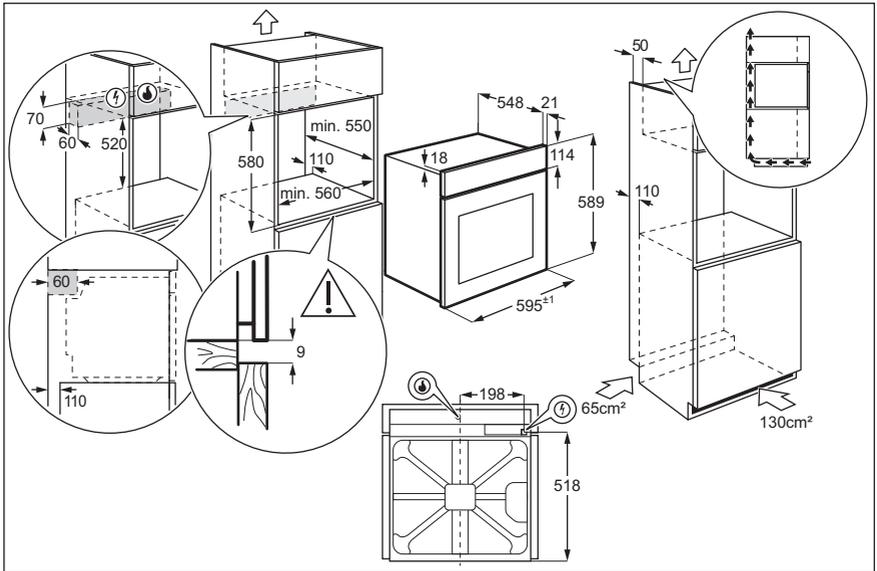
- i** Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia in linea con i valori consigliati.
- i** Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

3.4 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 incasso 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.

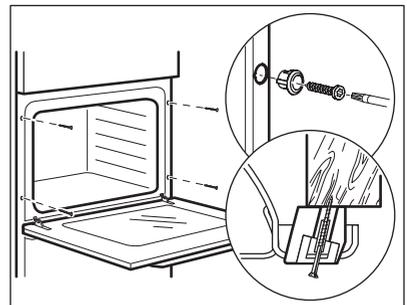
Quando si installa un piano di cottura al di sopra del forno, effettuare due collegamenti elettrici distinti.

Creare collegamenti con i cavi corretti per l'alimentazione fornita.



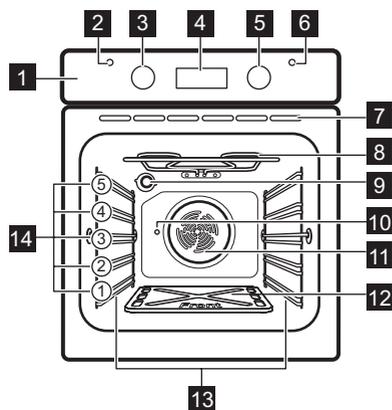
Assicurarsi che dopo l'installazione, vi sia facile accesso all'apparecchiatura nel caso si rendessero necessarie riparazioni o operazioni di manutenzione.

3.5 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Indicatore blocco gas
- 3 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
- 8 Elemento riscaldante
- 9 Luce
- 10 Foro per girarrosto
- 11 Ventola
- 12 Targhetta inferiore della cavità del forno
- 13 Supporto ripiano, smontabile
- 14 Posizioni dei ripiani

4.2 Accessori

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

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

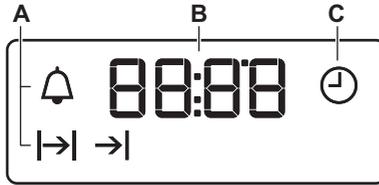
- **Girarrosto**
Per la cottura arrostito di pezzi di carne piuttosto grandi e pollame.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
🕒	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

5.2 Display



- A. Funzioni dell'orologio
- B. Timer
- C. Funzioni orologio

6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

6.1 Targhetta inferiore della cavità del forno

Quando si acquista il forno, inizialmente la piastra inferiore sulla cavità del forno viene fornita insieme agli accessori. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, posizionare la targhetta inferiore col foro sulla sua parte anteriore nell'area del bruciatore, come indicato nel capitolo "Descrizione del prodotto".

6.2 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

6.3 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnerlo il forno e lasciarlo raffreddare.

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

7. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
 Posizione di spegnimento	Il forno è spento.
 Luce Forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
 Grill	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del ripiano. Per preparare i toast.
 Grill Con Girarrosto	Per arrostitire pezzi di carne più grandi, kebab sul girarrosto.
 Cottura convenzionale	Riscalda solo dal fondo del forno. Regolazione della gamma della temperatura a seconda dell'indicazione della manopola della temperatura.
 Cottura ventilata	Per cuocere ed essiccare gli alimenti. Sarà possibile usare la ventola in combinazione col bruciatore del forno a gas.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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.



AVVERTENZA!

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.

i 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.

i 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.

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

i 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.

7.5 Uso del 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 modo che ospiti diverse porzioni di cibi.
- Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti", Grigliatura.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora.
 DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura.
 ORARIO FINE	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.
 PARTENZA RITARDATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

8.2 Impostazione del tempo. Modifica del tempo

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

La  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.

Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

8.3 Impostazione della DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare la DURATA.

Il display visualizza .

4. Allo scadere del tempo,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

8.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo.

Il display visualizza .

4. Allo scadere del tempo,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

8.5 Impostazione della PARTENZA RITARDATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo di DURATA.
4. Premere .
5. Premere  o  per impostare il tempo di FINE.
6. Premere  per confermare. L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
7. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

8.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
 2. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
- Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.
3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione spento.

8.7 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.

2. Tenere premuto . La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Uso del girarrosto



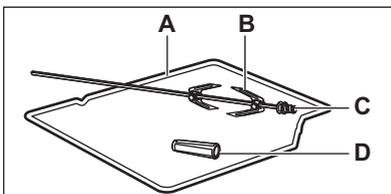
AVVERTENZA!

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



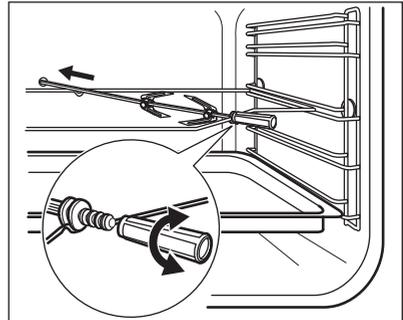
AVVERTENZA!

Indossare i guanti da forno durante l'estrazione del girarrosto. Il girarrosto e il grill sono incandescenti. Pericolo di ustione.

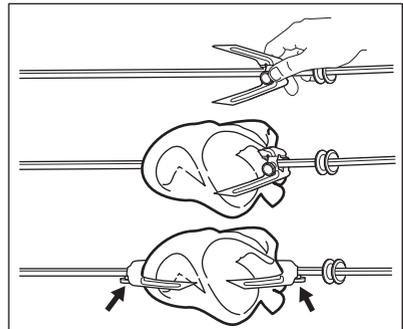


- A. Telaio girarrosto
- B. Forcelle
- C. Spiedo
- D. Impugnatura

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 della griglia 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.

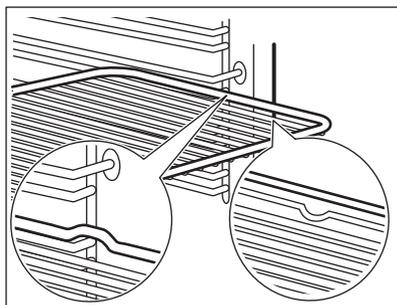
9. Selezionare una funzione con la posizione del girarrosto. Il girarrosto gira.
10. Impostare la temperatura necessaria. Fare riferimento alle tabelle di cottura.

i Se una funzione tempo (Durata di cottura e Ora di fine) termina e non si spegne il forno, il girarrosto continua a funzionare per i 10 minuti successivi.

9.2 Inserimento degli accessori

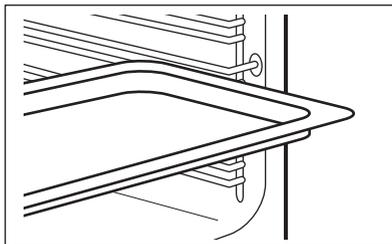
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



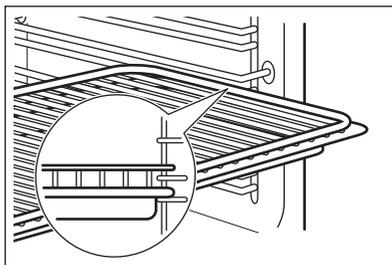
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



i Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende 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.

10.2 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.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

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.

11.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Il forno è dotato 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. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

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.

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.

11.2 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

Torte

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare lo stampo per dolci se di seguito non sono indicati altri tegami.

Usare il terzo livello griglia.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Pietanze frullate	160	45 - 60
Impasto per pasta frolla	160	20 - 30
Torta di ricotta, su un ripiano a filo	160	70 - 80
Tarte aux pommes, in uno stampo per dolci da 20 cm su ripiano a filo	160	80 - 100
Strudel, lamiera dolci	150	60 - 80
Crostata	165	30 - 40
Torta con lievito in polvere	160	50 - 60

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Panettone / Torta di frutta farcita, stampo per dolci da 20 cm	150	90 - 120
Plum cake, teglia per pane	160	50 - 60
Pasticcini - un livello, lamiera dolci	150 - 160	25 - 35
Biscotti/ Strisce di pasta - un livello, lamiera dolci	140 - 150	30 - 35
Meringhe, lamiera dolci	120	80 - 100
Focaccine, lamiera dolci	180	15 - 20
Eclair, lamiera dolci	170	25 - 35
Crostatine, stampo per dolci da 20 cm	170	45 - 70
Torta di frutta farcita, stampo per dolci da 24 cm	150	110 - 120
Pan di Spagna, stampo per dolci da 20 cm	160	50 - 60

Pane e pizza

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare il terzo livello griglia.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Pane bianco	190	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 0,5 kg

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Pane di segale	180	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini	230 - 250	10 - 20	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza	190	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Focaccine tonde	190	10 - 20	In una lamiera dolci

Flan

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare lo stampo per dolci.

Usare il quarto livello griglia.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Flan di pasta	180	45 - 50
Flan di verdure	175	45 - 60
Quiche	180	50 - 60

Pesce

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare il terzo livello griglia.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Trota / Orata	175	40 - 55	3 - 4 pesci

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Tonno / Salmone	175	35 - 60	4 - 6 filetti

11.3 Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Usare il quarto livello griglia.

La temperatura massima è il valore predefinito per tutti i tipi di cibi.

Cibi	Pezzi	Tempo (min.)	
		1° lato	2° lato
Bistecche di filetto, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
Bistecca di manzo, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Salsiccia	8	12 - 15	10 - 12
Braciola di maiale, 0,6 kg	4	12 - 16	12 - 14
Pollo (tagliata in 2), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30

11.5 Scongelamento

Cibi	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
	0.5	90 - 120		
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-

Cibi	Pezzi	Tempo (min.)	
		1° lato	2° lato
Kebab	4	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
Hamburger, 0,6 kg	6	13 - 15	12 - 14
Filetto di pesce, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12
Panini tostati	4 - 6	5 - 7	-
Toast	4 - 6	2 - 4	2 - 3

11.4 Girarrosto

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Usare il terzo livello griglia.

Cibi	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pollame, 1,0 - 1,2 kg	max.	75 - 85
Arrosto, 0,8 - 1,0 kg	max.	75 - 85

Cibi	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

11.6 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Torta piccola	Cottura ventilata	Piastra da forno in alluminio	4	160 - 170	25 - 35	Sistemare 2 tortine su una lamiera dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Tarte aux pommes	Cottura ventilata	Ripiano a filo	4	160	80 - 100	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere	Cottura ventilata	Ripiano a filo	4	160 - 170	45 - 55	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Piastra da forno in alluminio	4	150 - 160	30 - 40	Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Toast 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max.	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

12.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. 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.

12.3 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 il forno 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.

12.4 Rimozione dei supporti ripiano

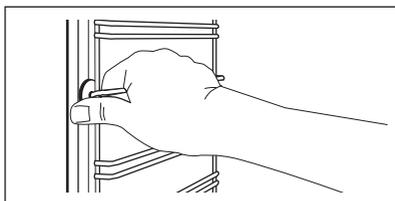
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



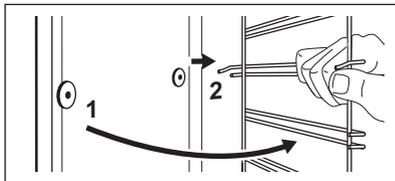
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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 gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

12.5 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno è dotata di due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



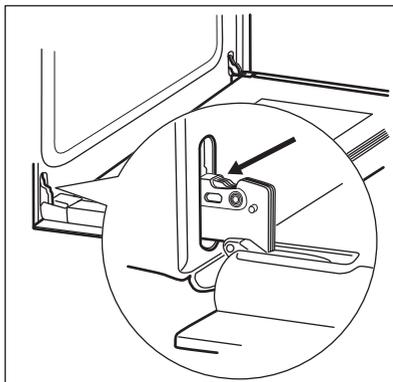
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



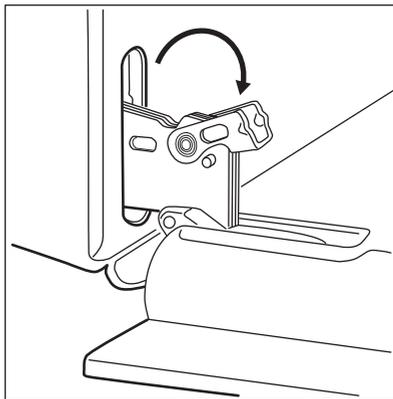
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza il pannello interno in vetro.

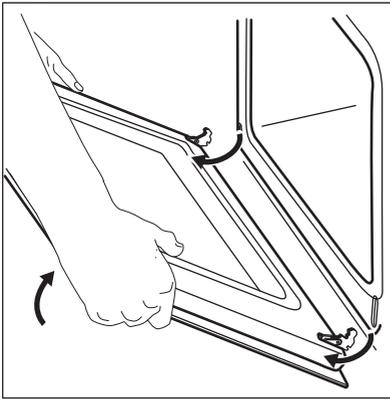
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



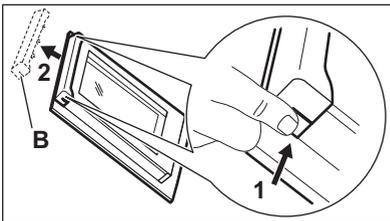
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



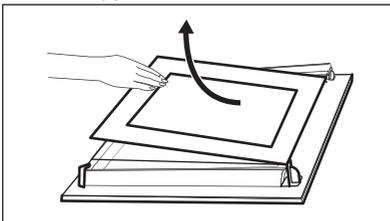
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
5. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



6. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
7. Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



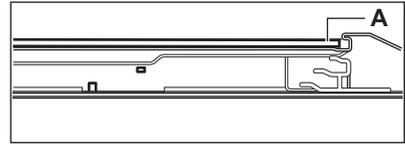
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Al termine della pulizia, installare il pannello in vetro e la porta del forno.

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

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

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



12.6 Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegner il forno. Attendere che il forno si raffreddi.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.



ATTENZIONE!

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

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
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 al capitolo "Funzioni dell'orologio", "Impostazione dell'ora".
Il forno non si scalda.	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie.	Verificare che tutte le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Qualora il problema del fusibile si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampada.
Il forno non funziona.	La valvola di sicurezza centrale del gas in casa potrebbe essere chiusa.	Assicurarsi che la valvola di sicurezza centrale del gas in casa sia aperta. Qualora il problema si ripresenti, contattare un tecnico qualificato.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel vano cottura.	Un piatto è stato lasciato nel forno troppo a lungo.	Le pietanze non dovrebbero essere lasciate nel forno per più di 15 – 20 minuti dopo la cottura.
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Reimpostare l'orologio. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio", "Impostazione dell'ora".
Il girarrosto non ruota.	Il girarrosto non è installato correttamente nel foro corrispondente.	Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori", Uso del girarrosto.

13.2 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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. DATI TECNICI

14.1 Dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Cottura elettrica:	1.77 kW
	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Gas - sostituzione:	G30 28-30 mbar = 196 g/h G31 37 mbar = 193 g/h
Alimentazione elettrica: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz		
Categoria dell'apparecchiatura: II2H3+		
Collegamento gas:	G 1/2"	
Classe dell'apparecchiatura:	3	

14.2 Bruciatore del forno a gas

Tipo di gas	POTENZA NOMINALE GAS (kW)	PORTATA NOMINALE GAS (g/h)	Potenza gas ridotta (kW)	AGO BY-PASS (1/100 mm)	SIMBOLO INIETTORE (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Regolato	112 
G30 28-30 mbar	2.7	196	0.7	43	80
G31 37 mbar	2.7	193	0.7	43	80

15. EFFICIENZA ENERGETICA

15.1 Informazioni sul prodotto conformemente a EU 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	F43GXE 949713470

Indice di efficienza energetica	81.7
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.48 kWh/ciclo 5.33 MJ/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	1.56 kWh/ciclo 5.62 MJ/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Gas
Volume	68 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	30.8 kg

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

15.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

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 piatti.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

16. 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.

www.electrolux.com/shop



867348123-E-432019

