



F13GX

Istruzioni per l'uso
Forno

IT



electrolux.com/register

 **Electrolux**

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per 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

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

Informazioni generali e suggerimenti

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	12
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	13
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	13
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	14
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	15
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	16
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
11. PULIZIA E CURA.....	19
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	22
13. DATI TECNICI.....	23
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	24
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	25

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'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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 dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura senza la copertura inferiore della cavità. Si tratta di un componente di sicurezza funzionale.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

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 porta aperta	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 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 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 fornita solo con un cavo di 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 sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1.380	3x0.75
massimo 2.300	3x1
massimo 3.680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

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.

ATTENZIONE!

L'uso di un'apparecchiatura di cottura a gas determina la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchiatura è in uso.

L'uso prolungato e intenso dell'apparecchiatura può richiedere un'ulteriore ventilazione, ad esempio, l'aumento della ventilazione meccanica, ove presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione nell'aria esterna, fornendo al tempo stesso un ricambio di aria ambiente con un'ulteriore ventilazione. Consultare un tecnico qualificato, prima di installare la ventilazione aggiuntiva.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- L'alluminio non è un materiale adatto al contatto con alimenti altamente acidi e/o altamente salati. In questi casi, prima della cottura, mettere sempre sulla teglia un foglio di carta da forno a prova di grasso.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- 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. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.5 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli 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.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre

- applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

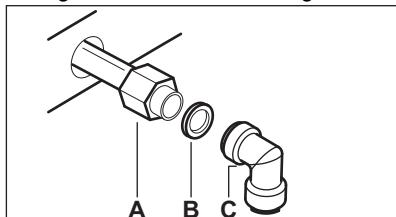
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Collegamento gas

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

Non utilizzare tubi in gomma flessibili.

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



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

- 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.

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.
- 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.

- 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.

- 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.

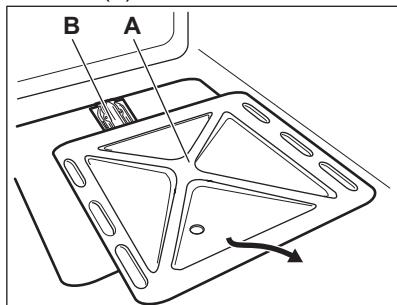
La portata del gas è regolata conformemente.

AVVERTENZA!

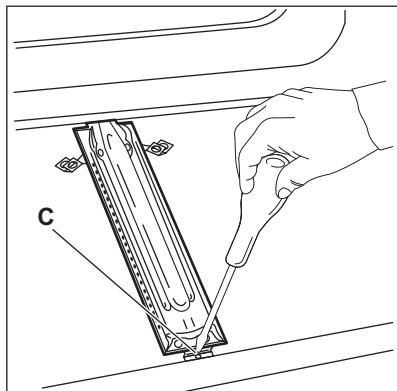
Prima di sostituire gli iniettori, assicurarsi che le manopole del gas siano nella posizione Off. Estrarre la spina dalla presa di corrente. Attendere che il forno sia freddo. Vi è il rischio di lesioni.

3.3 Sostituzione dell'iniettore del forno

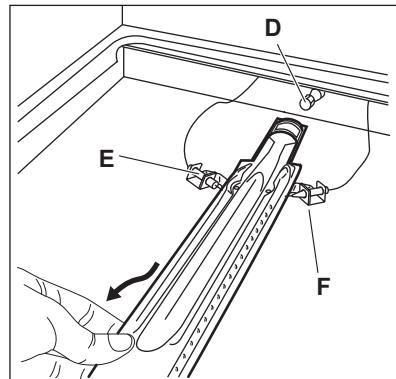
1. Rimuovere il fondo della cavità del forno (A) per avere accesso al bruciatore del forno (B).



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.



Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia in linea con i valori consigliati.

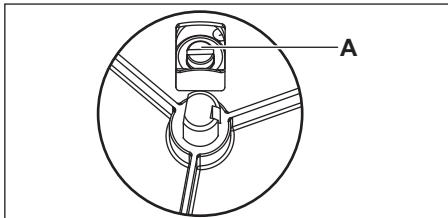


Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

3.4 Regolazione del livello minimo del bruciatore forno

1. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
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 il forno alla rete elettrica.

AVVERTENZA!

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

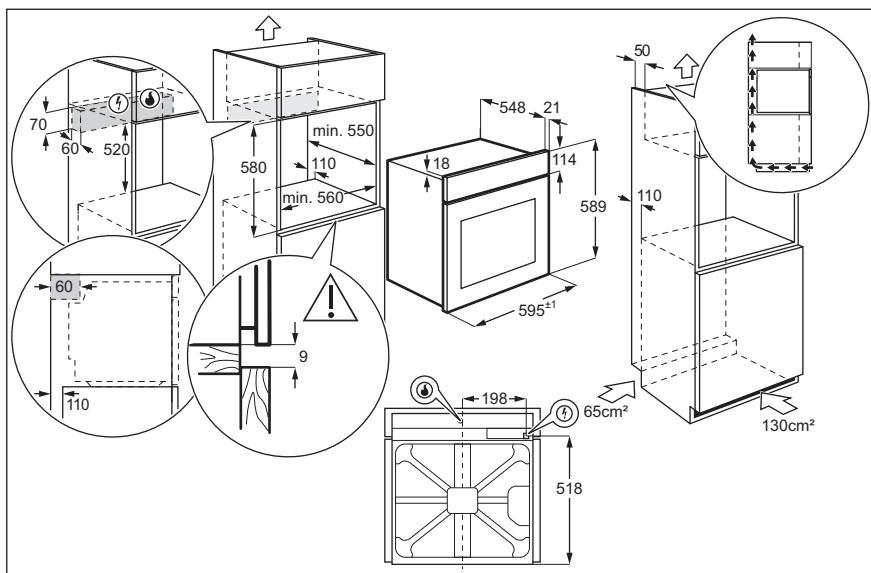
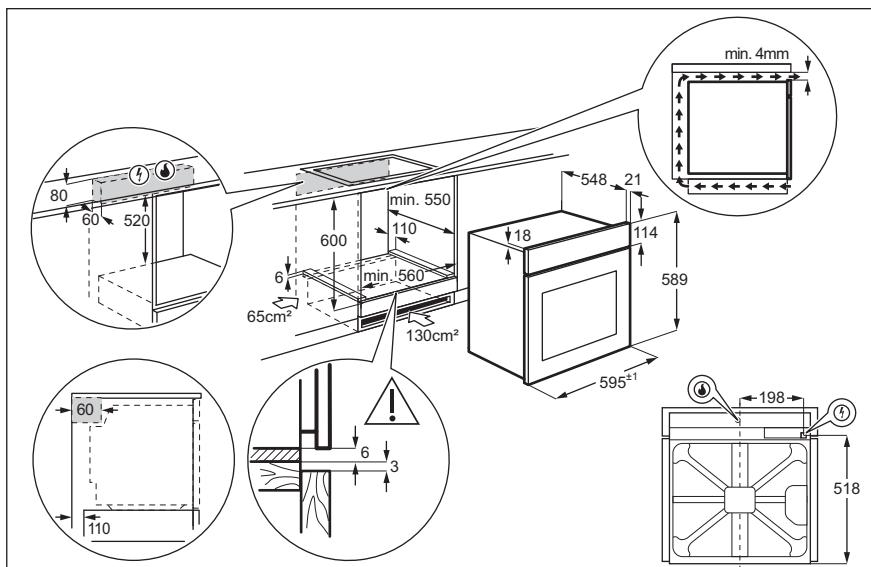
6. Accendere il bruciatore del forno a gas. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
7. Ruotare la manopola del gas sulla posizione massima e lasciar riscaldare il forno per almeno 10 minuti.
8. Ruotare la manopola del gas dal massimo al minimo. Controllare la fiamma. Se la fiamma si spegne,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

3.5 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.

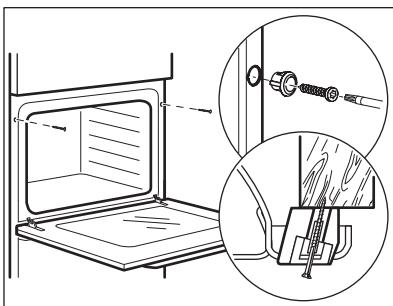
Quando si installa un piano di cottura al di sopra del forno, effettuare due collegamenti elettrici distinti.

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



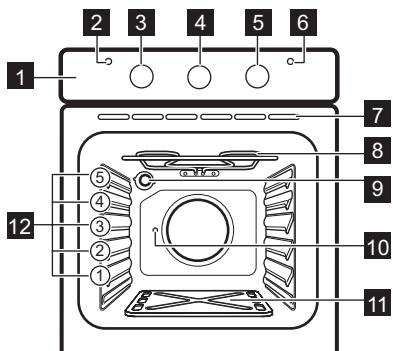
Assicurarsi che dopo l'installazione, vi sia facile accesso all'apparecchiatura nel caso si rendessero necessarie riparazioni o operazioni di manutenzione.

3.6 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Spia grill
- 3 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 4 Manopola del Contaminuti
- 5 Manopola del gas
- 6 Spia di accensione
- 7 Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
- 8 Elemento riscaldante
- 9 Luce
- 10 Foro per girarrosto
- 11 Targhetta inferiore della cavità del forno
- 12 Posizioni dei ripiani

4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Piastrella da forno in alluminio**

Per la cottura di torte e biscotti.

- **Leccarda**

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

- **Girarrosto**

Per la cottura arrosto di pezzi di carne piuttosto grandi e pollame.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETRODOMESTICO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 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".

5.2 Prima pulizia

Rimuovere tutti gli accessori 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 nella posizione iniziale.

5.3 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. Spegnere 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.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Accensione del bruciatore del forno a gas



Dispositivo di sicurezza del forno:

Il forno a gas è dotato di una termocoppia. Se la fiamma si spegne, provvede ad interrompere il flusso di gas.

1. Premere la manopola del gas e ruotarla su .
2. Tenere premuta la manopola del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. Non rilasciare la

manopola fino a che non si accende la fiamma, altrimenti viene interrotto il flusso del gas.

Non tenere premuta la manopola di controllo del gas per oltre 15 secondi. Se il bruciatore del forno non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola per il controllo del gas, portarla in posizione spenta, quindi aprire la porta del forno. Attendere almeno 1 minuto, chiudere la porta del forno e provare ad accendere nuovamente il bruciatore del forno.

6.2 Dopo l'accensione del bruciatore a gas

1. Rilasciare la manopola del gas.
2. Ruotare la manopola del gas per impostare il livello la temperatura.

Controllare la fiamma attraverso i fori nella piastra sul fondo della cavità.

6.3 Manopola del gas

Simbolo	Funzione
	Il bruciatore del forno è spento.
Posizione di spegnimento	
150 °C - 250 °C	Gamma di regolazioni temperatura.

6.4 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
	Il forno è spento.
Posizione di spegnimento	
	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura. Luce Forno
	Per carne alla griglia o kebab e pezzi di carne più piccoli. Per arrostire pezzi di carne più grandi sul girarrosto. Grill Con Girarrosto

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Contaminuti

Per impostare il conto alla rovescia per una funzione del forno.



Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

Funzione forno	Applicazione
	Per regolare la temperatura del grill elettrico al centro della cavità (da un minimo di 50°C fino a un massimo di circa 200°C).
	Non è possibile utilizzare il forno a gas e la funzione Grill con girarrosto contemporaneamente.

6.5 Uso del grill

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso orario su
2. 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.

6.6 Spia grill

La spia grill si accende quando è selezionata la funzione di cottura con il grill 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.

Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario.

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

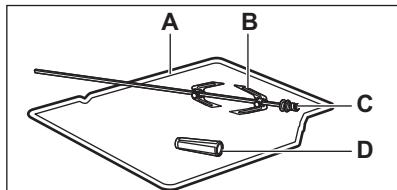
8.1 Uso del girarrosto

AVVERTENZA!

Si prega di prestare attenzione durante l'utilizzo del girarrosto. Le forcille 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.



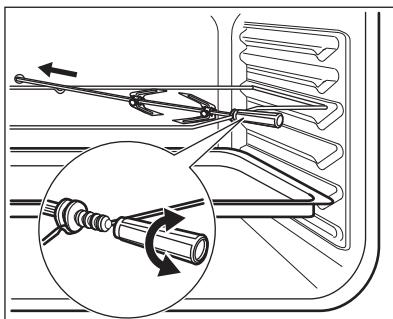
A. Telaio girarrosto

B. Forcelle

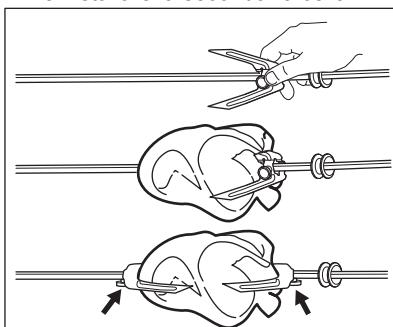
C. Spiedo

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.

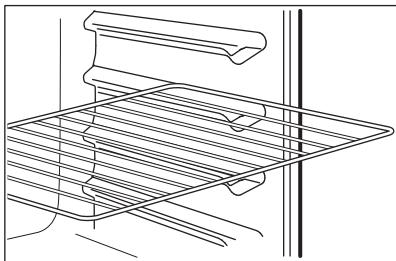
10. Impostare la temperatura necessaria.

Fare riferimento alle tabelle di cottura.

8.2 Inserimento degli accessori

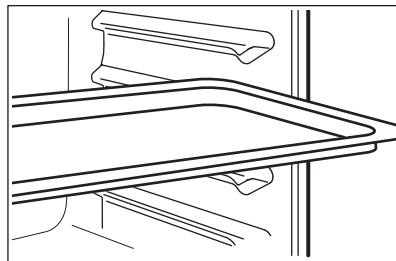
Ripiano a filo:

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.



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 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. 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.

10.1 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 arrostire 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.

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.

Grill

Collocare il cibo vicino alla resistenza superiore per una cottura più veloce e, distante dalla stessa per una cottura più delicata.

Collocare la maggior parte degli alimenti nella leccarda sul ripiano a filo/nella teglia 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 piastra del grill/nella teglia.

Per ridurre al minimo gli schizzi, asciugare completamente gli alimenti prima di grigliarli. Usare un po' di olio o di burro sciolto sulle carni magre e sul pesce per tenerli umidi in fase di cottura.

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

Girare il cibo durante la cottura, come richiesto.

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 sugheretto.

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.

10.2 Cottura con forno a gas

Carne e pollame

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare un ripiano a filo.

Posare la leccarda sulla seconda posizione della griglia.

Usare il terzo livello griglia.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Manzo con osso, 1,0 kg	min.	40 - 50
Manzo senza osso, 1,0 kg	190	50
Agnello, 1,0 kg	min.	40 - 50
Maiale, 1,0 kg	180 - 190	75 - 85
Pollo / Coniglio, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Anatra, 1,0 kg	190	80 - 90
Roast beef inglese - al sangue	220	44 - 50
Roast beef inglese - all'interno rosa (cottura media)	220	51 - 55
Roast beef inglese - ben cotta	220	56 - 60

Tacchino

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare la leccarda.

Usare il secondo livello griglia.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Tacchino, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Pasticceria

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare la lamiera dolci in alluminio se di seguito non sono indicati altri tegami.

Usare il quarto livello griglia.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Crostata di frutta in uno stampo da 26 cm su un ripiano a filo	165	40 - 50
Torta alla frutta in uno stampo da 26 cm su un ripiano a filo	min.	40 - 50
Involtini di salsiccia	180	20 - 30
Bigné	190	25 - 30
Vol au vent	170	15 - 20
Crostata in uno stampo da 30 cm su un ripiano a filo	165	40 - 50

Budino

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare 9 coppettine in ceramica.

Aggiungere 2 cm d'acqua nella leccarda.

Usare il terzo livello griglia.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Crema Pasticcera Cotta a bagnomaria	min.	60 - 75

Torte

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare la lamiera dolci in alluminio se di seguito non sono indicati altri tegami.

Usare il quarto livello griglia.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Torta di frutta farcita in uno stampo per dolci da 20 cm su un ripiano a filo	min.	150 - 170
Torta di frutta farcita in uno stampo per dolci da 20 cm su un ripiano a filo	min.	150
Pan di Spagna in uno stampo per dolci da 20 cm su un ripiano a filo	min.	105 - 120
Pasticcini	min. - 170	35 - 50
Pan di zenzero	min.	35 - 45

Pane

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Usare la lamiera dolci in alluminio.

Usare il quarto livello griglia.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Pagnotte, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50
Pagnotte, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60
Panini e focaccine	180 - 190	15 - 20

10.3 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
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

10.4 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

10.5 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 convenzionale	Piastra da forno in alluminio	4	150 - 170	35 - 55	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Tarte aux pommes	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	4	170	80 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	4	170	50 - 60	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Piastra da forno in alluminio	4	160 - 170	25 - 40	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
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.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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.

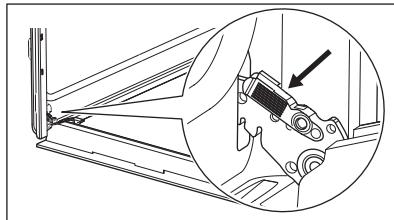
11.4 Procedura di rimozione e installazione: Sportello

La porta del forno ha due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirlo. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

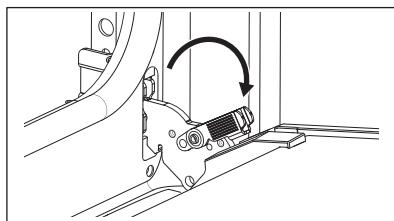
ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

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

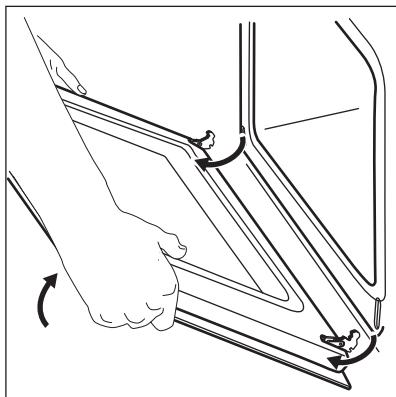


Passaggio 2 Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



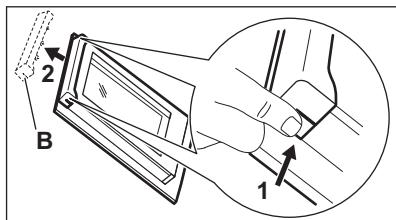
Passaggio 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

Passaggio 4 Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.

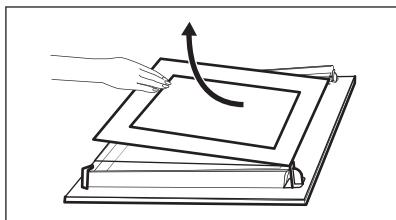


Passaggio 5 Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.

Passaggio 6 Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.



Passaggio 7 Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarrelo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorrà completamente fino a uscire dai supporti.



Passaggio 8 Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

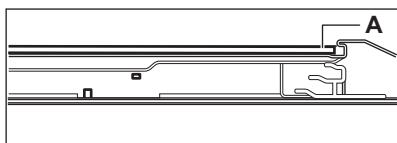
Passaggio 9 Al termine della pulizia installare il pannello in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

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

Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro interno.



11.5 Sostituzione della lampadina

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnere 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.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	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.
Il forno non funziona.	L'accensione automatica non funziona.	Accendere il bruciatore con un fiammifero lungo. Tenere la fiamma vicino al foro nella parte inferiore della cavità del forno. Contemporaneamente, premere la manopola del gas e ruotarla in senso antiorario fino alla temperatura massima. Quando si accende la fiamma, tenere premuta la manopola del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. In caso contrario, il flusso del gas verrà interrotto.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampada.
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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non è riscaldata.	Una volta accesa la fiamma, tenere la manopola del gas premuta per 15 secondi circa.
Il girarrosto non ruota.	Il girarrosto non è installato correttamente nel foro corrispondente.	Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori", Uso del girarrosto.

12.2 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.)

13. DATI TECNICI

13.1 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	

13.2 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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	F13GX 949713359
Indice di efficienza energetica	81.6
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.49 kWh/ciclo 5.36 MJ/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Gas
Volume	69 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	28.0 kg

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

14.2 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.

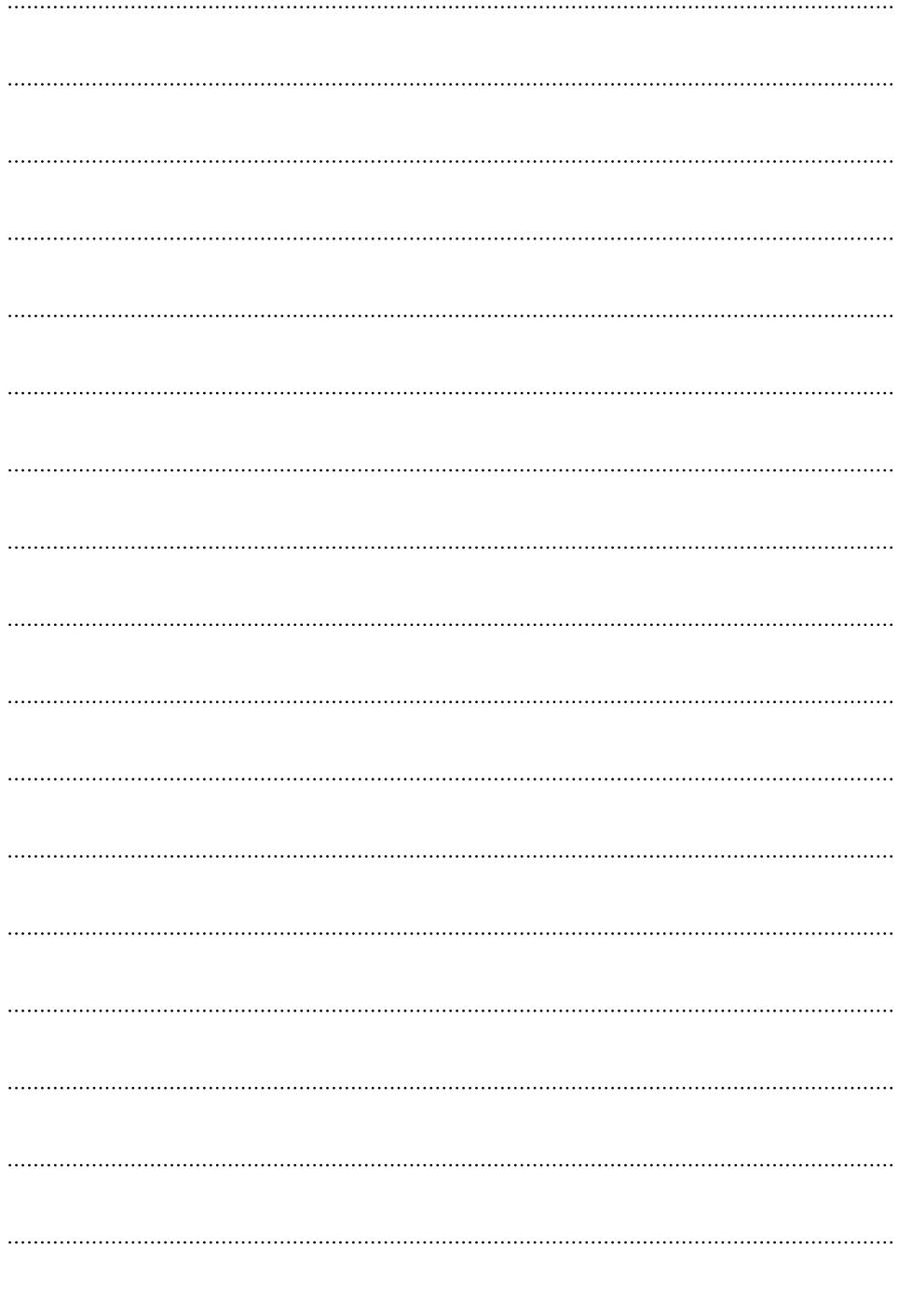
Tenere in caldo gli alimenti

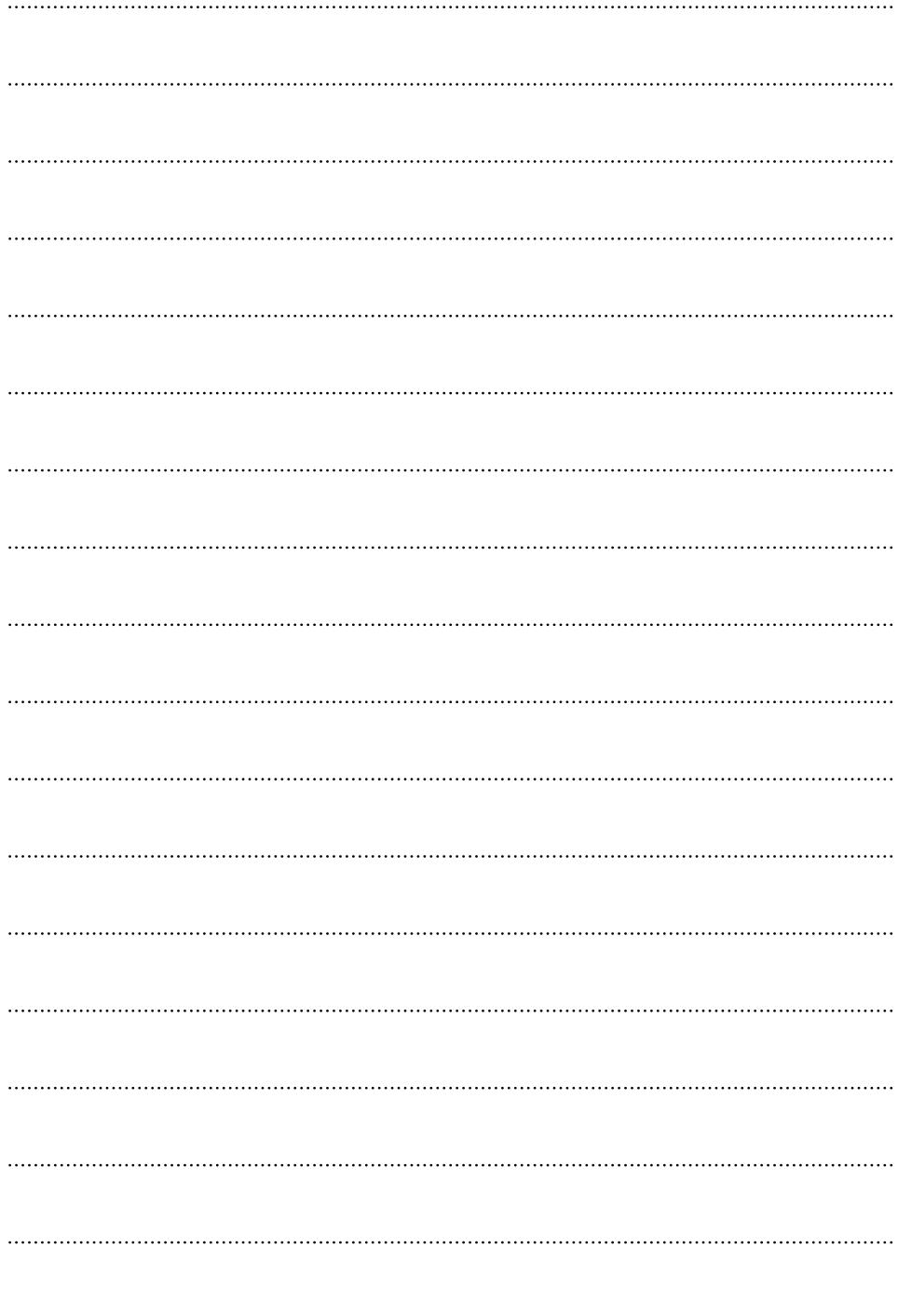
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

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.





CE



867348261-F-512022

electrolux.com