

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	9
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	15
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	15
6. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	16
7. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	17
8. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA.....	18
9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO .....	19
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	20
11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	20
12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	21
13. FORNO - PULIZIA E CURA.....	25
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	28
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	30

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://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 dei bambini e delle persone vulnerabili



#### AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, 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 a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare 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. Le parti accessibili sono incandescenti.

- 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 dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare surriscaldamento.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o dei coperchi in vetro con cerniera per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Rimuovere qualsiasi residuo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- **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 eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarci che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- 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.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può essere caldo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

## 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.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.
- 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.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

## 2.2 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

## 2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo

- di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
  - Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
  - La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.
  - I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
  - L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
  - Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
  - Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
  - Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.

## 2.4 Utilizzo



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni e ustioni.  
Rischio di scosse elettriche.

- 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.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto 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.
- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sul fondo dell'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può causare graffi. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## 2.5 Pulizia e manutenzione



### AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- 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.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.

- 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.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.

## 2.6 Coperchio

- Non apportare modifiche alle specifiche del coperchio.
- Pulire il coperchio regolarmente.
- Non aprire il coperchio in presenza di residui sulla superficie.
- Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori.
- Non chiudere il coperchio finché il piano di cottura e il forno non si sono raffreddati completamente.
- Il coperchio in vetro può rompersi quando viene riscaldato (ove previsto).



## 2.7 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 .

## 2.8 Assistenza Tecnica

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

## 2.9 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.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

# 3. INSTALLAZIONE



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

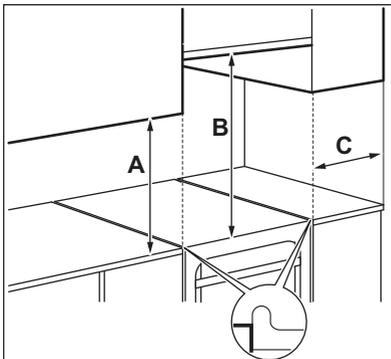
## 3.1 Ubicazione dell'apparecchiatura

Sarà possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadietti su uno o due lati e in angolo.



Mantenere una distanza di 1 cm circa fra l'apparecchiatura e la parete posteriore per consentire l'apertura del coperchio.

Per le distanze minime di installazione, vedere la tabella.



### Distanze minime

Dimensione	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Dati tecnici

Tensione	230 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Classe apparecchiatura	1

Dimensione	mm
Altezza	857
Larghezza	600
Profondità	600

### 3.3 Altri dati tecnici

Categoria dell'apparecchiatura:	I12H3+
Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar
Gas - sostituzione:	G30/G31 (3+) 30/37 mbar

### 3.4 Diametri bypass

BRUCIATORE	Ø BYPASS <sup>1)</sup> 1/100 mm
Ausiliario	29 / 30
Semi rapido	32
Rapido	42

<sup>1)</sup> Il tipo di bypass dipende dal modello.

### 3.5 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW <sup>1)</sup>	POTENZA RIDOTTA kW <sup>1)</sup>	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm
Rapido	3.0	0.72 / 0.75	119
Semi rapido	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Ausiliario	1.0	0.35	70

<sup>1)</sup> Il tipo di rubinetto dipende dal modello.

### 3.6 Bruciatori a gas per GPL G30 28-30 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA RIDOTTA kW	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm	PORTATA NOMINALE GAS g/h
Rapido	3.0	0.72	88	218
Semi rapido	2.0	0.43	71	145
Ausiliario	1.0	0.35	50	73

### 3.7 Bruciatori a gas per GPL G31 37 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW <sup>1)</sup>	POTENZA RIDOTTA kW <sup>1)</sup>	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm	PORTATA NOMINALE GAS g/h
Rapido	3.0	0.72	88	214
Semi rapido	2.0	0.43	71	143

BRUCIATO- RE	POTENZA NORMALE kW <sup>1)</sup>	POTENZA RI- DOTTA kW <sup>1)</sup>	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm	PORTATA NOMI- NALE GAS g/h
Ausiliario	1.0	0.35	50	71

1) Il tipo di bypass dipende dal modello.

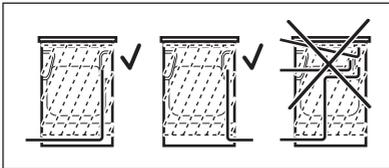
### 3.8 Collegamento gas



#### AVVERTENZA!

Prima di collegare il gas, staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica o spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere la valvola principale dell'alimentazione del gas.

Usare un collegamento fisso o usare tubi flessibili in acciaio inossidabile conformi alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano tubi in metallo flessibili, assicurarsi che non entrino in contatto con parti mobili o non siano schiacciati.



#### AVVERTENZA!

Il tubo di collegamento del gas non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura mostrata nella figura.



#### AVVERTENZA!

Al termine dell'installazione, verificare la tenuta di ciascun raccordo dei tubi. Per controllare la tenuta utilizzare una soluzione saponata, non una fiamma.

### 3.9 Collegamento dei tubi flessibili non metallici

Se il collegamento non è di facile accesso, si può utilizzare un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere

collegato strettamente per mezzo di fascette.

Nell'installazione utilizzare sempre il portatubo e la guarnizione. Il tubo flessibile si può applicare quando:

- non può riscaldarsi oltre la temperatura ambiente, superiore a 30°C;
- non supera i 1.500 mm di lunghezza;
- non presenta strozzature;
- non è attorcigliato o serrato;
- non è a contatto con bordi taglienti o spigoli;
- le sue condizioni si possono facilmente verificare.

Nel controllare il tubo flessibile accertarsi che:

- non vi siano crepe, tagli, segni di bruciatura alle estremità e su tutta la lunghezza;
- il materiale non sia indurito, ma abbia la corretta elasticità;
- le fascette di serraggio non siano arrugginite;
- non sia trascorsa la data di scadenza.

Se si riscontrano uno o più difetti, non riparare il tubo, ma sostituirlo.

L'alimentazione del gas si trova sul lato posteriore del pannello dei comandi.

### 3.10 Adattamento a diversi tipi di gas



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



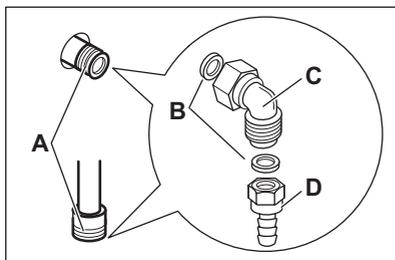
Se l'apparecchiatura è impostata su gas naturale, è possibile passare al gas liquido utilizzando gli iniettori appropriati. La portata del gas è regolata conformemente.

**AVVERTENZA!**

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



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

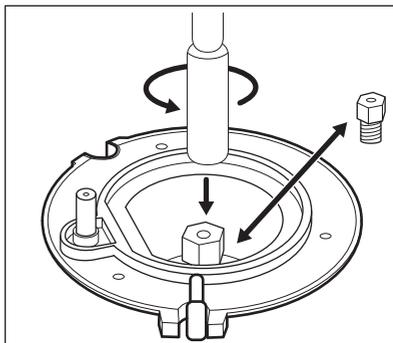


- A. Punto di collegamento del gas (solo un punto è applicabile per l'apparecchiatura)
- B. Guarnizione
- C. Collegamento regolabile
- D. Portatubo GPL

### 3.11 Sostituzione degli iniettori del piano di cottura

Sostituire gli iniettori nel caso si cambi tipo di gas.

1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone del bruciatore.
3. Togliere gli iniettori con una chiave a bussola n. 7.
4. Sostituire gli iniettori con quelli adatti al tipo di gas utilizzato.



5. Sostituire la targhetta dei dati (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas.

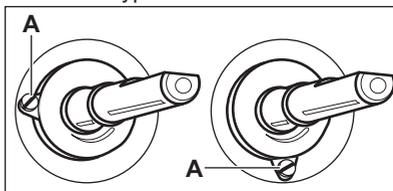


Questa targhetta è presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

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.

### 3.12 Regolazione del livello minimo di gas sul bruciatore del piano di cottura

1. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la manopola del piano di cottura. Se la vite di bypass non è accessibile, smontare il pannello dei comandi prima di iniziare la regolazione.
3. Regolare la vite di bypass A con un cacciavite sottile e piatto. Il modello indica la posizione della vite di bypass A.



## Passaggio da gas naturale a gas liquido

1. Serrare a fondo la vite di bypass.
2. Rimontare la manopola.

## Passaggio da gas liquido a gas naturale

1. Svitare di circa un giro la vite di bypass in posizione A.
2. Rimontare la manopola del piano di cottura.
3. Collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica.

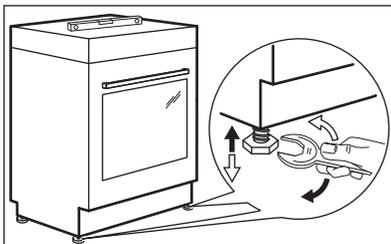


### AVVERTENZA!

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

4. Accendere il bruciatore.  
Fare riferimento al capitolo "Piano di cottura - Utilizzo quotidiano".
5. Ruotare la manopola del piano di cottura fino alla sua posizione minima.
6. Rimuovere nuovamente la manopola del piano di cottura.
7. Avvitare lentamente la vite di bypass fino a quando la fiamma diventa minima e stabile.
8. Rimontare la manopola del piano di cottura.

## 3.13 Livellamento dell'apparecchiatura



Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.

## 3.14 Protezione antiribaltamento

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione antiribaltamento.



### ATTENZIONE!

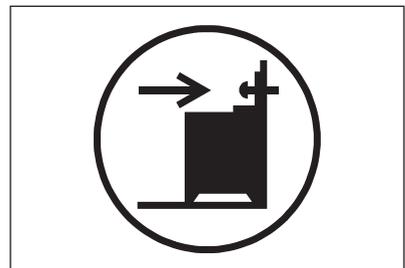
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



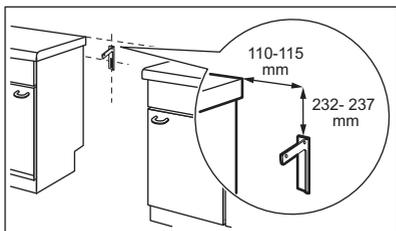
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

Installare la protezione antiribaltamento. Se non la si installa, l'apparecchiatura potrebbe inclinarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo illustrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento 232 - 237 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 110 - 115 mm dal lato della stessa nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Sollevare il lato anteriore dell'apparecchiatura e posizionarlo nel centro dello spazio tra i ripiani. Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.



Nel caso in cui siano state modificate le dimensioni della cucina, allineare la protezione antiribaltamento di conseguenza.



#### ATTENZIONE!

Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.

### 3.15 Installazione dell'impianto elettrico



#### AVVERTENZA!

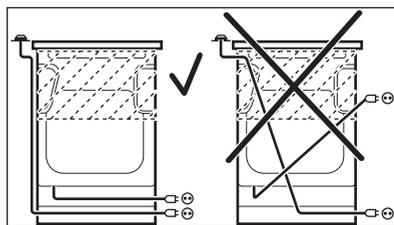
Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.



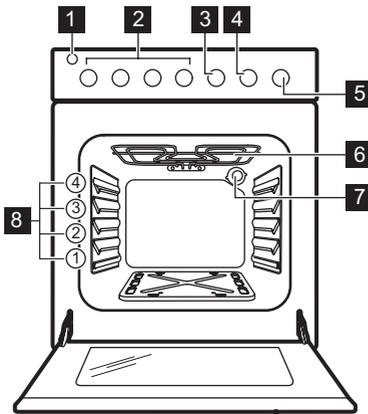
#### AVVERTENZA!

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



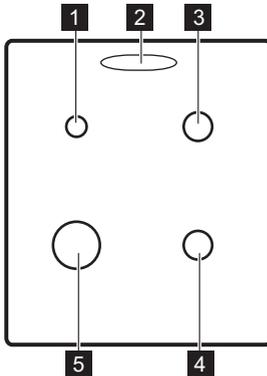
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica



- 1 Tasto di accensione
- 2 Manopole del piano di cottura
- 3 Manopola del Contaminuti
- 4 Manopola di regolazione della temperatura
- 5 Manopola delle funzioni forno
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Luce
- 8 Posizioni dei ripiani

### 4.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Bruciatore semi-rapido
- 4 Bruciatore semi-rapido
- 5 Bruciatore rapido

### 4.3 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci**

- Per la cottura di torte e biscotti.
- **Cassetto conservazione**  
Il cassetto conservazione si trova al di sotto della cavità del forno.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 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.

## 5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.

3. Impostare la funzione  e impostare la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnerne 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. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Accensione del bruciatore del piano di cottura



Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.



### AVVERTENZA!

Fare attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.

1. Tenere premuto il pulsante di accensione .
2. Contemporaneamente ruotare la manopola del piano di cottura in senso antiorario fino alla posizione di flusso massimo del gas  e premerla per accendere il bruciatore.
3. Rilasciare il pulsante di accensione quando il bruciatore si accende ma tenere la manopola in questa posizione per 10 secondi circa, così da riscaldare la termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.

4. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.



### AVVERTENZA!

Non tenere la manopola premuta per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola, ruotarla in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



Se il bruciatore non si accende dopo alcuni tentativi, controllare che la corona e lo spartifiamma siano correttamente posizionati.



In assenza di elettricità, è possibile accendere il bruciatore senza dispositivo elettrico. A tal fine, avvicinare una fiamma al bruciatore, premere a fondo la manopola e ruotarla fino alla posizione massima. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia.

**i** Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.

**i** Il generatore di scintille si avvia in modo automatico all'accensione delle prese, dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente. È normale.

- A. Spartifiamma bruciatore
- B. Corona bruciatore
- C. Candela di accensione
- D. Termocoppia

### 6.3 Spegnimento del bruciatore

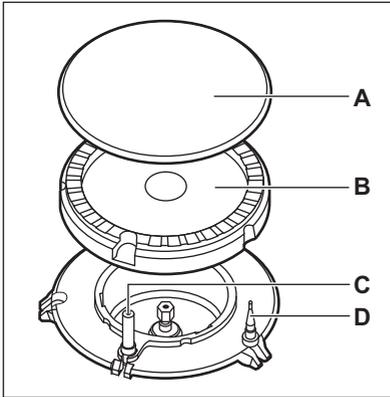
Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola in posizione di spento **0**.



#### **AVVERTENZA!**

Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

### 6.2 Panoramica bruciatore



## 7. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



#### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



#### **ATTENZIONE!**

Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino al di sopra del bordo anteriore del piano di cottura.

### 7.1 Pentole



#### **AVVERTENZA!**

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.



#### **ATTENZIONE!**

Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.



#### **AVVERTENZA!**

Evitare di posare sul bruciatore pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.

## 7.2 Diametro delle pentole



### AVVERTENZA!

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Ausiliario	120 - 180

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Semi rapido	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Rapido	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Quando viene usato un singolo tegame sul piano cottura.

## 8. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

attentamente prima di sistemarli nuovamente.

### 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

### 8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli

### 8.3 Pulizia della candela

Questa caratteristica viene ottenuta tramite una candela ceramica ed un elettrodo di metallo. Tenere questi componenti ben puliti per evitare difficoltà di accensione e controllare che i fori spartifiamma non siano ostruiti.

### 8.4 Supporti pentole



I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.



Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.

2. Il rivestimento smaltato a volte può presentare dei bordi ruvidi, quindi prestare attenzione nel lavare ed asciugare i supporti pentole a mano. Se necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto in pasta.
3. Dopo aver pulito i supporti pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.
4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che

le braccia dei supporti pentole si trovino al centro del bruciatore.

verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

## 8.5 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro di Assistenza autorizzato locale per

# 9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

forno e della temperatura sulla posizione di spento.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.

## 9.1 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del

## 9.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## 9.3 Funzioni forno

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
0	Posizione di spegnimento	Il forno è spento.
	Lampada del forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
	Cottura al forno tradizionale	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura al forno tradizionale. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1.
	Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Riscaldamento rapido	Per arrostitire grandi tranci di carne o pollame su un solo livello. Per gratinare e dorare. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
	Cottura ventilata delicata	Per preparare arrostiti teneri e succosi.

## 10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

### 10.1 Contaminuti

Permette di impostare il conteggio alla rovescia.



Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. 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.

## 11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

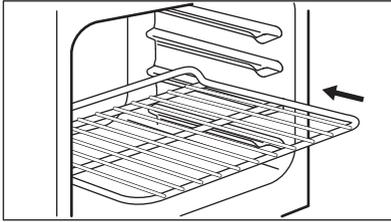


**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

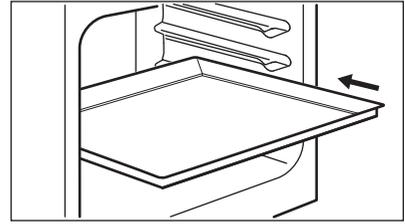
- i** Il lato posteriore del ripiano a filo ha una speciale forma che permette al calore di circolare adeguatamente.



Sistemare la griglia sul ripiano corretto. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

Lamiera dolci:

- i** Non spingere la lamiera dolci fino in fondo contro la parete posteriore della cavità del forno. In caso contrario il calore non circola attorno alla lamiera dolci. Gli alimenti potrebbero bruciarsi, soprattutto sul lato posteriore della lamiera dolci.



Spingere la lamiera dolci o la leccarda in posizione. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

## 12. FORNO - 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.

apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

### 12.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si

### 12.2 Panificare

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. Non serve modificare la temperatura

in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.

- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

## 12.3 Cottura di dolci

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

## 12.4 Cottura di carni e pesce

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.

## 12.7 Cottura tradizionale

## 12.5 Cottura ventilata delicata



Quando si usa questa funzione, cuocere sempre i piatti senza coperchio.

Utilizzare la funzione per preparare pezzi di carne e pesce magri e teneri. La Cottura ventilata delicata non è adatta per ricette come stufati o arrosti di maiale grassi. Per i pezzi di carne più piccoli, ad es. le bistecche, utilizzare 125°C.

## 12.6 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta piatta	160 - 170	30 - 40	2
Rotolo dolce	150 - 170	20 - 30	2
Torta da inzuppare	170 - 180	40 - 50	2
Panini dolci	190 - 200	15 - 30	2
Torta lievitata con mele	170 - 190	45 - 60	3
Torta con crumble	170 - 190	50 - 60	3
Torta al formaggio	170 - 190	70 - 80	2
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	160 - 170	30 - 40	2
Pan di Spagna rumeno	160 - 170	35 - 50	2
Pane svizzero	160 - 180	50 - 60	2
Pane contadino	190 - 210	50 - 60	2
Pane tipo flan	230 - 250	10 - 15	2
Torta con lievito farcita	170 - 180	25 - 35	2
Pizza	200 - 220	25 - 35	2
Crostata di mele svizzera	200 - 220	30 - 40	1

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Panettone	170 - 180	60 - 80	2
Quiche lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Meringhe	100 - 120	40 - 50	2
Torta friabile	180 - 190	25 - 35	3
Pasticcini per il tè	160 - 170	25 - 35	3
Torta al burro	180 - 200	20 - 25	2
Pollo intero	200 - 220	60 - 70	2
Mezzo pollo	190 - 210	50 - 60	3
Costoletta di maiale arrosto	190 - 210	30 - 35	3

## 12.8 Cottura al forno tradizionale

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
<b>Pane e pizza</b>				
Focaccine	190	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Pizza surgelata 350 g	190	30 - 40	2	ripiano a filo
<b>Torte sulla lamiera dolci</b>				
Rotolo dolce	180	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Brownie	180	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
<b>Stampi</b>				
Soufflé	200	30 - 40	2	sei pirottini in ceramica su ripiano a filo
Base pan di Spagna	180	20 - 30	2	pirottino base soufflé su ripiano a filo
Torta con lievito in polvere	150	30 - 40	2	stampo su ripiano a filo
<b>Pesce</b>				
Pesce confezionato 300 g	180	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pesce intero, 200 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Filetto di pesce, 300 g	180	30 - 40	2	teglia pizza su ripiano a filo
<b>carne</b>				
Carne confezionata 250 g	200	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Spiedini di carne 500 g	200	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
<b>Piccoli cibi cotti</b>				
Cookies	160	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Macaron	170	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Muffin	180	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Crostini saporiti	160	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Biscotti di pasta frolla	140	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Tartelette	170	15 - 25	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
<b>Vegetariano</b>				
Verdura mista confezionata 400 g	190	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Omelette	200	20 - 30	2	teglia pizza su ripiano a filo
Verdure su lamiera 700 g	190	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda

## 12.9 Grill Rapido

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Mezzo pollo	200	50 - 60	2
Pollo	250	55 - 60	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ali di pollo	230	30 - 40	2
Costoletta di maiale arrosto	230	40 - 50	2
Bistecca di manzo: ben cotto	250	35 - 40	2
Bacon alla griglia	250	15 - 25	2
Salsiccia	250	20 - 30	2
Bistecca di manzo: Medio	230	25 - 35	2

## 12.10 Informazioni per gli istituti di prova

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Accessori	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Dolcetti (16 per lamiera dolci)	Cottura convenzionale	160	lamiera dolci	3	20 - 30
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	190	ripiano a filo	1	70 - 80
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	180	ripiano a filo	2	20 - 30
Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura convenzionale	140	lamiera dolci	3	15 - 30
Toast	Grill Rapido	250	ripiano a filo	3	5 - 10
Burger di manzo	Grill Rapido	250	ripiano a filo oppure grill / leccarda	3	15 - 20 primo lato; 10 - 15 secondo lato

## 13. FORNO - PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 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.

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.

Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

### 13.2 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.

### 13.3 Pulizia della porta del forno

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



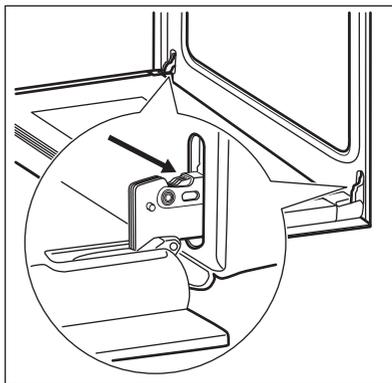
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



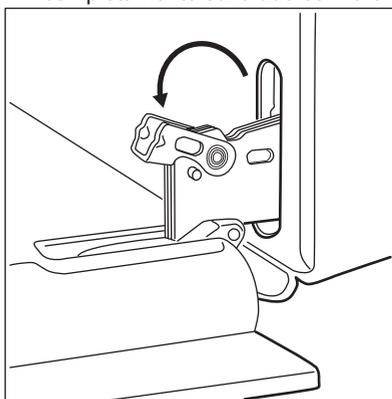
#### ATTENZIONE!

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

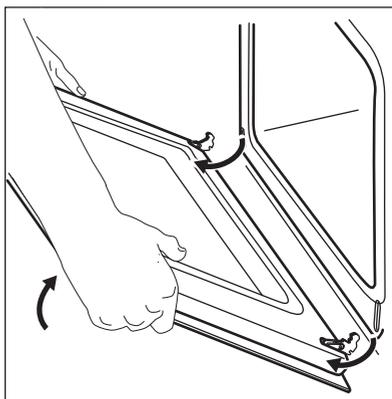
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



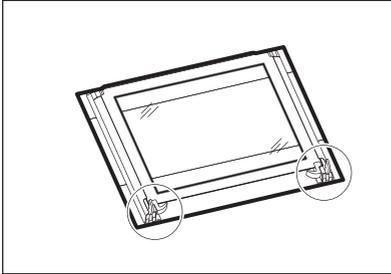
2. Alzare e ruotare le levette completamente sulle due cerniere.



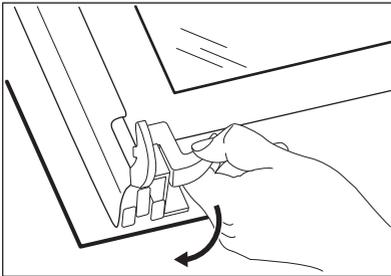
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



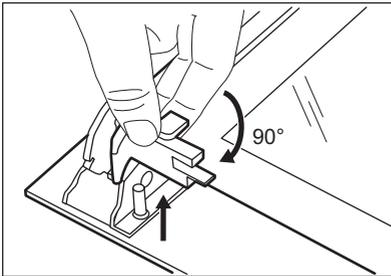
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



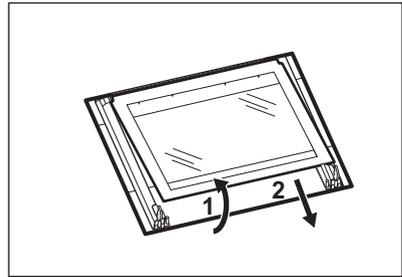
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



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

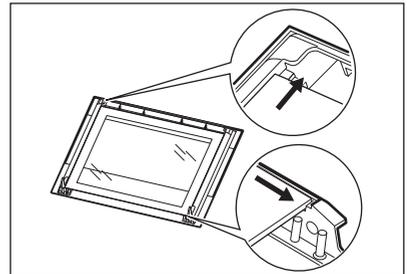


7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.



8. Pulire 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, rimontare il pannello in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

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



### 13.4 Rimuovere il cassetto

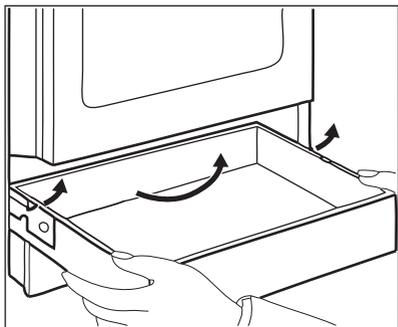


#### AVVERTENZA!

Non tenere nel cassetto oggetti infiammabili (come per esempio materiali per la pulizia, borse di plastica, guanti da forno, carta o spray per la pulizia). Quando si usa il forno, il cassetto può diventare caldo. Vi è il rischio di incendio

Il cassetto sotto il forno può essere estratto per la pulizia.

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare lentamente il cassetto.
3. Tirare completamente fuori il cassetto.

Per montare il cassetto, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta.

### 13.5 Sostituzione della lampadina



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

### 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.

## 14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



#### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 14.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il gas non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Problema	Possibile causa	Rimedio
	Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionarli adeguatamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Dopo aver acceso la fiamma, tenere attivato il generatore della fiamma per 10 secondi o meno.
L'anello della fiamma non è omogeneo.	La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo.	Controllare che l'iniettore principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia pulita.
I bruciatori non funzionano.	L'alimentazione del gas è assente.	Controllare il collegamento gas.
Il colore della fiamma è arancione o giallo.		In alcuni punti del bruciatore la fiamma può essere arancione o gialla. Questo è assolutamente normale.
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Attivare il forno.
	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.

## 14.2 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.)	.....

## 15. EFFICIENZA ENERGETICA

### 15.1 Informazioni prodotto per piano di cottura conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	RKK61181OW	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura interno a fornello indipendente	
Numero di bruciatori a gas	4	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Ausiliario	non applicabile
	Posteriore destro - Semirapido	55.0%
	Anteriore destro - Semirapido	55.0%
	Anteriore sinistro - Rapido	55.7%
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)	55.2%	

EN 30-2-1: Gas combustibile per elettrodomestici di cottura - Parte 2-1 : Impiego razionale dell'energia - Informazioni generali

### 15.2 Piano di cottura - Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano assemblati correttamente.
- Il fondo delle pentole deve avere un diametro adatto alle dimensioni del bruciatore.
- Sistemare le pentole direttamente sul bruciatore, al centro dello stesso.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale per l'utente.

### 15.3 Scheda prodotto e informazioni relative ai forni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	RKK61181OW
Indice di efficienza energetica	94.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0,75 kWh/ciclo

Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	56 l
Tipo di forno	Forno all'interno di una cucina indipendente
Massa	42.0 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 15.4 Forno - 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.

### Cottura al forno tradizionale

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Forno - Uso quotidiano", funzioni del Forno.

## 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](http://www.electrolux.com/shop)



867354201-A-192019

