

EKK64984OW
EKK64984OX



IT Cucina

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	9
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	14
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	15
6. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	15
7. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	17
8. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA.....	17
9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	18
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	21
11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	23
12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	23
13. FORNO - PULIZIA E CURA.....	32
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	36
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	38

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza 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 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 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. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.

- 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, cucchiari 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 le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi 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.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- **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 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.
- 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 dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di

2.3 Collegamento gas

- 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 Utilizzare



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

- 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.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sulla parte inferiore della cavità.
 - 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.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- 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 lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.8 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un 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.

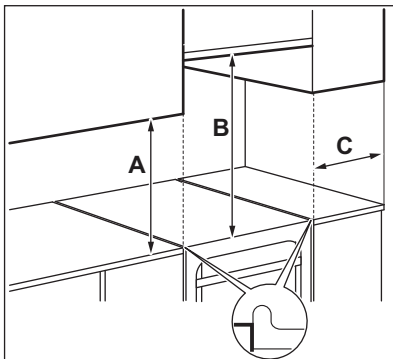
3.1 Ubicazione dell'apparecchiatura

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 ¹⁾ 1/100 mm
Ausiliario	29 / 30
Semi rapido	32
Rapido	42

¹⁾ Il tipo di bypass dipende dal modello.

3.5 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW ¹⁾	POTENZA RIDOTTA kW ¹⁾	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

¹⁾ 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 ¹⁾	POTENZA RIDOTTA kW ¹⁾	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 ¹⁾	POTENZA RI- DOTTA kW ¹⁾	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.

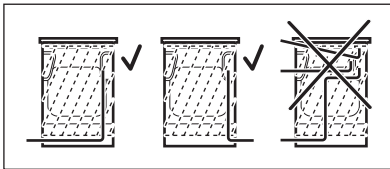
3.8 Collegamento gas



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 Object Missing

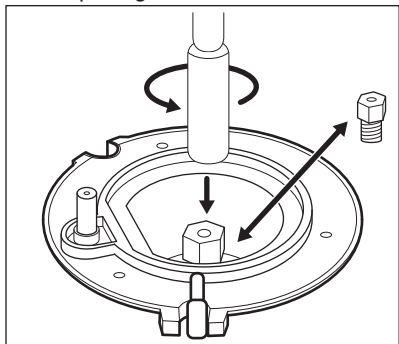
This object is not available in the repository.

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.

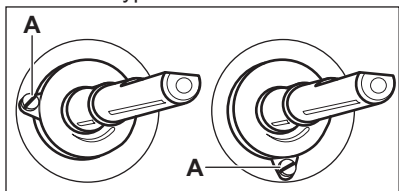


Questa targhetta è presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

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.

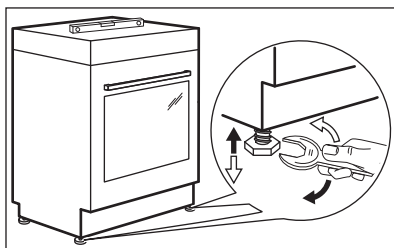


AVVERTENZA!

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!

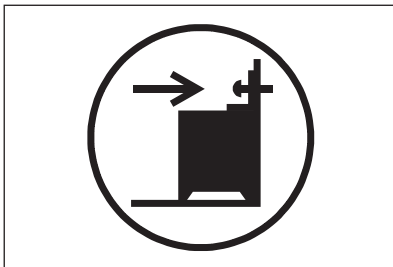
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



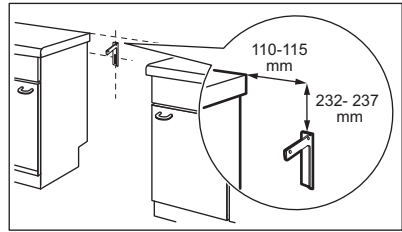
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

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



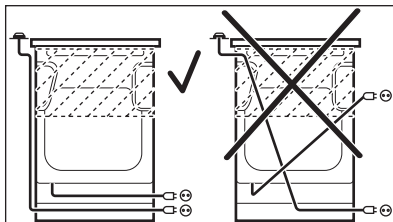
AVVERTENZA!

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.

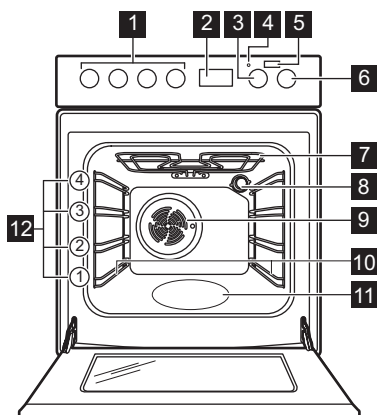
**AVVERTENZA!**

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



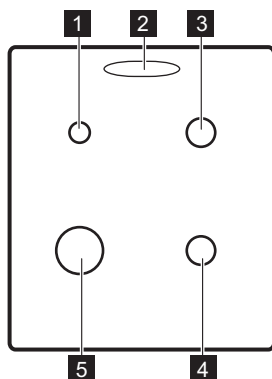
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1** Manopole del piano di cottura
- 2** Display
- 3** Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 4** Indicatore della temperatura / simbolo
- 5** Plus Vapore
- 6** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 7** Elemento riscaldante
- 8** Luce
- 9** Ventola
- 10** Supporto ripiano, smontabile
- 11** Incavo cavità
- 12** Posizioni dei ripiani

4.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Bruciatore ausiliario
- 2** Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3** Bruciatore semirapido
- 4** Bruciatore semirapido
- 5** Bruciatore rapido

4.3 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

- **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

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

5.2 Impostazione dell'ora

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

Ogni volta che si collega l'apparecchiatura alla corrente elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il display lampeggia automaticamente.

1. Premere il tasto di selezione . Appare il simbolo di attivazione del timer.

2. Utilizzare il tasto \oplus o \ominus per impostare l'orario del giorno corretto.

Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

Per cambiare l'orario, accendere l'apparecchiatura e premere \oplus e \ominus contemporaneamente oppure .

Quando la colonna tra le ore e i minuti lampeggia, premere \oplus o \ominus per impostare il nuovo orario.

5.3 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.



Per la funzione: PlusSteam fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazione della funzione: PlusSteam".

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. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
6. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
7. 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

- i** 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. Ruotare la manopola del piano di cottura in senso antiorario fino alla posizione di flusso massimo del gas  e premerla per accendere il bruciatore.
2. Mantenere premuta la manopola del piano di cottura per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.
3. 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.

- i** 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.

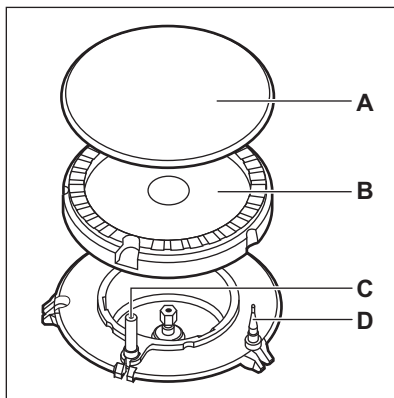


Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



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

6.2 Panoramica bruciatore



- 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.

7. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Pentole



AVVERTENZA!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

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



ATTENZIONE!

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

7.2 Diametro delle pentole



AVVERTENZA!

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Ausiliario	120 - 180
Semi rapido	140 - 220/240 ¹⁾
Rapido	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Quando viene usato un singolo tegame sul piano cottura.

8. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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 attentamente prima di sistemarli nuovamente.

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. Dopo aver pulito i supporti pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.
3. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che le braccia dei supporti pentole si trovino al centro del bruciatore.

8.5 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro di Assistenza autorizzato locale per verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

riscaldamento fino a portarla in posizione off.











9.1 Impostazione di una funzione cottura



1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura. La spia si accende quando il forno entra in funzione.
3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di

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	Funzioni forno	Applicazione
	Posizione di spento	Il forno è spento.
	Lampadina forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	PlusSteam	Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento. Per conservare frutta o verdura.
	Cottura ventilata leggera	Per preparare arrosti morbidi e succosi o per seccare frutta e verdura.
	Resistenza inferiore	Per cuocere cibi con un fondo croccante.
	Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
	Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostitire e cuocere cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.
	Cottura a umido	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura a umido. 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", Forno - Risparmio energetico. Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1.

Simbolo	Funzioni forno	Applicazione
	Cottura Ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
	Scongelamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

9.4 Attivazione della funzione: PlusSteam

Questa funzione consente di migliorare l'umidità durante la cottura.



AVVERTENZA!



Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni:

- Non aprire la porta dell'apparecchiatura quando si sta usando la funzione: PlusSteam.
- Dopo aver usato la funzione aprire la porta dell'apparecchiatura con cura: PlusSteam.



Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

1. Aprire la porta del forno.
2. Riempire la goffratura della cavità con acqua di rubinetto.
La capacità massima della goffratura della cavità è 250 ml.
Riempire la goffratura della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.
3. Impostare la funzione: PlusSteam .
4. Premere il tasto Plus Steam .

Il pulsante Cottura a vapore funziona solo con la funzione: PlusSteam.


La spia si accende.

5. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
6. Introdurre il cibo nell'apparecchiatura e chiudere la porta del forno.



ATTENZIONE!

Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

7. Per disattivare l'apparecchiatura, premere il tasto Plus Steam , ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

La Luce forno del tasto Plus Steam si spegne.

8. Togliere l'acqua dalla goffratura della cavità.

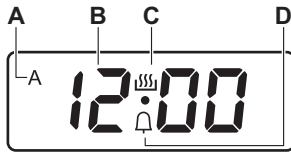


AVVERTENZA!

Accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata prima di togliere l'acqua residua dalla goffratura della cavità.

10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

10.1 Display



- A. Spia DURATA ed orario FINE
- B. Display Ora
- C. Spia attivazione Timer
- D. Spia CONTAMINUTI

10.2 Pulsanti

Pulsante	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
🕒	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.
👤	Vapore Finale	Per attivare la funzione: PlusSteam.

10.3 Tabella delle funzioni orologio

Funzione orologio		Applicazione
00:00	IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora.
dur	DURATA	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (1 min - 10 ore).
End	ORARIO FINE	Per impostare il momento in cui l'apparecchiatura si disattiva (1 min - 10 ore).
dur + End	TEMPO DI RITARDO	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
🔔	CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia (1 min - 23 ore 59 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

10.4 Impostazione della DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente 🕒 e di nuovo fino a che **dur** non inizia a lampeggiare.


3. Premere **+** o **—** per impostare la DURATA.

Il display mostra **dur** e il simbolo **A**.

4. Allo scadere del tempo, **dur** lampeggia e viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. L'apparecchiatura si disattiva automaticamente.

5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.




10.5 Impostazione della funzione FINE

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

Il display mostra **End** e il simbolo **A**.

4. Allo scadere del tempo, **End** lampeggia e viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. L'apparecchiatura si disattiva automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

10.6 Impostazione della TEMPO DI RITARDO



1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che **dur** non inizia a lampeggiare.
3. Premere $+$ o $-$ per impostare il tempo di DURATA.
4. Premere .
5. Premere $+$ o $-$ per impostare il tempo di FINE.
6. Premere  per confermare.

L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. L'apparecchiatura si disattiva automaticamente.


7. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

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

10.7 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
2. Premere $+$ o $-$ per impostare il tempo necessario.
3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

10.8 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.
2. Tenere premuti i tasti $-$ e $+$ contemporaneamente.

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

10.9 Modifica del segnale acustico

1. Per sentire il segnale acustico attuale, premere a lungo il tasto $-$.
 2. Premere ripetutamente $-$ per cambiare il segnale.
 3. Rilasciare il tasto $-$.
- L'ultimo segnale acustico impostato è quello nuovo.
4. Attendere 5 secondi per la conferma automatica dell'impostazione.



Quando l'apparecchiatura viene disinserita dalla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il segnale acustico torna a quello predefinito.

11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

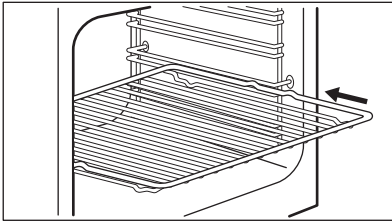


AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Inserimento degli accessori

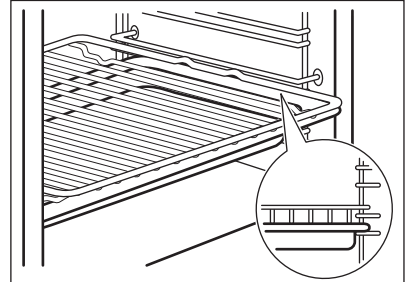
Ripiano a filo:



Sistemare la griglia tra le guide del supporto ripiano.

Ripiano a filo e leccarda insieme:

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



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.

12.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbate il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in

vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

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

12.2 Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura

non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

12.3 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.

12.4 Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura

arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

12.5 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.

12.6 PlusSteam +



Prima di preriscaldare, riempire la goffratura della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.

Consultare "Attivazione della funzione": PlusSteam"

Panetteria

Alimenti	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pane bianco ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Usare la piastra.
Panini ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Usare la piastra.
Pizza fatta in casa ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Usare la piastra.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Usare la piastra.
Focaccia, scone, croissant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Usare la piastra.
Torta di prugne, torta di mele, panini alla cannella ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Usare lo stampo per dolci.

¹⁾ Preriscaldare in un forno vuoto per 5 minuti prima di cuocere.

Cottura di cibi congelati

Alimenti	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pizza surgelata ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Usare la piastra.
Lasagne surgelate ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Usare un ripiano a filo.
Croissant surgelato ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Usare la piastra.

¹⁾ Preriscaldare in un forno vuoto per 10 minuti prima di cuocere.

Rigenerazione delle pietanze

Alimenti	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pane bianco	100	110	15 - 25	2	Usare la piastra.
Panini	100	110	10 - 20	2	Usare la piastra.
Pizza casalinga	100	110	15 - 25	2	Usare la piastra.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Usare la piastra.
Verdure	100	110	15 - 25	2	Usare la piastra.
Riso	100	110	15 - 25	2	Usare la piastra.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Usare la piastra.
carne	100	110	15 - 25	2	Usare la piastra.

Cottura arrosto

Alimenti	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Arrosto di maiale	200	180	65 - 80	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.
Roastbeef, al sangue	200	200	45 - 50	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.

Alimenti	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Roastbeef, cott. media	200	200	50 - 55	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.
Roast beef ben cotto	200	200	55 - 60	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.
Mezzo pollo	200	210	50 - 60	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.
Pollo intero	200	210	60 - 80	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.
Tacchino arrosto	200	200	70 - 90	2	Usare i ripiani a filo e la lamiera dolci.

12.7 Marmellate/Conserve



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da mezzo litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti in modo uniforme, lasciando 1 cm di aria sopra a ogni vasetto. Lasciare i coperchi

appoggiati senza chiuderli ermeticamente.

- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Mettere 1/2 litro di acqua sulla lamiera dolci e 1/4 di litro di acqua nell'incasso della cavità per fornire umidità sufficiente all'interno del forno.
- Selezionare la funzione PlusSteam e impostare la temperatura giusta, sulla base della tabella di seguito indicata.
- I vasetti si possono chiudere ermeticamente solo quando la funzione è spenta.

Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Fragole / Mirtilli / Lamponi	160	25 - 30	1	Usare la piastra.

Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pere/Mele cotogne/ Prugne	160	35 - 40	1	Usare la piastra.

Verdure morbide

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Zucchine / Melanzane / Cipolle / Pomodori	160	30 - 35	1	Usare la piastra.

Verdure sottaceto

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Carote / Sottaceti / Rape / Sedano	160	35 - 45	1	Usare la piastra.

12.8 Cottura ventilata leggera  **Drying**

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Verdure				
Fagioli	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Tranci di peperoni	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Verdure per minestrone	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Tagli di funghi	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Erbe	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Frutta				
Mezza prugna	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Mezza albicocca	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Fette di pera	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Cottura Ventilata Delicata

Alimenti	Quantità (kg)	Rosolatura su tutti i lati (min.)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Manzo					
Filetto, cott. media	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Roastbeef, cott. media	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Vitello					
Filetto rosato	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Lombo, pezzo unico	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vitello arrosto, cottura media	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Maiale					
Filetto rosato	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Lombo, pezzo unico	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Arrosto di maiale, cottura media	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Cottura convenzionale **Panificare**

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta piatta	160 - 170	25 - 35	2
Torta lievitata con mele	170 - 190	45 - 55	3
Torta da inzuppare	170 - 180	35 - 45	2
Torta con crumble	170 - 190	50 - 60	3
Torta al formaggio	170 - 190	60 - 70	2
Pane contadino	190 - 210	50 - 60	2
Pan di Spagna rumeno	165 - 175	35 - 45	2
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	165 - 175	35 - 45	2
Panini dolci	180 - 200	15 - 25	2
Rotolo dolce	150 - 170	15 - 25	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Cottura arrosto

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce, intero	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Grill Rapido

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Mezzo pollo	230	50 - 60	2
Costoletta di maiale arrosto	230	40 - 50	3
Bacon alla griglia	250	17 - 25	2
Salsiccia	250	20 - 30	2
Bistecca di manzo: Medio	230	25 - 35	2

12.11 Doppio grill ventilato

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

12.12 Cottura ventilata

Panificare

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta con lievito farcita	150 - 160	20 - 30	2
Pan di Spagna	170 - 190	30 - 40	2
Crostata di mele svizzera	180 - 200	35 - 45	2
Panettone	150 - 160	40 - 50	2
Pan di Spagna	170 - 190	50 - 60	2
Meringhe	110 - 120	30 - 40	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Patate gratinate	180 - 200	40 - 50	2
Lasagnes	170 - 190	30 - 50	2
Forni Macaroni	170 - 190	50 - 60	2

12.13 Cottura a umido

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pane e pizza				
Focaccine	190	25 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Panini	200	40 - 45	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Pizza surgelata 350 g	190	25 - 35	2	ripiano a filo
Torte sulla lamiera dolci				
Rotolo dolce	180	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Brownie	180	35 - 45	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Stampi				
Soufflé	210	35 - 45	2	sei pirottini in ceramica su ripiano a filo
Base pan di Spagna	180	25 - 35	2	pirottino base soufflé su ripiano a filo
Torta con lievito in polvere	150	35 - 45	2	stampo su ripiano a filo
Pesce				
Pesce confezionato 300 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
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
carne				

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Carne confezionata 250 g	200	35 - 45	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Spiedini di carne 500 g	200	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Piccoli cibi cotti				
Cookies	170	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Macaron	170	40 - 50	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	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Tartelette	170	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Vegetariano				
Verdura mista confezionata 400 g	200	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Omelette	200	30 - 40	2	teglia pizza su ripiano a filo
Verdure su lamiera 700 g	190	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda

12.14 Cottura Ventilata

Panificare

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta piatta	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Panini dolci	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Meringhe	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Torta al burro	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 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
Dolcetti (16 per lamiera dolci)	Cottura ventilata	150	lamiera dolci	3	20 - 30
Dolcetti (16 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	160	lamiera dolci	1 + 3	30 - 40
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	190	ripiano a filo	1	65 - 75
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	180	ripiano a filo	2	70 - 80
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	180	ripiano a filo	2	20 - 30
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	ripiano a filo	2	25 - 35
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Ventilata	170	ripiano a filo	1 + 3	30 - 40
Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura convenzionale	140	lamiera dolci	3	15 - 30
Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	lamiera dolci	3	20 - 30
Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	lamiera dolci	1 + 3	15 - 30
Toast	Grill Rapido	250	ripiano a filo	3	5 - 10
Burger di manzo	Doppio grill ventilavo	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 imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bisticchiera.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Se si hanno accessori antiaderenti, evitare di pulirli con agenti aggressivi, oggetti affilati o di lavarli in lavastoviglie. Ciò può danneggiare il rivestimento antiaderente.

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 goffratura della cavità

La procedura di pulizia rimuove il calcare residuo dalla goffratura della cavità dopo il processo di cottura a vapore.

i Consigliamo di attenersi alla procedura di pulizia almeno ogni 5° - 10° ciclo della funzione: PlusSteam.

1. Versare 250 ml di aceto bianco nella goffratura della cavità sul fondo del forno.
Utilizzare al massimo 6% di aceto senza erbe.
2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

13.4 Come rimuovere: supporti ripiano

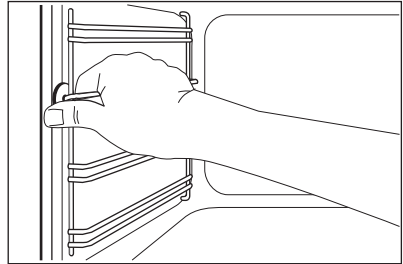
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



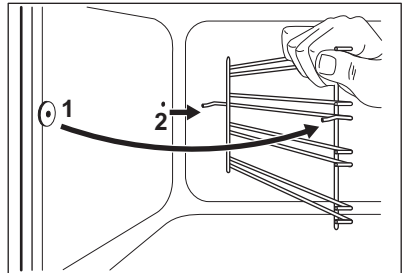
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

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



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

13.5 Pulizia della porta del forno

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



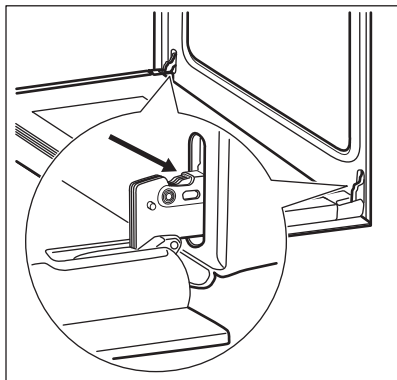
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



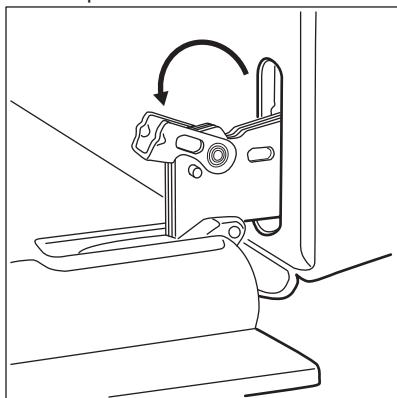
ATTENZIONE!

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

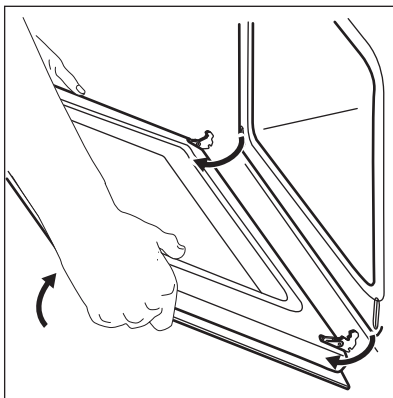
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



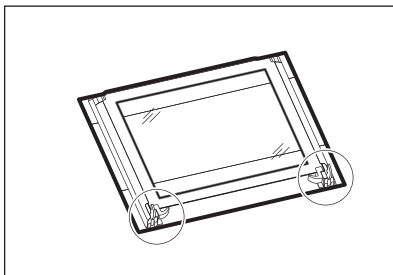
2. Alzare e ruotare le levette completamente sulle due cerniere.



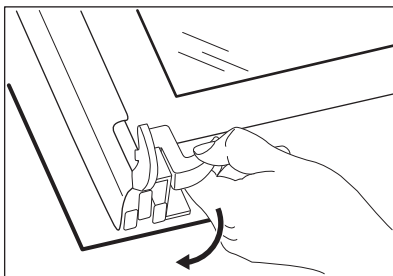
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



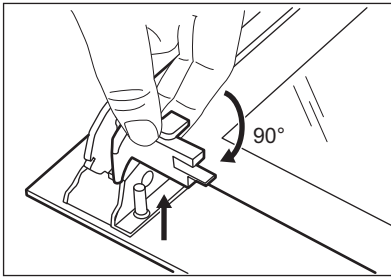
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



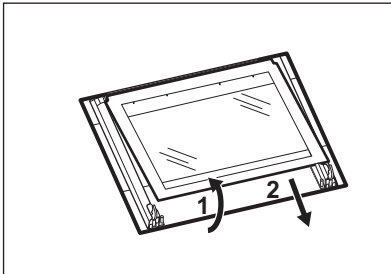
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



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



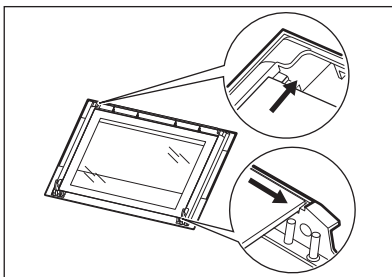
7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.



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.



13.6 Rimuovere il cassetto

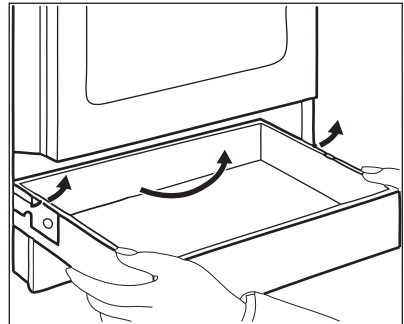


AVVERTENZA!

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.

13.7 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampadina potrebbe essere calda.

1. Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.
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	Causa possibile	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.
La fiamma si spegne subito dopo l'accensione.	Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionarli adeguatamente.
	La termocoppia non è abbastanza calda.	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 scalda.	Il forno è spento.	Attivare il forno.

Problema	Causa possibile	Rimedio
	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
La lampada non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
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.
Il display del forno indica "0.00" e "LED".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Reimpostare l'orologio.
Le prestazioni di cottura non sono buone usando questa funzione: PlusSteam.	Non è stata attivata la funzione PlusSteam.	Fare riferimento ad "Attivazione della funzione: PlusSteam".
	La goffratura della cavità non è stata riempita di acqua.	Fare riferimento ad "Attivazione della funzione: PlusSteam".
	Non è stata attivata correttamente la funzione PlusSteam col pulsante Plus Steam.	Fare riferimento ad "Attivazione della funzione: PlusSteam".
Si desidera attivare la funzione Cottura ventilata leggera, ma la spia del tasto Plus Steam è accesa.	La funzione PlusSteam è attiva.	Premere il pulsante Plus Steam  per interrompere la funzione PlusSteam.
L'acqua nella goffratura della cavità non bolle.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare la temperatura su almeno 110°C. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".
L'acqua esce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare l'acqua con un panno o una spugna. Aggiungere la giusta quantità di acqua nella goffratura della cavità. Vedere la procedura specifica.

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	EKK64982OW EKK64982OX	
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 Informazioni sul prodotto per forni e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	EKK64984OW EKK64984OX
Indice di efficienza energetica	94,9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0,84 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0,75 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	58 l
Tipo di forno	Forno all'interno di una cucina indipendente
Massa	EKK64982OW 43.0 kg
	EKK64982OX 39.0 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.
Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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.

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.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del

forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.


Tenere in caldo gli alimenti


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

Cottura a umido

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



867354386-A-352019

