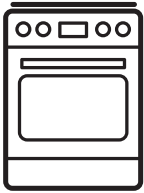




**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**GHL3046WE**

**GHL346SW**

**GHL346WE**

IT Istruzioni per l'uso | **Cucina**



# Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	13
7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA.....	13
8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO .....	14
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	16
10. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
11. FORNO - PULIZIA E CURA.....	22
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	25
13. DATI TECNICI.....	26
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	26
15. GARANZIA.....	27
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	28

## 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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con

disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- 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 il surriscaldamento.
- Non installare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.

- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o quello dei coperchi cernierati per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento 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 centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- In caso di rottura del vetro della piastra di cottura:
  - spegnere tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica,
  - non usare o toccare la superficie dell'apparecchiatura,
  - non utilizzare l'apparecchiatura.
- Quando si posiziona il cavo di alimentazione, accertarsi che non entri in contatto diretto (per esempio utilizzando delle guaine isolanti) con elementi che possono raggiungere temperature superiori ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti

mercati: CH

### 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.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- 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.

## 2.2 Collegamento elettrico

### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicursi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicursi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine

- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- 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.

## 2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.

- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Attenersi ai requisiti per garantire un'adeguata ventilazione.

## 2.4 Utilizzo:

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di lesioni e ustioni.  
Pericolo di scossa elettrica.

### **ATTENZIONE!**

L'uso di un'apparecchiatura di cottura a gas determina la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchiatura è in uso. L'uso prolungato e intenso dell'apparecchiatura può richiedere un'ulteriore ventilazione, ad esempio, l'aumento della ventilazione meccanica, ove presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione nell'aria esterna, fornendo al tempo stesso un ricambio di aria ambiente con un'ulteriore ventilazione. Consultare un tecnico qualificato, prima di installare la ventilazione aggiuntiva.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.

- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sulla parte inferiore della cavità.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.

- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- L'alluminio non è un materiale adatto al contatto con alimenti altamente acidi e/o altamente salati. In questi casi, prima della cottura, mettere sempre sulla teglia un foglio di carta da forno a prova di grasso.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Non tenere 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 lasciare mai un bruciatore acceso con o senza tegami vuoti sopra.
- Le pentole in ghisa, in alluminio o con fondo danneggiato possono graffiare il piano. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- Assicurare una buona ventilazione nel locale in cui è installata l'apparecchiatura.
- Utilizzare solo tegami stabili con la forma corretta e il diametro più grande rispetto alle dimensioni dei bruciatori.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchiatura.
- Non installare uno spargifiamma sul bruciatore.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone o anticalcare vengano a contatto con il piano cottura. Ciò può causare macchie opache.

## 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.
- 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 Illuminazione interna

### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Assistenza tecnica

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

## 2.8 Smaltimento

### **⚠ AVVERTENZA!**

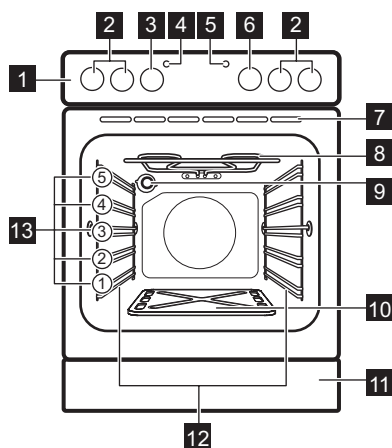
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- 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.
- Avvolgere i tubi del gas esterni.

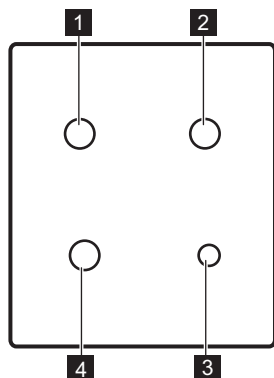
## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Manopole del piano di cottura
- 3** Manopola delle funzioni forno
- 4** Spia di accensione
- 5** Spie di avvertenza
- 6** Manopola del gas
- 7** Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
- 8** Elemento riscaldante
- 9** Luce
- 10** Targhetta inferiore della cavità del forno
- 11** Flap
- 12** Supporto ripiano, smontabile
- 13** Posizioni dei ripiani

## 3.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Bruciatore semirapido
- 2 Bruciatore semirapido
- 3 Bruciatore ausiliario
- 4 Bruciatore semirapido

## 3.3 Accessori

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

# 4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 4.1 Targhetta inferiore della cavità del forno

Quando si acquista l'apparecchiatura, la targhetta inferiore della cavità del forno si trova sugli accessori. Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, posizionare la targhetta inferiore sull'area del bruciatore come indicato nel capitolo "Descrizione del prodotto".

### **AVVERTENZA!**

Non mettere in funzione l'apparecchiatura senza la copertura inferiore della cavità. Si tratta di un componente per garantire la sicurezza.

### **AVVERTENZA!**

Non usare il cassetto dell'apparecchiatura come cassetto di stoccaggio. Il cassetto flap copre il rubinetto del gas principale.

## 4.2 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.




Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

## 4.3 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

1. Impostare la funzione .
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.
3. Accendere il bruciatore a gas del forno e impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per circa un'ora.

### **AVVERTENZA!**

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito.

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Lasciare raffreddare il forno. Inumidire un panno morbido con acqua calda e con un po'

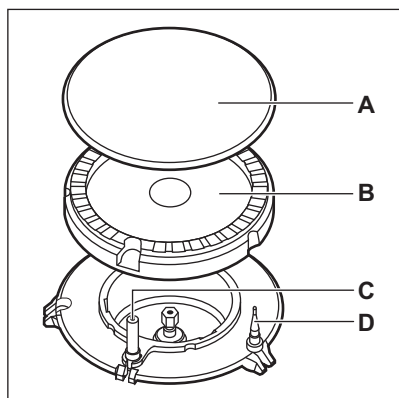
di detergente delicato e pulire la cavità del forno.

## 5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Panoramica bruciatore



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

### 5.2 Manopole di regolazione

#### Descrizioni delle funzioni



Posizione Off / no gas



Fornitura massima di gas / posizione di accensione



Alimentazione minima del gas

### 5.3 Accensione del bruciatore



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. Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima (☼🔥).
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi. Questo consentirà il riscaldamento della termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.



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



#### **AVVERTENZA!**

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

### **⚠ ATTENZIONE!**

In assenza di elettricità è possibile accendere il bruciatore senza utilizzare il dispositivo elettrico; in tal caso sarà sufficiente avvicinarsi al bruciatore con una fiamma, premere verso il basso la relativa manopola e ruotarla in senso antiorario verso la posizione di massimo rilascio del gas. Mantenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia.



Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola di regolazione in posizione di spento per cercare di riaccendere il bruciatore dopo almeno 1 minuto.



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

## **5.4 Spegnimento del bruciatore**

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

### **⚠ AVVERTENZA!**

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

## **5.5 Cottura con Durotherm pentole**

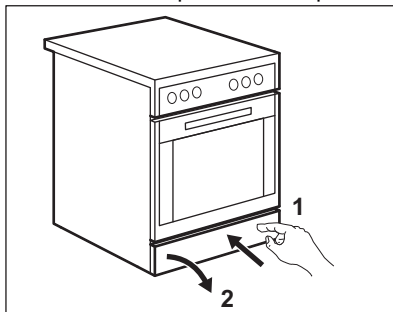
Le pentole a doppia parete "Durotherm" sono dotate di un fondo riscaldante estraibile. Estrarre il fondo prima di posizionare la pentola sul supporto delle pentole.

## **5.6 Se si sente odore di gas**

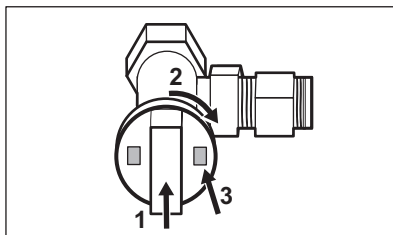
### **⚠ AVVERTENZA!**

Non accendere il fuoco, non fumare. Non spegnere o accendere interruttori o dispositivi elettrici. Non usare il telefono nella stanza.

1. Chiudere la valvola del gas principale e tutti i regolatori del bruciatore. Non cercare di fare altro!
2. Premere il flap inferiore e aprirlo:



3. All'interno, premere la valvola del gas principale e ruotarla fino a che non si avverte resistenza. Entrambi gli indicatori sulla valvola da verdi diventeranno rossi:



4. Aprire porte e finestre per aerare la stanza. Uscire dall'edificio e chiamare i servizi di emergenza gas oppure un Centro Assistenza Autorizzato. Non usare il telefono o il campanello per allarmare gli abitanti dell'edificio.

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

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Pentole

#### **ATTENZIONE!**

Non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta, grill o piastre tostapane. L'acciaio inox può bruciare se sottoposto ad eccessivo riscaldamento.

#### **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.

#### **ATTENZIONE!**

I liquidi versati durante la cottura possono causare la rottura del vetro.

### 6.2 Diametri delle pentole

#### **AVVERTENZA!**

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Semi rapido	160 - 220
Assiliario	140 - 180

## 7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 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 speciale adatto alla superficie del piano di cottura.

#### **AVVERTENZA!**

Non usare coltelli, raschietti o strumenti simili per pulire la superficie del vetro o tra i bordi del bruciatore e del telaio (se pertinente).

- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

### 7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di 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.

### 7.3 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.

### 7.4 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.

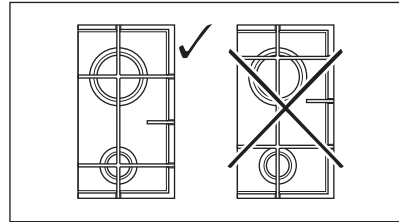


Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.

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 allineati al centro del bruciatore



### 7.5 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.

## 8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Funzioni del forno

Funzione del forno	Applicazione
	Posizione spento L'apparecchiatura è spenta.
	Luce cappa Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Grill Per carne alla griglia o kebab e pezzi di carne più piccoli.



Non è possibile utilizzare contemporaneamente il forno a gas e la funzione Grill.

## 8.2 Spia di accensione

La spia di accensione si accende quando si ruota la manopola delle funzioni del forno.

## 8.3 Manopola del gas

### Simbo- Funzione lo



Il bruciatore del forno è spento.


150 °C - Gamma di regolazioni temperatura.  
250 °C

## 8.4 Accensione del bruciatore del forno a gas



### Dispositivo di sicurezza del forno:

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

1. Aprire la porta del forno.
2. Premere la manopola del gas e ruotarla su .
3. Tenere premuta la manopola del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. In caso contrario, il flusso del gas verrà interrotto. Non rilasciare la manopola fino a che non si accende la fiamma.




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

## 8.5 Dopo l'accensione del bruciatore a gas

1. Rilasciare la manopola del gas.
2. Chiudere la porta del forno.
3. Ruotare la manopola del gas per impostare il livello di potenza desiderato. Controllare la fiamma attraverso i fori sul fondo del forno.

## 8.6 Grill

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso orario su .
2. Regolare la posizione del grill e delle guide della leccarda in base al diverso spessore dei cibi. Sistemare il cibo vicino alla resistenza superiore per una cottura più veloce e, distante dalla stessa per una cottura più delicata.
  - La maggior parte degli alimenti devono essere posizionati nella leccarda sul ripiano a filo per consentire la massima circolazione dell'aria e per far colare fuori grassi e sughi di cottura. Se lo si preferisce, alimenti come pesce, fegato e reni possono essere collocati direttamente sulla leccarda.
  - Per ridurre al minimo gli spruzzi, asciugare completamente gli alimenti prima di posizionarli sulla griglia. Spennellare leggermente le carni magre ed il pesce con un filo d'olio o burro sciolto per conservare la loro umidità durante la cottura.
  - I contorni come pomodori e funghi possono essere posti al di sotto della griglia durante la cottura al grill della carne.
  - Durante la tostatura del pane, si consiglia di utilizzare la guida più in alto.
  - Girare il cibo durante la cottura, come richiesto.

## 8.7 Spie di avvertenza

La spia di avvertenza si accende quando è selezionata la funzione di cottura con il grill. e si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura impostata. In seguito, la spia si accende a intermittenza per indicare la regolazione della temperatura sul valore impostato.

## 8.8 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo

aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

### **AVVERTENZA!**

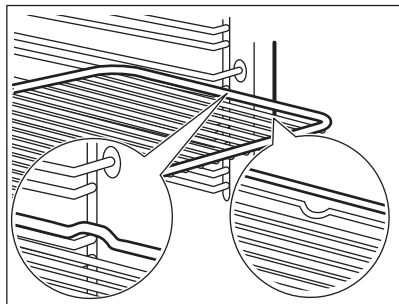
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

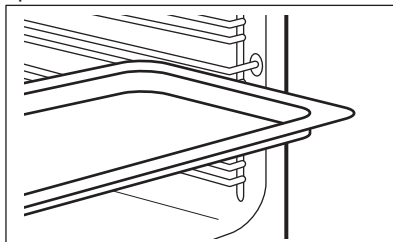
#### Ripiano a filo:

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



#### Lamiera dolci:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



## 10. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### **AVVERTENZA!**

Non toccare l'area dietro al flap, dato che si surriscalda in fase di utilizzo del forno.

### **i**

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

### 10.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della 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. Non si tratta di un'anomalia. 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.

## 10.2 Cottura di dolci

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

## 10.3 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.

## 10.4 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.

## 10.5 Cottura con forno a gas



Il tempo non include il preriscaldamento. Preriscaldare sempre il forno vuoto per 10 minuti.

## Carne

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di maiale	1	190 - 200	80 - 100	3
Arrosto di vitello	1	190 - 200	85 - 95	3
Roastbeef	1	200 - 210	60 - 80	3
Polpettone	1	200 - 210	80 - 90	3
Arrosto di maiale avvolto da pancetta (con pancetta)	1.2	200 - 210	85 - 95	3
Roastbeef	1	220 - 230	30 - 50	3
Arrosto di cervo/capriolo	-	200 - 210	80 - 90	3

## Pollame & Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Crocchette di pollo (mettere pellicola di alluminio su un vassoio)	-	200 - 210	13 - 16 - 26	3
Pollo	1 - 1.2	210 - 220	80 - 100	3
Anatra	1.5 - 2	170 - 180	65 - 75 - 95	3
Oca	3	170 - 180	190 - 210	3
Tacchino	4.5 - 5.5	180 - 190	230 - 250	2
Trota in pellicola di alluminio	0.3	190 - 200	25 - 35	3
Filetti di trota	0.2	190 - 200	25 - 35	3

## Torte, coppette di dolci, paste, biscotti, miscele morbide o di panna

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta con lievito in polvere	170 - 180	40 - 50	4
Rotolo con marmellata	200 - 210	10 - 25	4
Ciambella	165 - 175	55 - 70	4
Torta di mele (soffice)	170 - 180	50 - 60	4
Torta al rum, alle arance o di carote	165 - 175	50 - 60	4
Torta marmorizzata	170 - 180	80 - 90	4
Torta tradizionale tirolese	170 - 180	60 - 70	4
Torta di cocco	170 - 180	60 - 70	4
Torta di zucchine dolci	180 - 190	55 - 65	4
Torta di noci	170 - 180	55 - 65	4
Pasta alla panna / torta di formaggio (dopo 90 minuti, spegnere il forno e lasciare la torta al suo interno per altri 10 minuti)	170 - 180	90 - 100	4

## Dessert da tutto il mondo

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta di banane americana	170 - 180	80 - 90	4
Noce di cocco Itaparica	170 - 180	60 - 70	4
Linzertorte (Austria)	170 - 180	45 - 55	4
Sachertorte (Austria)	170 - 180	70 - 80	4
Savarin (Francia)	170 - 180	30 - 35	4

## Torte di Natale

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di Milano e biscotti con poco burro	150 - 160	25 - 35	5
Biscotti secchi	150 - 160	30 - 40	4
Pan di zenzero o miscela di torta al miele	150 - 160	30 - 40	4
Chrâbèli o Springerli (biscotti svizzeri all'anice - da lasciar seccare sul vassoio di notte)	150 - 160	30 - 40	4

## Piccoli alimenti cotti - pasta di cavoli, pastafrolla, meringa

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Piccole torte cucinate	150 - 170	35 - 45	4
Basi in pastafrolla per torte	160 - 170	40 - 50	4
Piccole torte di pastafrolla	160 - 170	30 - 40	4
Nidi d'uccellino	160 - 170	30 - 40	4
Biscotti alle mandorle	160 - 170	30 - 40	4

## Flan e paste

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta sbriciolata, pasta sfoglia con frutta fresca + crema pasticcera	170 - 180	55 - 65	4
Pasta sbriciolata, pasta sfoglia con frutta congelata + crema pasticcera	170 - 180	55 - 65	4
Flan francesi (senza crema pasticcera)	170 - 180	50 - 60	4
Torta al formaggio	170 - 180	55 - 65	4
Flan ai funghi	170 - 180	35 - 45	4
Broccoli / pasta di porri	170 - 180	50 - 60	4
Pasta sorpresa	170 - 180	50 - 60	4
Crostata di mele svizzera (Apfelwähe)	230 - 240	55 - 65	4
Costata di mele svizzera (Apfelwähe) <sup>1)</sup>	190 - 200	55 - 65	4

<sup>1)</sup> Mettere il vassoio smaltato sul ripiano in filo

## Pasta sfoglia

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Canapés	170 - 180	20 - 30	4
Paste al prosciutto	170 - 180	30 - 50	4

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pasta sfoglia	170 - 180	35 - 45	4
Filetto di maiale con pasta	170 - 180	45 - 55	4
Piccole salsicce	170 - 180	35 - 45	4

### Paste lievitate – torte, pane e pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Savarin	170 - 180	50 - 60	4
Torta pungiglione d'ape (stampo torta profondo)	170 - 180	35 - 45	4
Ciambella	170 - 180	50 - 60	4
Briosches <sup>1)</sup>	190 - 200	50 - 60	4
Panini svizzeri	190 - 200	30 - 40	4
Pane a seconda delle dimensioni	190 - 200	50 - 60	4
Panini	190 - 200	25 - 35	4
Panini con prosciutto 1 kg	180	100 - 110	4
Panini Frischback	190 - 200	20 - 30	4
Biscotti Frischback	190 - 200	20 - 30	4
Pizze (vassoio di cottura originale)	190 - 200	20 - 30	4

<sup>1)</sup> Mettere carta anti-aderente sulla teglia

### Arrosto, cottura al forno, gratin

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Toast Hawaii	220 - 230	15 - 25	4
Toast con i funghi	220 - 230	15 - 25	4
Pentola di tagliatelle	200 - 210	45 - 55	4
Soufflè alla ciliegia	200 - 210	45 - 55	4
Patate gratinate	200 - 210	45 - 55	4
Pomodori con rivestimento di formaggio	200 - 210	30 - 35	4
Alaska cotto	235 - 245	3 - 6	4

### Verdure, riso, cereali - come contorni

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cereali, coperti	190 - 200	45 - 55	4

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Riso, coperto	190 - 200	35 - 45	4
Patate al forno (sbollentate)	210 - 220	50 - 60	4
Patate al forno (crude)	200 - 210	50 - 60	4
Patate al forno / patate arrosto	200 - 210	50 - 60	4
Patate alla duchessa	200 - 210	40 - 50	4

### Specialità svizzere

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Prättigauer Pitte (Grisons)	180 - 190	45 - 50	4
Pane alle pere (Svizzera orientale)	190 - 200	50 - 60	4
Torta di carote (Aargau)	170 - 180	45 - 55	4
Torta (valle di Glarn)	190 - 200	40 - 50	4
Pane speziato	180 - 190	25 - 35	4

### Alimenti speziati da tutto il mondo

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Musaka (Grecia)	180 - 190	40 - 50	4
Lasagne (Italia)	180 - 190	45 - 55	4
Pepe farcito (Ungheria)	180 - 190	60 - 75	4

## 10.6 Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima della cottura.

Alimenti	Quantità	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Parti	1° lato	2° lato	
Arista di maiale	2 - 4	9	8	4
Bistecche di filetto	-	6	5	4
Pollo	1 metà pollo	17	16	2
Salsicce	fino a 6 pezzi	6	4	4
Salsicce a spirali	fino a 4 pezzi	9	6	4

## 10.7 Marmellate/Conserve

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti comincia a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti, con vasetti da un litro), spegnere il forno.

### Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Tempo di conservazione aggiuntivo (min)	Posizione della griglia
Fragole/Mirtilli/Lampogni/Uva spina matura	150 - 160	35 - 45	-	2
Uva spina acerba	150 - 160	35 - 45	15	2

### Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Tempo di conservazione aggiuntivo (min)	Posizione della griglia
Pere/Mele cotogne/Prugne	150 - 160	50	15	2

### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Tempo di conservazione aggiuntivo (min)	Posizione della griglia
Carote <sup>1)</sup>	150 - 160	50	15	2
Ortaggi misti in agrodolce	150 - 160	50	15	2
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi <sup>1)</sup>	150 - 160	50	80 - 120	2

<sup>1)</sup> Lasciare riposare nel forno spento per un'ora.

## 11. FORNO - PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

## 11.2 Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio



Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.  
Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno.  
Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

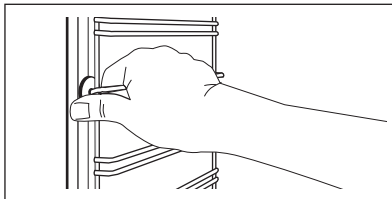
## 11.3 Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

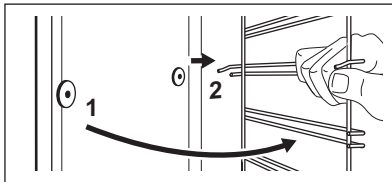
## 11.4 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani .

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



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 11.5 Parete superiore del forno

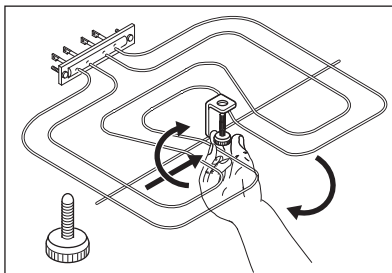
### ⚠ AVVERTENZA!

Disattivare l'apparecchiatura prima di togliere la resistenza. Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio di scottature.

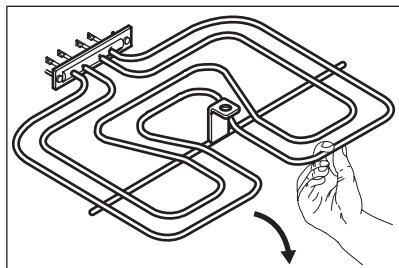
Rimuovere i supporti ripiano.

La resistenza si può togliere per agevolare la pulizia della parte superiore del forno.

1. Estrarre la vite che tiene fissata la resistenza. La prima volta servirsi di un cacciavite.



2. Tirare delicatamente la resistenza verso il basso.



3. Pulire la parete superiore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata e lasciarla asciugare. Per installare la resistenza eseguire al contrario la procedura indicata.

Montare i supporti ripiano.

#### ⚠ **AVVERTENZA!**

Verificare che la resistenza sia stata installata correttamente e che non cada.

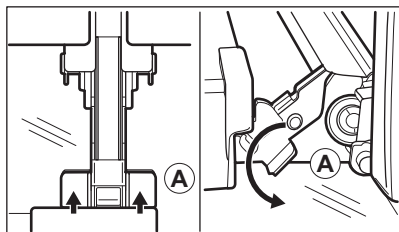
### 11.6 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta per pulirla.

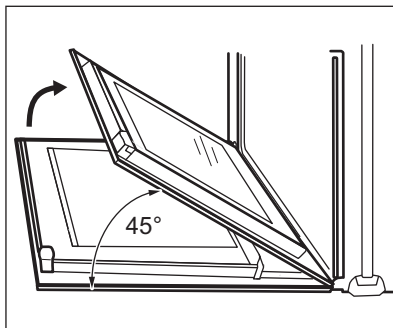
#### ⚠ **AVVERTENZA!**

Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante.

1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta fino a un'angolazione di circa 45°.



4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile. Per evitare graffi.
6. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare la porta. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

### 11.7 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

#### ⚠ **AVVERTENZA!**

Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

#### ⚠ **ATTENZIONE!**

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

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

#### Lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.

3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.

4. Montare il rivestimento di vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il gas non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegata correttamente.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
Il gas non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionarli adeguatamente.
Non è possibile accendere l'apparecchiatura.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuto il pulsante di accensione per circa 10 secondi.
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.
L'apparecchiatura è rumorosa.		Alcune parti metalliche dell'apparecchiatura si espandono e contraggono quando si riscaldano o raffreddano. I rumori descritti sono normali.
Il colore della fiamma è arancione o giallo.		In alcuni punti del bruciatore la fiamma può essere arancione o gialla. Non si tratta di un'anomalia.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
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.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
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.

## 12.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati.

La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 13. DATI TECNICI

### 13.1 Dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Cottura elettrica:	1.75 kW
Alimentazione elettrica:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
POTENZA TOTALE:	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar = 9.1 kW
	Gas - sostituzione:	G30 (3+) 28-30 mbar = 683 g/h G31 (3+) 37 mbar = 671 g/h G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 676 g/h
Categoria dell'apparecchiatura:	I12H3+ I12H3B/P	
Collegamento gas:	G 1/2"	
Classe dell'apparecchiatura:	3	

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano montati correttamente.

- Il fondo della pentola deve avere il diametro corretto per le dimensioni del bruciatore.
- Mettere la pentola direttamente sopra il bruciatore e al centro.
- Quando il liquido comincia a bollire, ridurre la fiamma per far bollire lentamente il liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale dell'utente.

## 14.2 Forno - Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

### • Suggestimenti generali

- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.

- 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 cibi.

- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

## 15. GARANZIA

### Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





**Vendita pezzi di ricambio** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Consulenza specialistica/Vendita** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



### **Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi fuori uso?  
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)







**electrolux.com**

867368953-D-172026



**CE**