



# Electrolux



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



**K13GX2**

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



**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.....                               | 4  |
| 3. INSTALLAZIONE.....                                         | 7  |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                              | 11 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.. | 12 |
| 6. USO QUOTIDIANO.....                                        | 12 |
| 7. FUNZIONI OROLOGIO.....                                     | 13 |
| 8. USO DEGLI ACCESSORI.....                                   | 13 |
| 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                                   | 15 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                              | 15 |
| 11. CURA E PULIZIA.....                                       | 18 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                             | 20 |
| 13. DATI TECNICI.....                                         | 20 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                | 21 |
| 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                         | 22 |

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- 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.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che 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.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- 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.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.

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

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

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

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1380       | 3x0.75                              |
| massimo 2300       | 3x1                                 |
| massimo 3680       | 3x1.5                               |

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

## 2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere realizzati da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Verificare che l'aria circoli intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas sono riportate sulla targhetta identificativa.
- Quest'apparecchiatura non è collegata a un dispositivo che scarica i prodotti della combustione. Assicurarsi di eseguire il collegamento dell'apparecchiatura in conformità alle normative di installazione vigenti. Attenersi ai requisiti per garantire un'adeguata ventilazione.

## 2.4 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.



### ATTENZIONE!

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

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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.

- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- 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'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.

- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.5 Cura e pulizia

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.6 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- 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

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare solo 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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- Avvolgere i tubi del gas esterni.

# 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

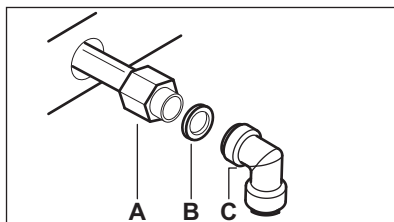
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 3.1 Collegamento gas

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

Non utilizzare tubi in gomma flessibili.

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



- A. Attacco dell'alimentazione del gas, estremità dell'albero con attacco
- B. Rondella
- C. Gomito
5. Inserire la guarnizione in dotazione tra il tubo e l'attacco dell'alimentazione del gas. Ruotare il tubo di 1/2" sull'attacco dell'alimentazione del gas.
6. Utilizzare una chiave a bussola da 22 mm per serrare i dadi. Mantenere l'attacco dell'alimentazione del gas nella posizione corretta. Gestire in modo delicato il circuito di alimentazione gas.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare fiamme per controllare la presenza di perdite.

7. Spingere completamente il forno nel mobile da incasso.

**⚠ AVVERTENZA!**

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

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

### 3.2 Adattamento a diversi tipi di gas

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

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

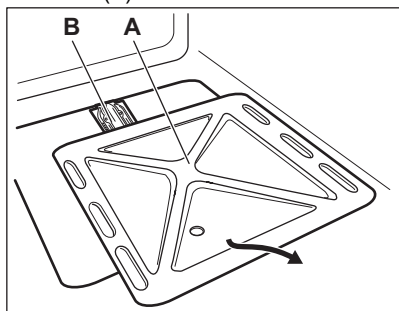
La portata del gas è regolata conformemente.

**⚠ AVVERTENZA!**

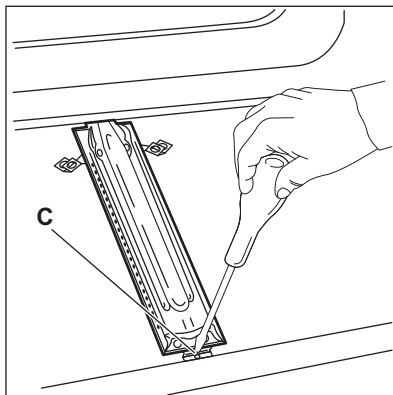
Prima di sostituire gli iniettori, assicurarsi che le manopole del gas siano nella posizione Off. Estrarre la spina dalla presa di corrente. Attendere che il forno sia freddo. Vi è il rischio di lesioni.

### 3.3 Sostituzione dell'iniettore del forno

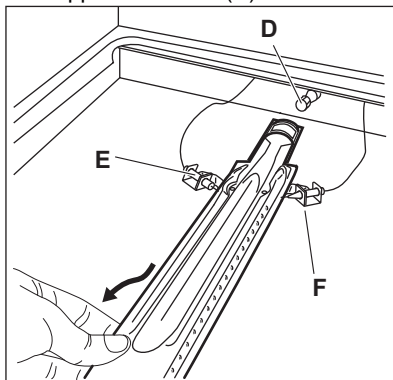
1. Rimuovere il fondo della cavità del forno (A) per avere accesso al bruciatore del forno (B).



2. Svitare la vite (C) che tiene in posizione il bruciatore.



3. Estrarre con attenzione il bruciatore dal supporto iniettore (D).



4. Spostarlo lentamente sul lato sinistro. Non esercitare forza sul filo del connettore della candela di accensione (F) e sul conduttore della termocoppia (E).
5. Rilasciare l'iniettore del bruciatore (D) con una chiave a bussola da 7 mm e sostituirlo con uno differente adatto al tipo di gas utilizzato. Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".
6. Montare il bruciatore seguendo la procedura inversa.

Sostituire l'adesivo con la tipologia del gas, situato vicino all'attacco dell'alimentazione del gas, con quello relativo al nuovo tipo di gas.

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



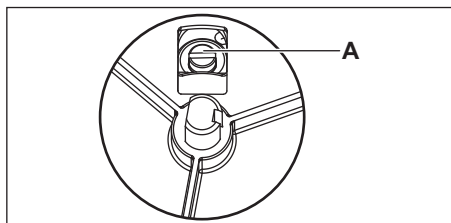
Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia in linea con i valori consigliati.



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

### 3.4 Regolazione del livello minimo del bruciatore del forno

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Ruotare la manopola del comando del gas sulla posizione minima e rimuoverla.
3. Regolare la vite di regolazione (A) con un cacciavite a lama sottile.



| Cambio del tipo di gas          | Regolazione della vite di regolazione                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Dal gas liquido al gas naturale | Allentare la vite di regolazione di circa 1/3 di giro. |
| Dal gas naturale al gas liquido | Serrare completamente la vite di regolazione.          |

4. Fissare la manopola per il controllo del gas.
5. Collegare il forno alla rete elettrica.



#### AVVERTENZA!

Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente solo quando tutte le parti sono indietro nella posizione iniziale. Vi è un rischio di lesioni.

6. Accendere il bruciatore del forno a gas. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
7. Portare la manopola del comando del gas alla posizione massima e lasciare il forno riscaldare per almeno 10 minuti.
8. Ruotare la manopola per il controllo del gas dalla posizione massima a quella minima.

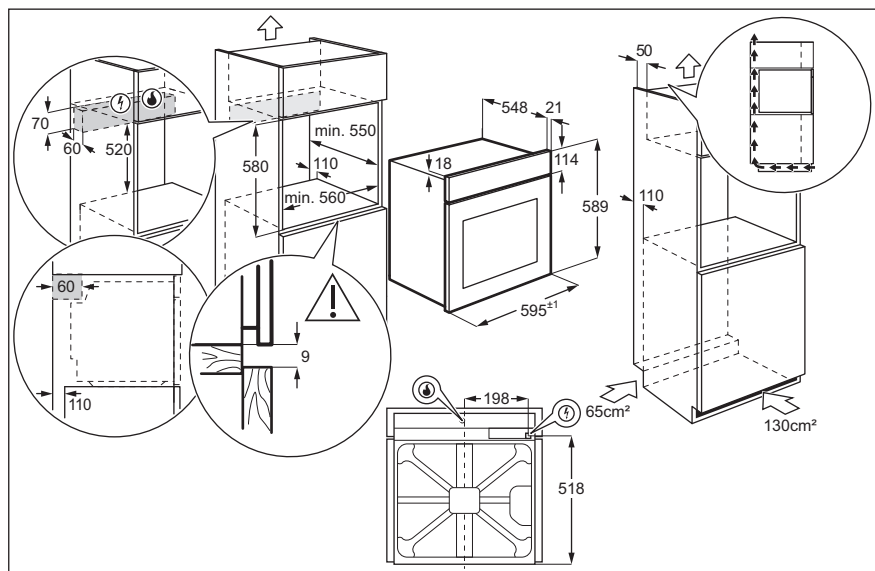
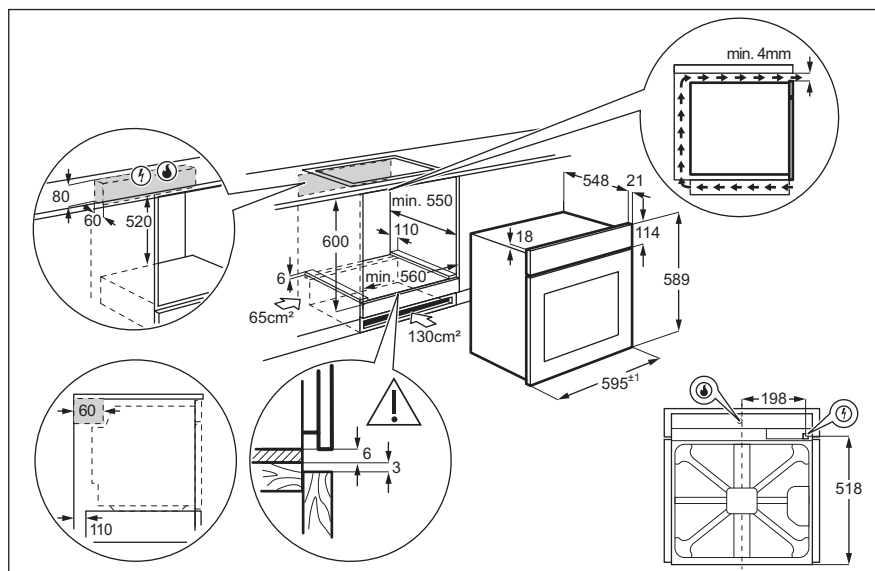
Controllare la fiamma. Se la fiamma si spegne, ripetere la procedura. Deve esserci una piccola fiamma regolare sulla corona del bruciatore del forno.

**Il produttore si assume la responsabilità in caso di mancato rispetto di queste misure di sicurezza.**

### 3.5 Incasso

Installare l'apparecchiatura solo in una cucina o in una cucina a vista. Non installare l'apparecchiatura in un bagno o in camera da letto.

L'apparecchiatura può essere installata a incassata in un mobile o al di sotto di esso. Le dimensioni del mobile da incasso devono rispettare quelle riportate nelle figure corrispondenti.



Deve essere presente una distanza di almeno 4 mm tra la superficie superiore dell'apparecchiatura e quella interna del mobile.

Quando si installa l'apparecchiatura in colonna, (al di sotto di un piano cottura), questo deve essere montato prima del forno.

I materiali devono resistere ad un aumento di temperatura di almeno 60°C al di sopra della temperatura ambiente.

È necessario un continuo ricircolo d'aria attorno al forno in modo che non possa surriscaldarsi.

Per un corretto funzionamento, il mobile del forno deve presentare un'apertura minima di 130 cm<sup>2</sup> nella parte anteriore o sui lati (almeno 65 cm<sup>2</sup> per ogni lato). Il produttore consiglia un'apertura di 130 cm<sup>2</sup> sul lato anteriore per un mobile in muratura e di un'apertura da 65 cm<sup>2</sup> su ogni lato per un mobile in legno.

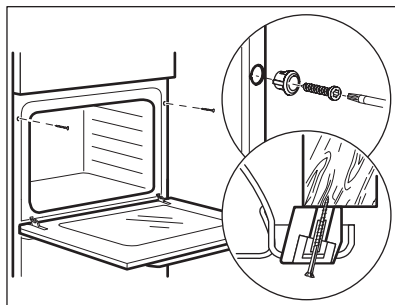
Quando si installa un piano di cottura al di sopra del forno, effettuare due collegamenti elettrici distinti.

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



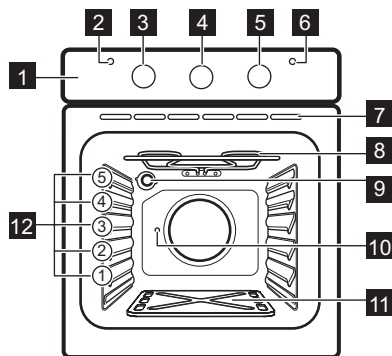
Assicurarsi che dopo l'installazione, vi sia facile accesso all'apparecchiatura nel caso si rendessero necessarie riparazioni o operazioni di manutenzione.

### 3.6 Fissaggio nel mobile



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Indicatore grill

- 3** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 4** Manopola del contaminuti
- 5** Manopola del gas
- 6** Spia potenza
- 7** Aperture di ventilazione per la ventola di raffreddamento
- 8** Resistenza
- 9** Lampadina
- 10** Foro girarrosto
- 11** Piastra inferiore cavità forno
- 12** Posizioni ripiano

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Targhetta inferiore della cavità del forno

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

### 5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a

contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
6. Riporre gli accessori nella loro posizione iniziale.

## 6. USO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Accensione del bruciatore del forno a gas



#### **Dispositivo di sicurezza del forno:**

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

1. Premere la manopola del gas e ruotarla su .
2. Tenere premuta la manopola del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. Non rilasciare la manopola fino a che non si accende la fiamma, altrimenti viene interrotto il flusso del gas.

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

### 6.2 Dopo aver acceso il bruciatore a gas del forno

1. Rilasciare la manopola per il controllo del gas.
2. Ruotare la manopola per il controllo del gas per impostare la temperatura. Controllare la fiamma attraverso i fori nella piastra inferiore della cavità.

L'indicatore di potenza si accende quando si ruota la manopola per le funzioni del forno.

### 6.3 Manopola del gas

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

### 6.4 Funzioni forno

| Funzione forno                                                                    | Applicazione                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | L'apparecchiatura è spenta.                                                                                                 |
| Posizione spento                                                                  |                                                                                                                             |
|  | Per accendere la lampadina.                                                                                                 |
| Luce cappa                                                                        |                                                                                                                             |
|  | Per grigliare la carne, inclusi kebab e pezzi di carne più piccoli. Per arrostiti pezzi di carne più grandi sul girarrosto. |
| Grill + girarrosto                                                                |                                                                                                                             |

| Funzione forno                                                                    | Applicazione                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Per regolare la temperatura del grill elettrico al centro della cavità (da un minimo di 50°C fino a un massimo di circa 200°C). |
| Gamma di regolazione della temperatura                                            |                                                                                                                                 |

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

### 6.5 Uso del grill

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso orario su  e impostare la temperatura massima.
  2. Regolare la posizione del grill e delle guide della leccarda in modo che ospiti diverse porzioni di cibi.
- Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti", Grigliatura.

### 6.6 Spia grill

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

## 7. FUNZIONI OROLOGIO

### 7.1 Contaminuti

Per impostare il conto alla rovescia.

1. Ruotare la manopola del timer al massimo.
2. Ruotare la manopola del timer per impostare il conto alla rovescia.

Quando si conclude il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

 Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

## 8. USO DEGLI ACCESSORI

### AVVERTENZA!

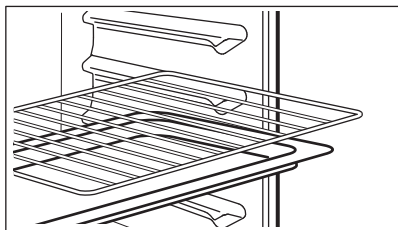
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

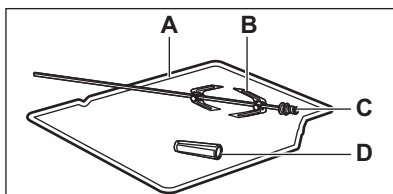
## 8.2 Uso del girarrosto

### AVVERTENZA!

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

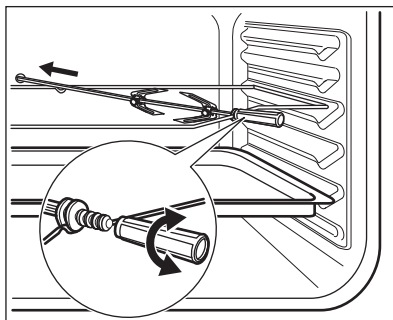
### AVVERTENZA!

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

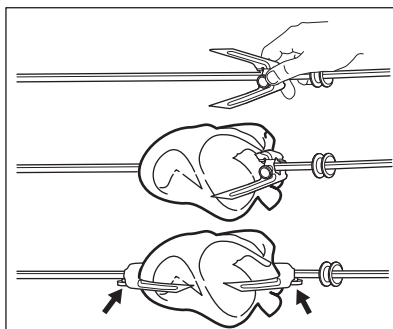


- A. Telaio girarrosto
- B. Forcelle
- C. Spiedo
- D. Impugnatura

1. Inserire l'impugnatura del girarrosto nello spiedo.
2. Posare la la leccarda sul ripiano più basso.
3. Installare il telaio porta spiedo nella terza posizione della griglia partendo dal basso.



4. Installare la prima forcella nello spiedo, quindi posizionare la carne sul girarrosto e installare la seconda forcella.



5. Utilizzare le viti per serrare le forcelle.
6. Inserire l'estremità dello spiedo nel foro per girarrosto.
7. Installare la parte posteriore dello spiedo sul telaio girarrosto.

Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

8. Rimuovere l'impugnatura del girarrosto.
9. Selezionare una funzione con la posizione del girarrosto. Il girarrosto gira.

10. Impostare la temperatura necessaria. Fare riferimento alle tabelle di cottura.

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo

aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il forno potrebbe cuocere o arrostiti in modo diverso rispetto a quello utilizzato in precedenza.

#### Preparazione di dolci da forno

Non aprire la porta del forno prima che 3/4 del tempo di cottura impostato sia trascorso.

Se si utilizzano due lamiere dolci contemporaneamente, lasciare un livello vuoto tra di esse.

#### Cottura al grill

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

Collocare la maggior parte dei tipi di alimenti sul ripiano a filo. Posizionare la leccarda sulla prima posizione del ripiano per consentire la massima circolazione dell'aria e per estrarre il cibo dai grassi e dai succhi.

Se lo si preferisce, alimenti come pesce, fegato e reni possono essere collocati direttamente sulla piastra del grill/nella teglia.

Per ridurre al minimo gli schizzi, asciugare completamente gli alimenti prima di grigliarli.

Quando si griglia la carne, è possibile posizionare contorni come pomodori e funghi sotto la griglia.

Durante la cottura, girare il cibo secondo necessità.

#### Cottura di carne e pesce

Utilizzare una leccarda per alimenti molto grassi per evitare la formazione di macchie potenzialmente permanenti nel forno.

Lasciar riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla in modo che il succo non fuoriesca.

Per evitare troppo fumo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensazione di fumo, aggiungere acqua ogni volta che si asciuga.

#### Tempi di cottura

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

All'inizio, controllare il rendimento durante la cottura. Quando si utilizza questa apparecchiatura, trovare le impostazioni migliori (calore, tempo di cottura, ecc.) per le pentole, le ricette e le quantità.

## 10.2 Cottura in forno a gas

### Meat & Poultry

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Usare un ripiano a filo.

Posizionare una leccarda sul secondo ripiano.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

| Cibo                               | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|------------------------------------|------------------|-------------|
| Manzo con osso, 1,0 kg             | min.             | 40 - 50     |
| Manzo dissossato, 1,0 kg           | 190              | 50          |
| Agnello, 1,0 kg                    | min.             | 40 - 50     |
| Maiale, 1,0 kg                     | 180 - 190        | 75 - 85     |
| Pollo / Coniglio, 1,2 kg           | 220 - 230        | 75 - 85     |
| Anatra, 1,0 kg                     | 190              | 80 - 90     |
| Roast beef all'inglese - al sangue | 220              | 44 - 50     |
| Roast beef all'inglese - media     | 220              | 51 - 55     |
| Roast beef all'inglese - ben cotto | 220              | 56 - 60     |

### Turkey

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Usare la leccarda.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

| Cibo                   | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|------------------------|------------------|-------------|
| Tacchino, 4,5 - 5,5 kg | 160              | 210 - 240   |

### Pastry

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Utilizzare la vassoio per dolci se non sono specificati altri utensili da cucina di seguito.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

| Cibo                                                                                   | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Crostata di frutta in uno stampo per dolci rotondo da 26 cm su un ripiano a filo       | 165              | 40 - 50     |
| Torta di frutta in uno stampo per dolci rotondo da 26 cm su un ripiano a filo          | min.             | 40 - 50     |
| Fagottini con salsiccia                                                                | 180              | 20 - 30     |
| Pasta choux                                                                            | 190              | 25 - 30     |
| Vol-au-vent                                                                            | 170              | 15 - 20     |
| Crostata alla marmellata in uno stampo per dolci rotondo da 30 cm su un ripiano a filo | 165              | 40 - 50     |

### Pudding

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Utilizzare 9 stampini in ceramica.

Versare 2 cm di acqua nella leccarda.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

| Cibo                                | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|-------------------------------------|------------------|-------------|
| Crema pasticcera cotta a bagnomaria | min.             | 60 - 75     |

### Cakes

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Utilizzare la vassoio per dolci se non sono specificati altri utensili da cucina di seguito.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

| Cibo                                                                        | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Torta ricca di frutta in uno stampo per dolci da 20 cm su un ripiano a filo | min.             | 150 - 170   |
| Torta ricca di frutta in uno stampo per dolci da 20 cm su un ripiano a filo | min.             | 150         |

| Cibo                                                                   | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Torta margherita in uno stampo per dolci da 20 cm su un ripiano a filo | min.             | 105 - 120   |
| Tortine                                                                | min. - 170       | 35 - 50     |
| Pane di zenzero                                                        | min.             | 35 - 45     |

### Bread

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Usare la lamiera dolci.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

| Cibo                   | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|------------------------|------------------|-------------|
| Filoni di pane, 0,5 kg | 180 - 190        | 40 - 50     |
| Filoni di pane, 1,0 kg | 180 - 190        | 50 - 60     |
| Panini e panini        | 180 - 190        | 15 - 20     |

### 10.3 Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Usare il quarto livello griglia.

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

| Cibi                         | Pezzi | Tempo (min.) |         |
|------------------------------|-------|--------------|---------|
|                              |       | 1° lato      | 2° lato |
| Bistecche di filetto, 0,8 kg | 4     | 12 - 15      | 12 - 14 |

### 10.5 Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

Preriscaldare il forno per 10 min.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                              | Cottura convenzionale                                                               | Lamiera dolci smaltata                                                              | 4                                                                                   | 150 - 160 | 50-60                                                                               |
|                                                                                     |                                                                                     | Piastra da forno in alluminio                                                       |                                                                                     | 150 - 170 | 35 - 75                                                                             |

| Cibi                             | Pezzi | Tempo (min.) |         |
|----------------------------------|-------|--------------|---------|
|                                  |       | 1° lato      | 2° lato |
| Manzo, bistec-<br>ca, 0,6 kg     | 4     | 10 - 12      | 6 - 8   |
| Salsicce                         | 8     | 12 - 15      | 10 - 12 |
| Braciole di<br>maiale, 0,6 kg    | 4     | 12 - 16      | 12 - 14 |
| Pollo (tagliata in<br>2), 1,0 kg | 2     | 30 - 35      | 25 - 30 |
| Kebab                            | 4     | 10 - 15      | 10 - 12 |
| Pollo, petto, 0,4<br>kg          | 4     | 12 - 15      | 12 - 14 |
| Hamburger, 0,6<br>kg             | 6     | 13 - 15      | 12 - 14 |
| Filetto di pesce,<br>0,4 kg      | 4     | 12 - 14      | 10 - 12 |
| Sandwich tosta-<br>ti            | 4 - 6 | 5 - 7        | -       |
| Toast                            | 4 - 6 | 2 - 4        | 2 - 3   |

### 10.4 Girarrosto

Preriscaldare il forno a vuoto per 3 minuti prima di iniziare la cottura.

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

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

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | 170                                                                               | 80 - 90                                                                           |
| Pan di Spagna, stampo per torta Ø26 cm                                            | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | 170                                                                               | 50 - 60                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci smaltata                                                            | 4                                                                                 | 150 - 160                                                                         | 35 - 45                                                                           |
|                                                                                   |                                                                                   | Piastra da forno in alluminio                                                     |                                                                                   | 150 - 170                                                                         | 25 - 40                                                                           |
| Toast, 4 - 6 pezzi                                                                | Grill                                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | max                                                                               | 1 - 5                                                                             |
| Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg <sup>1)</sup>                                 | Grill                                                                             | Ripiano a filo, leccarda                                                          | 4                                                                                 | max                                                                               | 20 - 30                                                                           |

<sup>1)</sup> Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti.

## 11. CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

#### Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non

lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

#### Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 11.2 Rimozione e installazione della porta

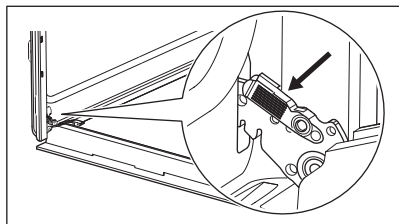
È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



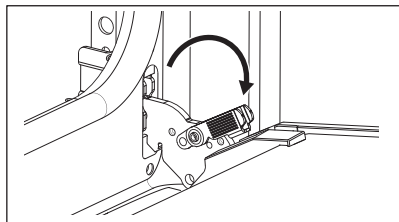
### ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

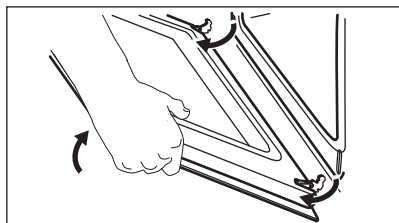
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



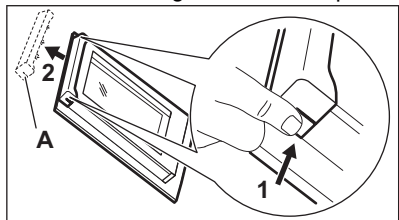
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



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

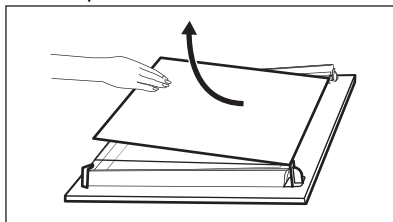


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli

dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno. Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

### 11.3 Sostituzione della lampadina

#### ⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

#### ⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

#### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300°C.
4. Installare il coperchio in vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

| Problema                                  | Causa e rimedio                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'elettrodomestico non si riscalda.       | È saltato il fusibile. Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Qualora il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. |
| Il girarrosto non ruota.                  | Il girarrosto non è inserito correttamente. Fare riferimento alla sezione "Uso degli accessori", Uso del girarrosto.                                       |
| La guarnizione della porta è danneggiata. | Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.                                                                             |
| Contaminuti - non è impostato.            | Impostare: Contaminuti. Fare riferimento a "Funzioni orologio".                                                                                            |

| Problema                   | Causa e rimedio                                                                                                                    |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La lampadina non funziona. | La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e cura", Sostituzione della lampada. |

### 12.2 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotare i dati qui:**

Modello (MOD.) :

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 13. DATI TECNICI

### 13.1 Dati tecnici

|                                 |                          |                                                          |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| POTENZA TOTALE:                 | Elettrico:               | 1.77 kW                                                  |
|                                 | Gas originale:           | G30 (3+) 28-30mbar =196 g/h<br>G31 (3+) 37 mbar =193 g/h |
|                                 | Sostituzione del gas:    | G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW                                |
| Alimentazione elettrica:        | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |                                                          |
| Categoria dell'apparecchiatura: | I12H3+                   |                                                          |
| Collegamento del gas:           | G 1/2"                   |                                                          |
| Classe apparecchiatura:         | 3                        |                                                          |

### 13.2 Bruciatore forno a gas

| Tipo di gas         | POTENZA<br>NOMINALE<br>DEL GAS<br>(kW) | FLUSSO<br>NOMINALE<br>DEL GAS<br>(g/h) | Potenza ri-<br>dotta del<br>gas (kW) | AGO BY-<br>PASS (1/100<br>mm) | SIMBOLO<br>INIETTORE<br>(1/100 mm)                                                       |
|---------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| G20 (2H) 20 mbar    | 2.6                                    | -                                      | 0.7                                  | Regolato                      | 112<br> |
| G30 (3+) 28-30 mbar | 2.7                                    | 196                                    | 0.7                                  | 43                            | 80                                                                                       |
| G31 (3+) 37 mbar    | 2.7                                    | 193                                    | 0.7                                  | 43                            | 80                                                                                       |

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

|                                                               |                                 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Nome del fornitore                                            | Electrolux                      |
| Identificazione modello                                       | K13GX2 949283350                |
| Indice di efficienza energetica                               | 81.6                            |
| Classe di efficienza energetica                               | A+                              |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale | 1.49 kWh/ciclo<br>5.36 MJ/ciclo |
| Numero di cavità                                              | 1                               |
| Fonte di calore                                               | Gas                             |
| Volume                                                        | 69 l                            |
| Tipo di forno                                                 | Forno da incasso                |
| Massa                                                         | 28.1 kg                         |

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

### 14.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo di potenza in modalità spento                                                                           | 0.3 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

### 14.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

#### **Calore residuo**

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

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

#### **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

## **15. 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



