



Istruzioni per l'uso

Cucina

IT

GHL246SW
GHL246WE



electrolux.com/register

 **Electrolux**

PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	9
5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	11
7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA.....	12
8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	13
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	13
10. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	14
11. FORNO - PULIZIA E CURA.....	20
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	21
13. DATI TECNICI.....	22
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	22
15. GARANZIA.....	23
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	24

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 deve 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, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- **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.
- 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.
- **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.
- 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 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.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

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.

2.4 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura.

- 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.

2.5 Assistenza tecnica

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

2.6 Smaltimento

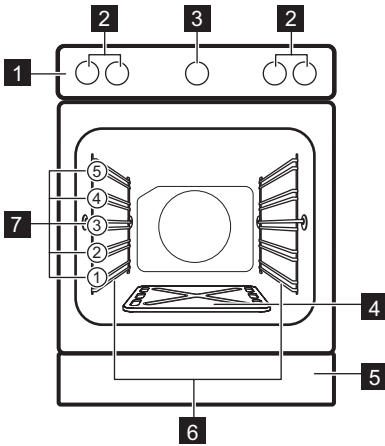
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.
- Avvolgere i tubi del gas esterni.

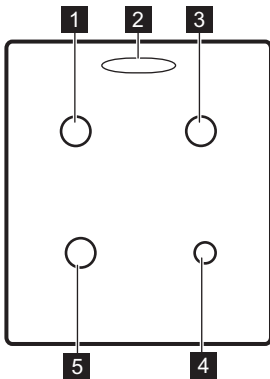
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Manopole del piano di cottura
- 3 Manopola delle funzioni forno
- 4 Targhetta inferiore della cavità del forno
- 5 Flap
- 6 Supporto ripiano, smontabile
- 7 Posizioni dei ripiani

3.2 Disposizione della superficie di cottura



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

3.3 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

- **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. Accendere il bruciatore a gas del forno e impostare la temperatura massima.
2. 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.

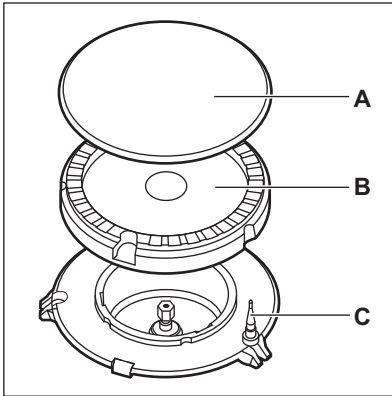
Lasciare raffreddare il forno. Inumidire un panno morbido con acqua calda e con un po' di detergente delicato e pulire la cavità del forno.

5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Panoramica bruciatore



- A. Spartifiamma bruciatore
- B. Corona bruciatore
- C. Termocoppia

5.2 Manopole di regolazione

Descrizioni delle funzioni



Posizione Off / no gas



Fornitura massima di gas



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. Posizionare la fiamma vicino al bruciatore.

2. Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima ().
3. 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.
4. 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.



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.

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

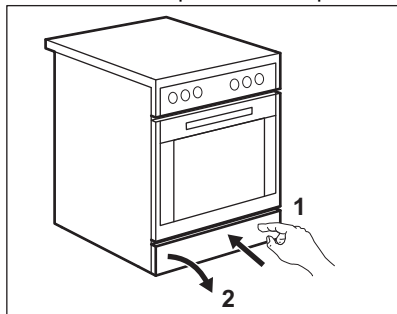
Le pentole a doppia parete "Durotherm" sono dotate di un fondo riscaldante estraibile. Estrarre il fondo prima di posizionare la pentola sul supporto delle pentole.

5.6 Se si sente odore di gas

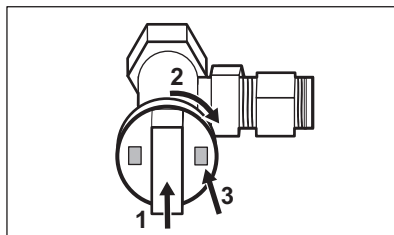
⚠ AVVERTENZA!

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.

6.2 Diametri delle pentole

⚠ AVVERTENZA!

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Semi rapido	160 - 220
Ausiliario	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.
- 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 Supporti pentole



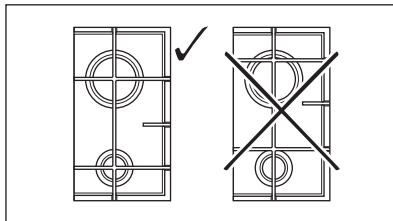
I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

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



7.4 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 Manopola del gas

Simbo- lo	Funzione
	Il bruciatore del forno è spento.
150 °C - 250 °C	Gamma di regolazioni temperatura.

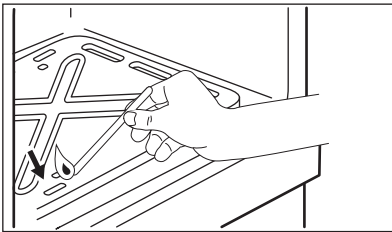
8.2 Accensione manuale del bruciatore del forno a gas



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. Tenere la fiamma vicino al foro nella parte inferiore della cavità del forno.



3. Contemporaneamente premere la manopola delle funzioni del forno e

ruotarla in senso antiorario sulla posizione di flusso massimo del gas. Contemporaneamente, premere la manopola per il controllo del gas e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di temperatura massima.

4. Quando la fiamma si accende, tenere premuta la manopola delle funzioni del forno sul flusso massimo del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. Quando la fiamma si accende, tenere premuta la manopola per il controllo del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. In caso contrario, il flusso del gas verrà interrotto.



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.

8.3 Dopo l'accensione del bruciatore a gas

1. Rilasciare la manopola delle funzioni del forno.
2. Chiudere la porta del forno.
3. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per impostare il livello di potenza desiderato.

Controllare la fiamma attraverso i fori sul fondo del forno.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

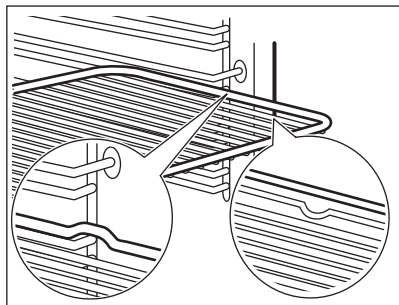
9.1 Inserimento di accessori

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.

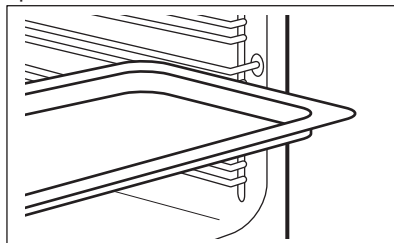
Ripiano a filo:

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.



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	200 - 210	80 - 100	3
Arrosto di vitello	1	200 - 210	85 - 100	3
Roastbeef	1	210 - 220	60 - 80	3
Polpettone	1	200 - 210	80 - 100	3
Arrosto di maiale avvolto da pancetta (con pancetta)	1.2	200 - 210	85 - 100	3
Roastbeef	1	220 - 230	30 - 50	3
Arrosto di cervo/capriolo	-	200 - 210	70 - 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	16 - 26	3
Pollo	1 - 1.2	210 - 220	70 - 80	3
Anatra	1.5 - 2	170 - 180	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	15 - 25	4
Ciambella	165 - 175	55 - 70	4

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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
Linzerorte (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
Chräbeli 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

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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) ¹⁾	190 -200	55 - 65	4

¹⁾ 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
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
IBriosches ¹⁾	190 - 200	50 - 60	4
Panini svizzeri	190 - 200	30 - 40	4
Pane a seconda delle dimensioni	190 - 200	50 - 60	4

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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

1) 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
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 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/Lamponi/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 ¹⁾	150 - 160	50	15	2
Ortaggi misti in agrodolce	150 - 160	50	15	2
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi ¹⁾	150 - 160	50	80 - 120	2

¹⁾ 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

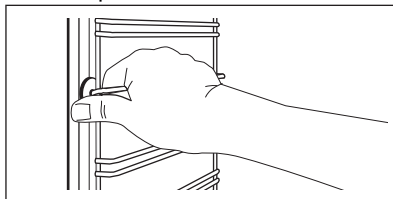
- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza autorizzato.

- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

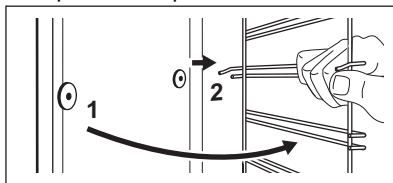
11.4 Rimozione dei supporti ripiani

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.

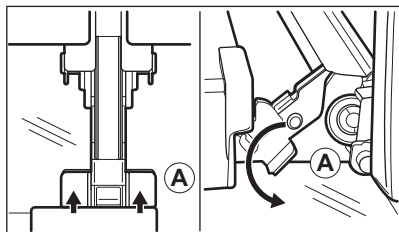
11.5 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta per pulirla.

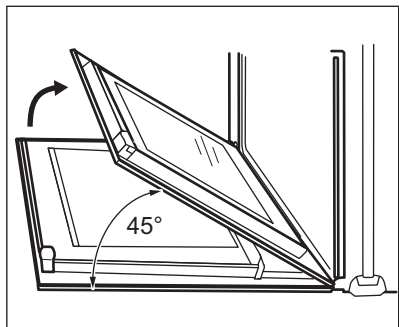
AVVERTENZA!

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.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
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.
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.

Problema	Causa possibile	Rimedio
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:	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 di cottura - Risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano assemblati correttamente.
- Il fondo delle pentole deve avere un diametro adatto alle dimensioni del bruciatore.

- Sistemare le pentole direttamente sul bruciatore, al centro dello stesso.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale per l'utente.

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:

Suggerimenti 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 aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	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 Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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 . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
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







CE



867368954-C-042023