



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](https://trovaprezzi.it). Scopri tutte le offerte per [Electrolux Cucina](#) [LKK500010W](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



# Electrolux



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



**LKK500010W**

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



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



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

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....                             | 2  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                               | 5  |
| 3. INSTALLAZIONE.....                                         | 8  |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                              | 13 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.. | 14 |
| 6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....                   | 15 |
| 7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....               | 16 |
| 8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....                        | 16 |
| 9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO .....                          | 17 |
| 10. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....                     | 18 |
| 11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                      | 19 |
| 12. FORNO - PULIZIA E CURA.....                               | 21 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                             | 23 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                | 24 |
| 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                         | 26 |

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

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

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

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- Non installare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.

- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o quello dei coperchi cernierati per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può diventare molto caldo.
- 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: 

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per

evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- 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.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.

Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

## 2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere 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!

Pericolo di lesioni e ustioni.  
Pericolo di scossa elettrica.



### ATTENZIONE!

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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- 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.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- 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 la pellicola di alluminio direttamente sul fondo 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.
- 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.
- Non installare uno spargifiamma sul bruciatore.

## 2.5 Pulizia e manutenzione

### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire regolarmente l'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.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.

## 2.6 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di 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.

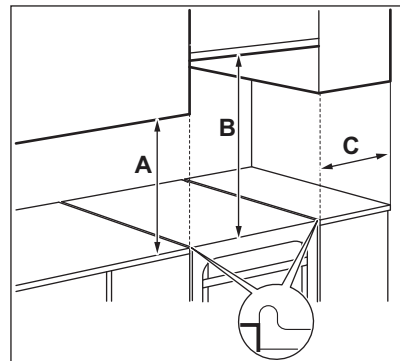
## 3.1 Posizione dell'apparecchiatura



Non installare il piano cottura vicino al lavello o vicino al mobile con il lavello. Le gocce di umidità/acqua possono entrare tra il pannello laterale e l'armadio e nel tempo può danneggiare la vernice del pannello laterale.

È possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadi su uno o due lati e nell'angolo.

Per le distanze minime di montaggio controllare la tabella.



### Distanze minime

| Dimensioni | mm  |
|------------|-----|
| A          | 400 |
| B          | 650 |
| C          | 150 |

## 3.2 Dati tecnici

|          |       |
|----------|-------|
| Tensione | 230 V |
|----------|-------|

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Frequenza              | 50 - 60 Hz |
| Classe apparecchiatura | 1          |
| <b>Dimensioni</b>      |            |
| Altezza                | 855        |
| Larghezza              | 500        |
| Profondità             | 600        |

### 3.3 Altri dati tecnici

Categoria  
dell'apparec-  
chiatura: II2H3+

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| Gas originale:           | G20 (2H) 20 mbar           |
| Sostituzione<br>del gas: | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

### 3.4 Diametri bypass

| BRUCIA-<br>TORE | Ø BYPASS 1/100 mm |
|-----------------|-------------------|
| Ausiliario      | 29                |
| Semirapido      | 32                |
| Rapido          | 42                |

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

| BRUCIATORE | POTENZA NORMA-<br>LE kW | POTENZA RIDOTTA kW | SIMBOLO INIETTORE<br>1/100 mm |
|------------|-------------------------|--------------------|-------------------------------|
| Rapido     | 2.9                     | 0.80               | 119                           |
| Semirapido | 1.85                    | 0.43               | 96                            |
| Ausiliario | 0.95                    | 0.35               | 70                            |

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

| BRUCIATORE | POTENZA NOR-<br>MALE kW | POTENZA RI-<br>DOTTA kW | SIMBOLO INIET-<br>TORE 1/100 mm | PORTATA NOMINA-<br>LE DI GAS g/h |
|------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Rapido     | 3.0                     | 0.72                    | 88                              | 218                              |
| Semirapido | 1.9                     | 0.43                    | 71                              | 138                              |
| Ausiliario | 0.95                    | 0.35                    | 50                              | 69                               |

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

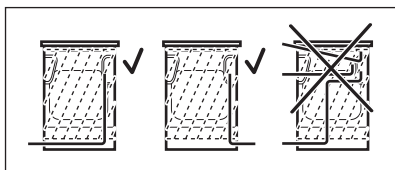
| BRUCIATORE | POTENZA<br>NORMALE kW | POTENZA RIDOTTA<br>kW | SIMBOLO INIETTORE<br>1/100 mm | PORTATA NOMINA-<br>LE DI GAS g/h |
|------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Rapido     | 2.8                   | 0.72                  | 88                            | 200                              |
| Semirapido | 1.8                   | 0.43                  | 71                            | 129                              |
| Ausiliario | 0.9                   | 0.35                  | 50                            | 64                               |

### 3.8 Collegamento del gas

#### **AVVERTENZA!**

Prima di collegare il gas, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica o spegnere il fusibile sul quadro elettrico. Chiudere la valvola principale dell'alimentazione del gas.

Utilizzare dei collegamenti fissi o dei tubi flessibili in acciaio inossidabile in conformità alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano dei tubi flessibili di metallo, assicurarsi che non entrino in contatto con le parti mobili o non vengano schiacciati.



#### **AVVERTENZA!**

Il tubo di collegamento del gas non deve toccare la parte dell'apparecchiatura mostrata nella figura.

#### **AVVERTENZA!**

Al termine dell'installazione verificare che non fuoriesca la guarnizione di ciascun raccordo del tubo. Per controllare la guarnizione utilizzare una soluzione saponata, non una fiamma.

### 3.9 Collegamento con tubi non metallici flessibili

Se si dispone di un facile accesso alla connessione, è possibile utilizzare un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere fissato saldamente con dei morsetti.

Durante l'installazione, utilizzare sempre il supporto per tubi e la guarnizione. Il tubo flessibile può essere applicato quando:

- non può scaldarsi oltre la temperatura ambiente, a temperature superiori a 30 °C;
- non supera i 1.500 mm di lunghezza;
- non presenta alcun restringimento;
- non è attorcigliato o serrato;

- non entra in contatto con bordi taglienti o spigoli;
- le sue condizioni possono essere facilmente verificate.

Quando si controlla il tubo flessibile, assicurarsi che:

- non mostri crepe, tagli, segni di bruciature sulle due estremità e sull'intera lunghezza;
- il materiale non si sia indurito, ma mostri la giusta elasticità;
- i morsetti di fissaggio non siano arrugginiti;
- non sia vicino alla data di scadenza.

Se sono visibili uno o più difetti, non riparare il tubo ma sostituirlo.

L'alimentazione del gas si trova sul lato posteriore del pannello di controllo.

### 3.10 Adattamento ai diversi tipi di gas



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



L'apparecchiatura è impostata su gas naturale, è possibile passare al gas liquido utilizzando gli iniettori appropriati. La velocità del gas viene regolata in base alle proprie preferenze.

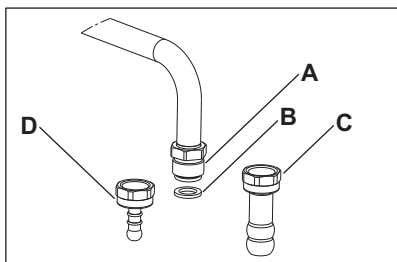


#### **AVVERTENZA!**

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



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

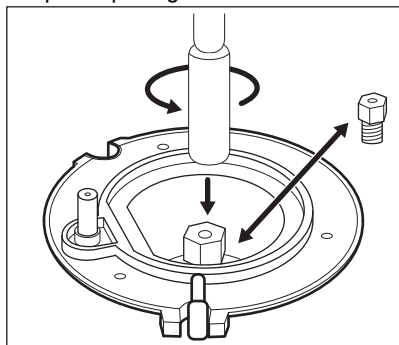


- A. Punto di collegamento del gas (solo un punto è applicabile per l'apparecchiatura)
- B. Guarnizione
- C. Portatubo gas naturale
- D. Portatubo GPL

### 3.11 Sostituzione degli iniettori del piano di cottura

Sostituire gli iniettori quando si cambia il tipo di gas.

1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Togliere i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Togliere gli iniettori con una chiave a bussola N. 7.
4. Sostituire gli iniettori con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato.



5. Sostituire la targhetta identificativa (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella relativa al nuovo tipo di gas.

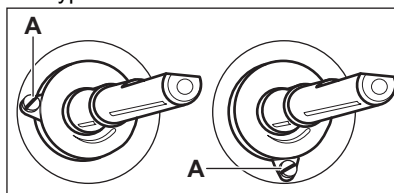


La targhetta è presente nella confezione fornita con l'apparecchiatura.

Se la pressione del gas di alimentazione non è costante o è diversa da quella necessaria, installare un regolatore di pressione adeguato sul tubo di alimentazione del gas.

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

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



Passaggio da gas naturale a gas liquido

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

Passaggio da gas liquido a gas naturale

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



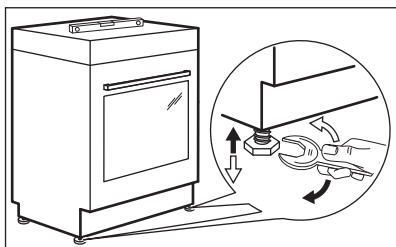
#### AVVERTENZA!

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

4. Accendere il bruciatore. Fare riferimento al capitolo "Piano di cottura - Utilizzo quotidiano".
5. Ruotare la manopola del piano di cottura fino alla sua posizione minima.

6. Rimuovere nuovamente la manopola del piano di cottura.
7. Avvitare lentamente la vite di bypass fino a quando la fiamma diventa minima e stabile.
8. Rimontare la manopola del piano di cottura.

### 3.13 Livellamento dell'apparecchiatura



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

### 3.14 Protezione anti-ribaltamento

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



#### ATTENZIONE!

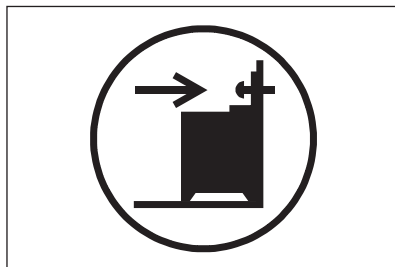
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



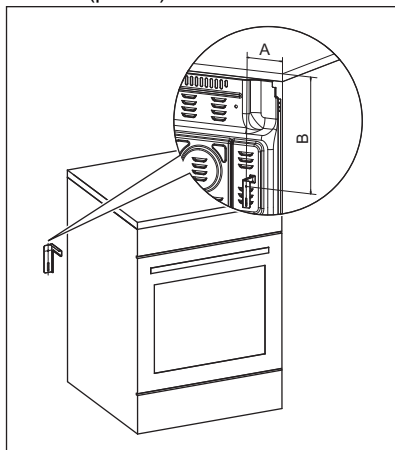
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia liscia.

È necessario installare la protezione antiribaltamento. Se non si installa, l'apparecchiatura può ribaltarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo mostrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare l'installazione della protezione anti-ribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento B - 328 mm al di sotto della superficie superiore dell'apparecchiatura e a A - 67 mm dal lato dell'apparecchiatura nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro sul retro dell'apparecchiatura. Sollevare la parte anteriore dell'apparecchiatura e collocarla al centro dello spazio tra gli armadi. Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è

superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.



Se si modificano le dimensioni della cucina, allineare correttamente il dispositivo antiribaltamento.



#### ATTENZIONE!

Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.

### 3.15 Installazione elettrica



#### AVVERTENZA!

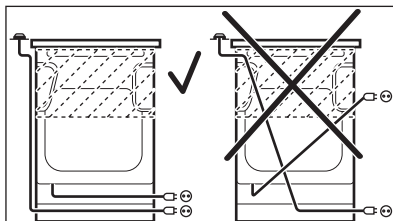
Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni per la sicurezza dei capitoli sulla sicurezza.

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete. Il terminale di collegamento si trova dietro il pannello posteriore.



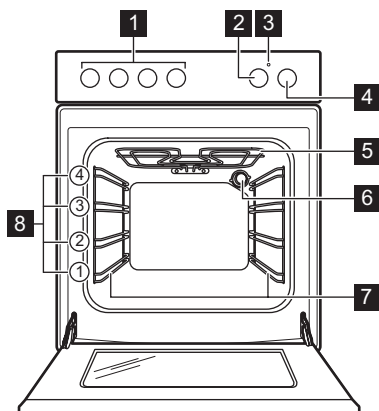
#### AVVERTENZA!

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



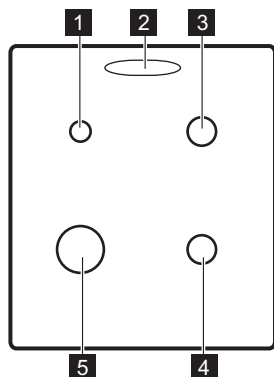
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica generale



- 1 Manopole piano cottura
- 2 Manopola della temperatura
- 3 Indicatore/simbolo della temperatura
- 4 Manopola delle funzioni del forno
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Supporto ripiano, rimovibile
- 8 Posizioni ripiano

## 4.2 Disposizione del piano di cottura



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

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



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 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.

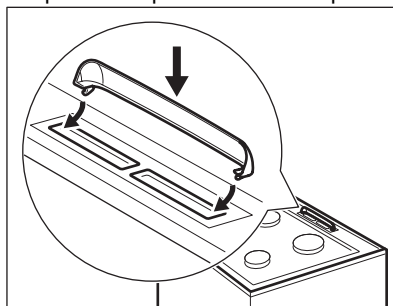
1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è 210 °C. 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 e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

### 5.2 Installazione della copertura per l'uscita del vapore

La copertura per l'uscita del vapore viene utilizzata per raccogliere la condensa creata durante il funzionamento del forno.

1. Posizionare i ganci della copertura sotto il bordo anteriore dei fori di uscita del vapore.
2. Spingere verso il basso il bordo posteriore per bloccare la copertura.



## 6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Accensione del bruciatore del piano di cottura



Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

### **AVVERTENZA!**

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

1. Ruotare la manopola del piano di cottura in senso antiorario fino alla posizione di flusso massimo del gas  e premersela per accendere il bruciatore.
2. Mantenere premuta la manopola del piano di cottura per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.

### **AVVERTENZA!**

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



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



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

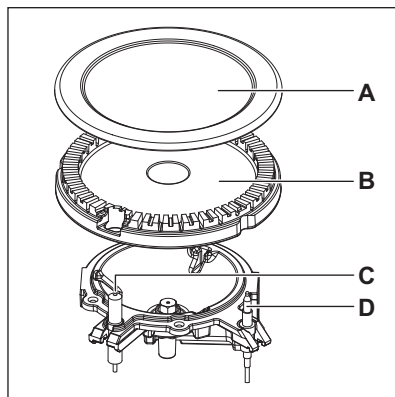


Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



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

### 6.2 Panoramica del bruciatore



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

6.3 Spegnimento del bruciatore

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

**⚠ AVVERTENZA!**

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

7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie

**⚠ AVVERTENZA!**

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

**⚠ AVVERTENZA!**

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

**⚠ ATTENZIONE!**

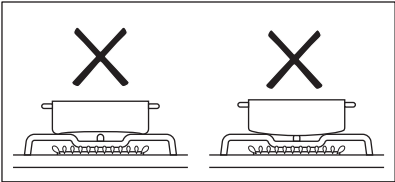
Assicurarsi che i manici della pentola non si trovino al di sopra del bordo anteriore del piano di cottura.

**⚠ ATTENZIONE!**

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

**⚠ AVVERTENZA!**

Non usare recipienti con fondo arrotondato o convesso per evitare l'elevato rischio di ribaltamento.



7.2 Diametri delle pentole

**⚠ AVVERTENZA!**

Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.

| Bruciatore | Diametro delle pentole (mm) |
|------------|-----------------------------|
| Ausiliario | 120 - 180                   |
| Semirapido | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Rapido     | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

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

8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.

## 8.2 Pulizia della piano cottura

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

## 8.3 Pulizia della candela

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

## 8.4 Supporti per pentole



I supporti per pentole non sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. Rimuovere i supporti per pentole per pulire facilmente il piano cottura.



Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti per pentole per evitare danni al piano cottura.

2. Occasionalmente il rivestimento di smalto può avere bordi irregolari, quindi fare attenzione quando si lavano e si asciugano a mano i supporti per pentole. Se necessario, rimuovere le macchie ostinate con una pasta detergente.
3. Dopo aver pulito i supporti per pentole, verificare di posizionarli correttamente.
4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, assicurarsi che i bracci dei supporti per pentole siano allineati al centro del bruciatore.

## 8.5 Manutenzione periodica

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

# 9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionarne una funzione.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.



Per le funzioni senza riscaldamento, non è necessario impostare la temperatura.

3. Per disattivare il forno, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

## 9.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un

termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## 9.3 Funzioni del forno

### 0 Posizione spento

Il forno è spento.



### Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione del ripiano.



### Cottura convenzionale umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla Classe di efficienza e ai Requisiti di ecodesign (in base a EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta.

Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura convenzionale umida.



### Resistenza inferiore

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.



### Grill rapido

Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.



### Riscaldamento rapido

Per arrostiti tagli di carne più grandi o pollame su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C.



### Cottura lenta

Per preparare arrosti teneri e succosi.

## 10. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 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.



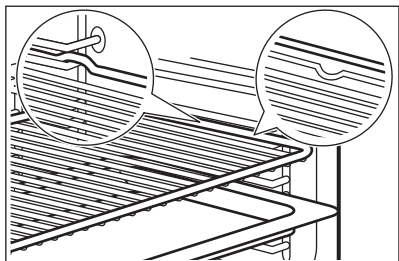
Piccoli rientri aumentano il livello di sicurezza e offrono la protezione anti-ribaltamento.

Sono anche dispositivi anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.



Non spingere la lamiera dolci o la leccarda profonda fino a toccare il fondo della parete posteriore della cavità. Così facendo si impedisce al calore di circolare attorno al vassoio. Gli alimenti potrebbero bruciare, soprattutto nella parte posteriore del vassoio.



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.

## 11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura al forno specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

### 11.1 Cottura convenzionale umida

| Cibo                             | Temperatura (°C) | Durata (min) | Posizione ripiano | Accessori                                   |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pane e pizza</b>              |                  |              |                   |                                             |
| Panini                           | 190              | 20 - 30      | 2                 | lamiera dolci o leccarda                    |
| Pizza surgelata 350 g            | 190              | 30 - 40      | 2                 | ripiano a filo                              |
| <b>Torte in teglia per dolci</b> |                  |              |                   |                                             |
| Rotolo con marmellata            | 180              | 20 - 30      | 2                 | lamiera dolci o leccarda                    |
| Brownie                          | 180              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci o leccarda                    |
| <b>Torte in stampo</b>           |                  |              |                   |                                             |
| Soufflé                          | 200              | 30 - 40      | 2                 | sei pirottini in ceramica su ripiano a filo |
| Base pan di spagna               | 180              | 20 - 30      | 2                 | teglia per timballo su griglia              |

| Cibo                             | Temperatura (°C) | Durata (min) | Posizione ripiano | Accessori                   |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------|-----------------------------|
| Pan di Spagna                    | 150              | 30 - 40      | 2                 | stampo su ripiano a filo    |
| <b>Pesce</b>                     |                  |              |                   |                             |
| Pesce confezionato 300 g         | 180              | 20 - 30      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Pesce intero 200 g               | 180              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Filetto di pesce 300 g           | 180              | 30 - 40      | 2                 | teglia per pizza su griglia |
| <b>Carne</b>                     |                  |              |                   |                             |
| Carne confezionata 250 g         | 200              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Spiedini di carne 500 g          | 200              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| <b>Piccoli cibi cotti</b>        |                  |              |                   |                             |
| Dolcetti                         | 160              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci, leccarda     |
| Macaron                          | 170              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Muffin                           | 180              | 30 - 40      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Crostini saporiti                | 160              | 25 - 35      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Biscotti di pasta frolla         | 140              | 30 - 40      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Crostatine                       | 170              | 15 - 25      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| <b>Vegetariano</b>               |                  |              |                   |                             |
| Verdura mista confezionata 400 g | 190              | 30 - 40      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |
| Omelette                         | 200              | 20 - 30      | 2                 | teglia per pizza su griglia |
| Verdure su teglia 700 g          | 190              | 30 - 40      | 2                 | lamiera dolci o leccarda    |

## 11.2 Informazioni per gli istituti di test

| Cibo                                                       | Funzione              | Temperatura (°C) | Accessori                        | Posizione ripiano | Durata (min) |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|----------------------------------|-------------------|--------------|
| Dolcetti, 16 per lamiera dolci                             | Cottura convenzionale | 150              | leccarda                         | 3                 | 15 - 25      |
| Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale) | Cottura convenzionale | 200              | 2 teglie rotonde                 | 1                 | 60 - 70      |
| Pan di Spagna senza grassi                                 | Cottura convenzionale | 170              | stampo rotondo su ripiano a filo | 2                 | 20 - 30      |
| Strisce di pasta                                           | Cottura convenzionale | 140              | leccarda                         | 3                 | 15 - 25      |
| Toast <sup>1)</sup>                                        | Grill rapido          | 250              | ripiano a filo                   | 2                 | 2 - 5        |

| Cibo                             | Funzione     | Temperatura (°C) | Accessori      | Posizione ripiano | Durata (min)                   |
|----------------------------------|--------------|------------------|----------------|-------------------|--------------------------------|
| Hamburger di manzo <sup>2)</sup> | Grill rapido | 250              | ripiano a filo | 3                 | 15 primo lato; 15 secondo lato |

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti

2) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

## 12. FORNO - PULIZIA E CURA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 12.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

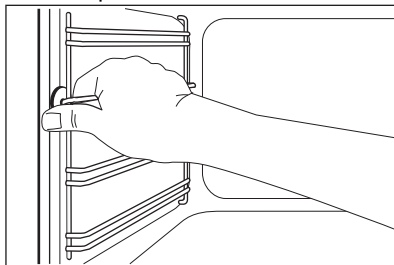
### 12.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

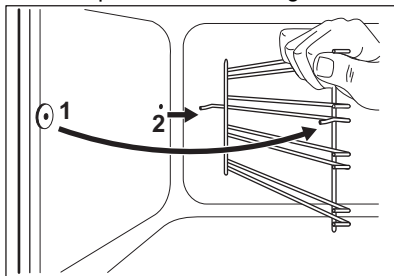
#### ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

## 12.4 Estrazione e installazione dei pannelli in vetro del forno

È possibile rimuovere i pannelli interni in vetro per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

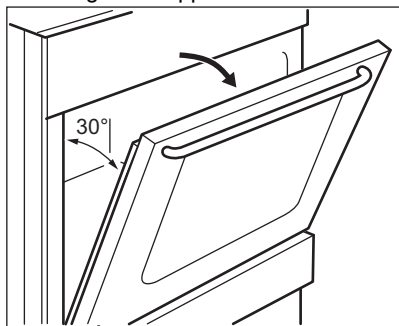
### **AVVERTENZA!**

Mantenere la porta del forno leggermente aperta durante la procedura di pulizia. Se si apre completamente, la porta potrebbe chiudersi accidentalmente provocando danni.

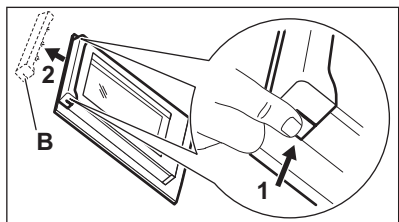
### **AVVERTENZA!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1. Aprire la porta fino a un'angolazione di circa 30°. Se aperta leggermente, la porta rimane in posizione verticale senza bisogno di supporto.



2. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



3. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.

### **AVVERTENZA!**

Quando si estraggono i pannelli in vetro, la porta del forno tende a chiudersi.

4. Afferrare il bordo superiore dei pannelli in vetro della porta e sollevarli uno alla volta.
5. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande.

### **ATTENZIONE!**

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

## 12.5 Il cassetto

Il cassetto per la conservazione si trova sotto la cavità del forno.

### **AVVERTENZA!**

Non inserire alcun alimento nel cassetto.

### **AVVERTENZA!**

Non conservare nel cassetto articoli infiammabili come materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, prodotti per la pulizia, aerosol, articoli di plastica. Quando si utilizza il forno, il cassetto può surriscaldarsi. Vi è il rischio di incendio.

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

### **Rimozione del cassetto:**

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.
  2. Sollevare leggermente il cassetto, in modo da poterlo sollevare verso l'alto con un'angolazione delle guide del cassetto.
- Per installare il cassetto, seguire la procedura in senso inverso.

## 12.6 Sostituzione della lampadina

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

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

### Lampadina posteriore

1. Ruotare il coperchio in vetro della lampadina per rimuoverlo.
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.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

| Problema                                                                        | Causa possibile                                                                                          | Soluzione                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non scocca la scintilla quando si tenta di attivare il generatore di scintille. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.                           |
|                                                                                 | È saltato il fusibile.                                                                                   | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
|                                                                                 | Lo spartifiamma del fornello e la corona sono posizionati in modo scorretto.                             | Posizionare correttamente il cappello e la corona del fornello.                                                                                          |
| La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.                           | La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente.                                                    | Dopo aver acceso la fiamma, tenere attivato il generatore della fiamma per circa 10 secondi.                                                             |
| L'anello di fiamma non è uniforme.                                              | La corona del fornello è ostruita da residui di cibo.                                                    | Assicurarsi che l'ugello non sia ostruito e che la corona del fornello sia pulita.                                                                       |
| I fornelli non funzionano.                                                      | L'alimentazione del gas è assente.                                                                       | Controllare l'attacco del gas.                                                                                                                           |
| Il colore della fiamma è arancione o giallo.                                    |                                                                                                          | La fiamma può apparire arancione o gialla in alcune aree del bruciatore. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.                                  |
| Il forno non scalda.                                                            | Il forno è spento.                                                                                       | Attivare il forno.                                                                                                                                       |
|                                                                                 | Le impostazioni necessarie non sono configurate.                                                         | Verificare che le impostazioni siano corrette.                                                                                                           |

| Problema                                                                          | Causa possibile                                        | Soluzione                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| La lampadina non funziona.                                                        | La lampadina è difettosa.                              | Sostituire la lampadina.                                                              |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno. | La pietanza è stata lasciata nel forno troppo a lungo. | Al termine della cottura, non lasciare le pietanze nel forno per più di 15-20 minuti. |
| La cottura dei piatti dura troppo a lungo oppure è troppo veloce.                 | La temperatura ambiente è troppo bassa o troppo alta.  | Se necessario, regolare la temperatura. Seguire i consigli nel manuale dell'utente.   |

### 13.2 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 della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

#### Consigliamo di annotare i dati qui:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Modello (Mod.)         | ..... |
| Codice prodotto (PNC)  | ..... |
| Numero di serie (S.N.) | ..... |

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Informazioni sul prodotto in base alle normative dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

|                                                                                                                                   |                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------|
| Identificazione modello                                                                                                           | LKK500010W                                          |                   |
| Tipo di piano cottura                                                                                                             | Piano cottura all'interno della cucina indipendente |                   |
| Numero di bruciatori a gas                                                                                                        | 4                                                   |                   |
| Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)                                                                        | Posteriore sinistro - Ausiliario                    | non applicabile % |
|                                                                                                                                   | Posteriore destro - Semirapido                      | 55.3 %            |
|                                                                                                                                   | Anteriore destro - Semirapido                       | 55.3 %            |
|                                                                                                                                   | Anteriore sinistro - Rapido                         | 55.5 %            |
| Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)                                                                  |                                                     | 55.4 %            |
| EN 30-2-1: Gas combustibile per elettrodomestici di cottura - Parte 2-1 : Impiego razionale dell'energia - Informazioni generali. |                                                     |                   |

14.2 Piano cottura - a risparmio energetico

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

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

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

14.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica per i forni

|                                                               |                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Nome del fornitore                                            | Electrolux                                  |
| Identificazione modello                                       | LKK500010W 943005579                        |
| Indice di efficienza energetica                               | 95.0                                        |
| Classe di efficienza energetica                               | A                                           |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale | 0,76 kWh/ciclo                              |
| Numero di cavità                                              | 1                                           |
| Fonte di calore                                               | Elettricità                                 |
| Volume                                                        | 60 l                                        |
| Tipo di forno                                                 | Forno all'interno della cucina indipendente |
| Massa                                                         | 36.0 kg                                     |

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

14.4 Forno - 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.

**Cottura convenzionale umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Apparecchiatura - Uso quotidiano", funzioni dell'apparecchiatura.

**14.5 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a 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 |

**15. 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



