

EKC61360OW
EKC61360OX



IT Cucina

Istruzioni per l'uso

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	8
5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	9
7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA.....	10
8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	11
9. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	12
10. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	12
11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	13
12. FORNO - PULIZIA E CURA.....	19
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	22
14. INSTALLAZIONE.....	23
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	25

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



ATTENZIONE!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può essere caldo.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



ATTENZIONE!

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 molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- 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.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- 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 adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- 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



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando 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 Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e ustioni.
Rischio di scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.

- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.



ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.

- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sul fondo dell'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può causare graffi. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Pulizia e cura



ATTENZIONE!

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

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- I residui di grasso o 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.

2.5 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.6 Smaltimento



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

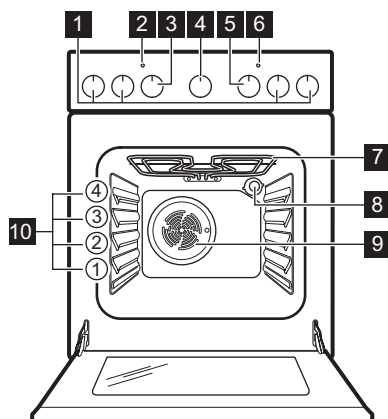
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

2.7 Assistenza Tecnica

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

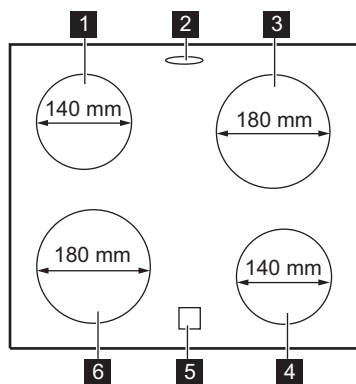
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



- 1 Manopole del piano di cottura
- 2 Spia/simbolo/indicatore della temperatura
- 3 Manopola della temperatura
- 4 Manopola del Contaminuti
- 5 Manopola delle funzioni forno
- 6 Spia/simbolo/indicatore del piano di cottura
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventola
- 10 Posizioni della griglia

3.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Zona di cottura 1.200 W
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Zona di cottura 1.800 W
- 4 Zona di cottura 1.200 W
- 5 Spia del calore residuo
- 6 Zona di cottura 1.800 W

3.3 Accessori

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

Per la cottura di torte e biscotti.

- **Cassetto conservazione**
Il cassetto conservazione si trova al di sotto della cavità del forno.

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO




ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima pulizia



Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchiatura.

 Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".


Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. Sistemare gli accessori nella posizione iniziale.

4.2 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.


1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
 2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
 3. Impostare la funzione  e la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
 4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.
- 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 all'interno della stanza sia sufficiente.

5. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO

 **ATTENZIONE!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Livello di potenza


Simboli	Funzione
0	Posizione di spegnimento
1 - 9	Livelli di potenza

 Servirsi del calore residuo per diminuire il consumo energetico. Spegnerne la zona di cottura per 5 - 10 minuti circa prima che il processo di cottura venga completato.

Ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato. L'indicatore dei comandi del piano cottura si illumina. Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spento.


Se tutte le zone di cottura sono disattivate, l'indicatore dei comandi del piano di cottura si spegne.

5.2 Indicatore di calore residuo


 **ATTENZIONE!**
Il calore residuo può essere causa di ustioni.


La spia si accende quando la zona di cottura è calda.

6. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

 **ATTENZIONE!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole

 Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

 Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

6.2 Esempi di impiego per la cottura



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere alcuni cucchiari di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

7. PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!
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.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **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.

8. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura



La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:

- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla una delle zone di cottura, le funzioni o la temperatura del forno.





1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

8.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi 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.

8.3 Funzioni forno

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.

Sim-bolo	Funzione forno	Applicazione
	Cottura finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di una posizione della griglia, senza trasferimento di sapori.
	Scongelamento	Per scongelare degli alimenti congelati. Per utilizzare questa funzione, la manopola della temperatura deve essere in posizione di spento.
	Cucina leggera	Per cucinare in una teglia e essiccare il cibo su una posizione della griglia a una temperatura bassa.
	Scongelamento	Per scongelare degli alimenti congelati. Per utilizzare questa funzione, la manopola della temperatura deve essere in posizione di spento.

9. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

9.1 Contaminuti

Permette di impostare il conteggio alla rovescia.



Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

10. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



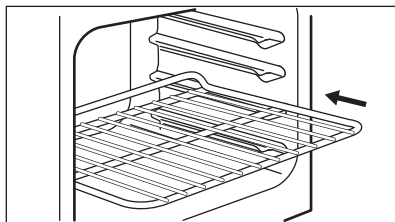
ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:



Il lato posteriore del ripiano a filo ha una speciale forma che permette al calore di circolare adeguatamente.

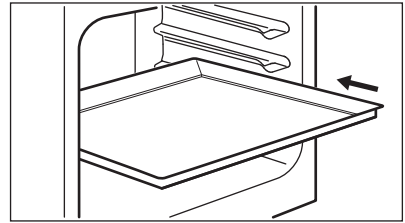


Sistemare la griglia sul ripiano corretto. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

Lamiera dolci:



Non spingere la lamiera dolci fino in fondo contro la parete posteriore della cavità del forno. In caso contrario il calore non circola attorno alla lamiera dolci. Gli alimenti potrebbero bruciarsi, soprattutto sul lato posteriore della lamiera dolci.



Spingere la lamiera dolci o la leccarda in posizione. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

11. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

11.1 Informazioni generali

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

11.2 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.
- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- Torte e dolci infornati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

11.3 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

11.4 Cottura di carni e pesce

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

- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

11.5 Tempi di cottura

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

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

11.6 Cottura tradizionale

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta	250	150	25 - 30	3	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 190	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta di mele ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)
Dolcetti ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	lamiera dolci
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 teglia rotonda in alluminio (diametro: 26 cm)
Torta da inzuppare	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	lamiera dolci
Pollo intero	1350	200 - 220	60 - 70	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Mezzo pollo	1300	190 - 210	35 + 30	3	ripiano a filo
				1	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Costoletta di maiale arrosto	600	190 - 210	30 - 35	3	Griglia
				1	lamiera dolci
Pane tipo flan ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	lamiera dolci
Torta con lievito farcita ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	lamiera dolci
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	170 - 190	60 - 70	2	lamiera dolci
Crostata di mele svizzera ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	lamiera dolci
Dolce di Natale ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	lamiera dolci
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane contadino ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 teglie in alluminio (lunghezza: 20 cm)
Pan di Spagna rumeno ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sullo stesso livello
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sullo stesso livello
Panini dolci ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	lamiera dolci
Rotolo dolce ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	lamiera dolci
Meringhe	400	100 - 120	40 - 50	2	lamiera dolci
Torta friabile ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Torta al burro ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

2) Preriscaldare il forno per 15 minuti.

3) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

4) Preriscaldare il forno per 20 minuti.

5) Preriscaldare il forno per 10 - 15 minuti.

6) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

7) Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 18 minuti.

11.7 Cottura ventilata

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta ¹⁾	250	145	25	3	lamiera dolci
Strisce di pasta ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	1000	150	30	2	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 180	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta di mele	1200 + 1200	175	55	2	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm) sulla stessa posizione della griglia
Pasticcini ¹⁾	500	155	30	2	lamiera dolci
Pasticcini ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Torta con lievito in polvere senza grassi ¹⁾	350	160	30	1	1 teglia rotonda in alluminio (diametro: 26 cm)
Torta da inzuppare	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	lamiera dolci
Pollo intero	1400	180	55	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Arrostito di maiale	800	170 - 180	45 - 50	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Torta con lievito farcita	1200	150 - 160	20 - 30	2	lamiera dolci
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	lamiera dolci
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci
Crostata di mele svizzera ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	lamiera dolci
Dolce di Natale ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	lamiera dolci
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane contadino ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci
Pan di Spagna rumeno ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia
Panini dolci ¹⁾	800	190	15	3	lamiera dolci
Panini dolci ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	lamiera dolci
Rotolo con marmellata ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	lamiera dolci
Meringhe	400	110 - 120	30 - 40	2	lamiera dolci
Meringhe	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	lamiera dolci
Torta friabile	1500	160 - 170	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al burro ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	lamiera dolci

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

²⁾ Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

³⁾ Preriscaldare il forno per 10 - 15 minuti.

⁴⁾ Impostare una temperatura di 250°C e preriscaldare il forno per 10 - 20 minuti.

⁵⁾ Preriscaldare il forno per 15 minuti.

11.8 Cucina leggera

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	lamiera dolci
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	lamiera dolci
Rotolo dolce ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Meringa ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	lamiera dolci
Torta al burro ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	lamiera dolci
Pollo intero	1200	220 - 230	45 - 55	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci

¹⁾ Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 20 minuti.

²⁾ Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 10 minuti.

12. FORNO - PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 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 normale detergente.
- 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.

12.2 Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio



Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. 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 Pulizia della porta del forno

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



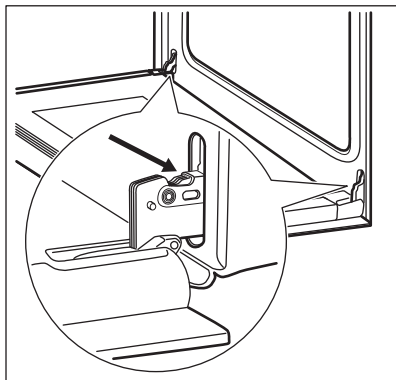
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



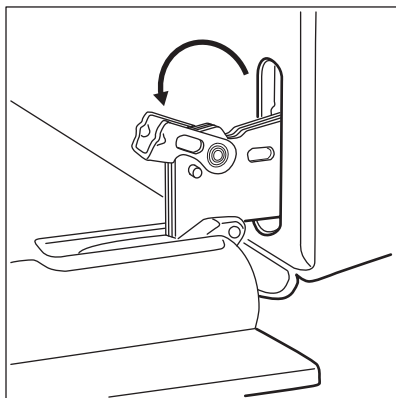
AVVERTENZA!

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

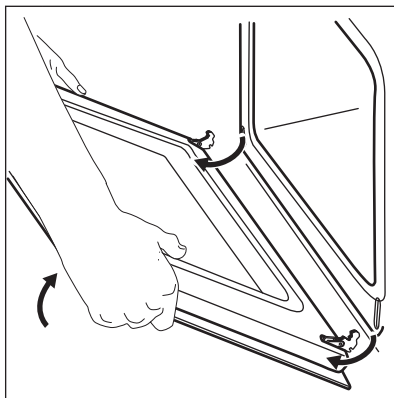
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



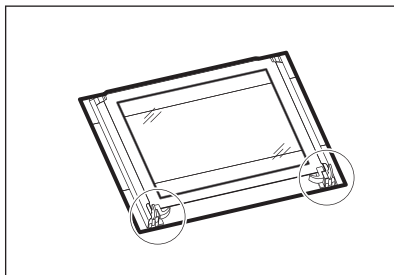
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



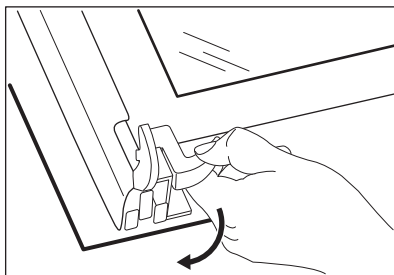
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



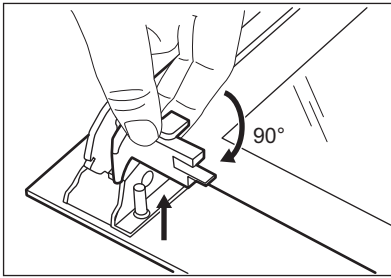
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



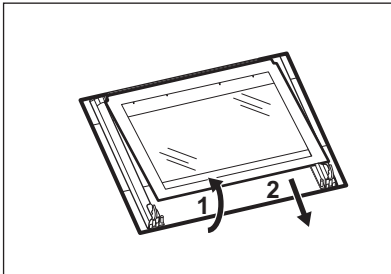
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



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



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

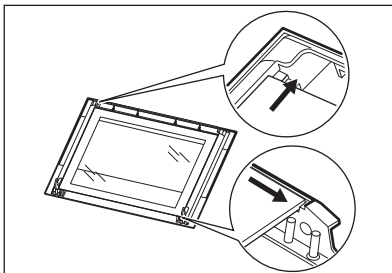


8. Pulire il pannello in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare il pannello in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

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



12.4 Rimuovere il cassetto

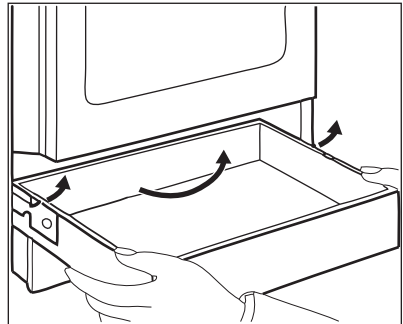


ATTENZIONE!

Non tenere nel cassetto oggetti infiammabili (come per esempio materiali per la pulizia, borse di plastica, guanti da forno, carta o spray per la pulizia). Quando si usa il forno, il cassetto può diventare caldo. Vi è il rischio di incendio

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

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare lentamente il cassetto.
3. Tirare completamente fuori il cassetto.

Per montare il cassetto, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta.

12.5 Sostituzione della lampadina

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



ATTENZIONE!

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

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

Lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile accendere l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione di rete o non è collegata in maniera corretta.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica.
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Il display del forno/piano di cottura mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla. Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	È scattato il fusibile.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
Indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.

13.2 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.)

14. INSTALLAZIONE



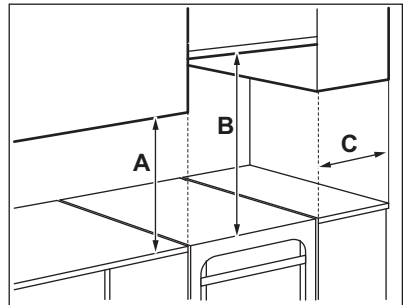
ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 Ubicazione dell'apparecchiatura

Sarà possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadietti su uno o due lati e in angolo.

Per le distanze minime di installazione, vedere la tabella.



Distanze minime

Dimensione	mm
A	400
B	650

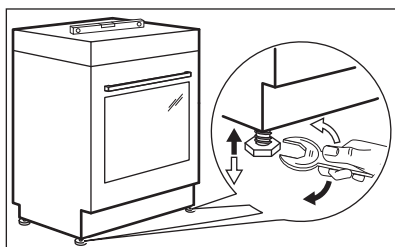
Dimensione	mm
C	150

14.2 Dati tecnici

Tensione	230 V
Frequenza	50 Hz
Classe apparecchiatura	1

Dimensione	mm
Altezza	858
Larghezza	600
Profondità	600

14.3 Livellamento dell'apparecchiatura



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

14.4 Protezione antiribaltamento

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



AVVERTENZA!

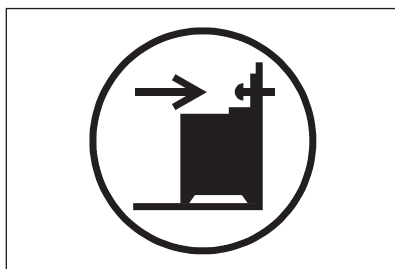
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



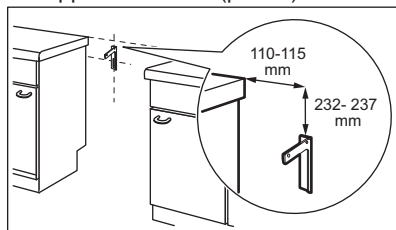
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

Installare la protezione antiribaltamento. Se non la si installa, l'apparecchiatura potrebbe inclinarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo illustrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento 232 - 237 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 110 - 115 mm dal lato della stessa nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Sollevare il lato anteriore dell'apparecchiatura e posizionarlo nel centro dello spazio tra i ripiani. Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura,

regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.



Nel caso in cui siano state modificate le dimensioni della cucina, allineare la protezione antiribaltamento di conseguenza.



AVVERTENZA!

Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.

14.5 Installazione dell'impianto elettrico



ATTENZIONE!

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.

Tipi di cavo applicabile: H05 RR-F con cavi di collegamento adeguati.



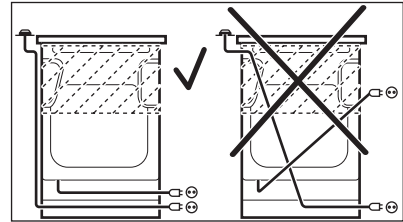
ATTENZIONE!

Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta del collegamento posta sul lato posteriore dell'apparecchiatura per un'adeguata installazione elettrica. L'ordine dei passaggi evita errori nell'installazione e danni ai componenti elettrici dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

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



15. EFFICIENZA ENERGETICA

15.1 Informazioni prodotto per piano di cottura conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	EKC61360OW EKC61360OX	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura all'interno di una cucina indipendente	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di calore	Riscaldatore radiante	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore sinistra	14,0 cm
	Posteriore destra	18,0 cm
	Anteriore destra	14,0 cm
	Anteriore sinistra	18,0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore sinistra	181,8 Wh/kg
	Posteriore destra	182,1 Wh/kg
	Anteriore destra	181,8 Wh/kg
	Anteriore sinistra	182,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)		182,0 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

15.2 Piano di cottura - Risparmio energetico

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

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

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

15.3 Scheda prodotto e informazioni relative ai forni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux	
Identificativo modello	EKC61360OW EKC61360OX	
Indice di efficienza energetica	97,4	
Classe di efficienza energetica	A	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0,84 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0,76 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	54 l	
Tipo di forno	Forno all'interno di una cucina indipendente	
Massa	EKC61360OW	46.0 kg
	EKC61360OX	46.0 kg

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

15.4 Forno - Risparmio energetico


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 migliorare il risparmio energetico.
 - Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
 - Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del

forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.electrolux.com/shop



8673067 10-B-092015

