

EB4PL80QCN
EB4PL80QSP



IT Forno

Istruzioni per l'uso

PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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


Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3	4. PANNELLO DEI COMANDI.....	11
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	4	4.1 Panoramica del pannello di controllo.....	11
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	4	4.2 Display.....	12
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6	5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	13
2.1 Installazione.....	6	5.1 Pulizia iniziale	13
2.2 Collegamento elettrico.....	7	5.2 Prima connessione.....	14
2.3 Utilizzo:.....	7	5.3 Connessione wireless 	14
2.4 Pulizia e cura.....	8	5.4 Licenze software.....	14
2.5 Pulizia per pirolisi.....	9	5.5 Preriscaldamento iniziale.....	15
2.6 Cottura a vapore.....	9	5.6 Come impostare: Durezza dell'acqua.....	15
2.7 Illuminazione interna.....	9	6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	16
2.8 Assistenza.....	10	6.1 Come impostare: Funzioni cottura.....	16
2.9 Smaltimento.....	10	6.2 Come impostare: Funzione cottura a vapore.....	17
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	10	6.3 Come impostare: Cottura guidata..	18
3.1 Panoramica generale.....	10		
3.2 Accessori.....	10		

6.4 Funzioni cottura.....	19	11.7 Istruzioni d'uso: Risciacquo.....	37
6.5 Note su: Cottura ventilata umida...	21	11.8 Pro memoria per l'asciugatura.....	37
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	22	11.9 Modalità d'uso: Asciugatura.....	37
7.1 Descrizione funzioni orologio.....	22	11.10 Modalità d'uso: Svuotamento serbatoio.....	38
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	23	11.11 Procedura di rimozione e installazione: Porta.....	38
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	25	11.12 Come sostituire: Lampadina.....	40
8.1 Inserimento di accessori.....	26	12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	41
8.2 Termosonda.....	26	12.1 Cosa fare se.....	41
8.3 Istruzioni d'uso: Termosonda.....	27	12.2 Come gestire: Codici di errore.....	43
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	28	12.3 Dati dell'Assistenza.....	44
9.1 Come salvare: Preferiti.....	28	13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	44
9.2 Spegnimento automatico.....	29	13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica.....	44
9.3 Ventola di raffreddamento.....	29	13.2 Risparmio energetico.....	45
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	30	14. STRUTTURA DEL MENU.....	46
10.1 Consigli di cottura.....	30	14.1 Menu.....	46
10.2 Cottura ventilata umida.....	30	14.2 Sottomenu per: Pulizia.....	47
10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....	31	14.3 Sottomenu per: Opzioni.....	47
10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	31	14.4 Sottomenu per: Connessione.....	48
11. PULIZIA E CURA.....	32	14.5 Sottomenu per: Configurazione... 14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica.....	48 49
11.1 Note sulla pulizia.....	33	15. È SEMPLICE!.....	49
11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano	33	16. GARANZIA.....	51
11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi.....	34	17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE....	51
11.4 Promemoria Pulizia.....	35		
11.5 Istruzioni d'uso: Decalcificazione.....	35		
11.6 Promemoria trattamento anticalcare.....	36		

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e i dispositivi mobili con My Electrolux Kitchen .
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismo e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- 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.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	450 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	2500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.



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 dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- 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!
- 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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Pulizia per pirolisi



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
 - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
 - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
 - fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

2.6 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.7 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.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.8 Assistenza

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

2.9 Smaltimento



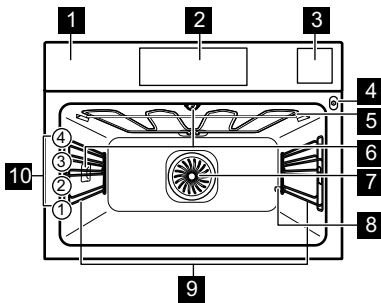
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale

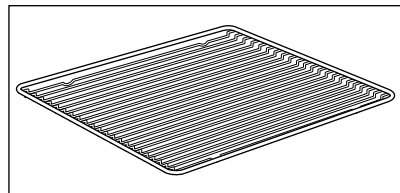


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

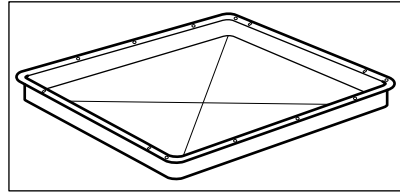
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



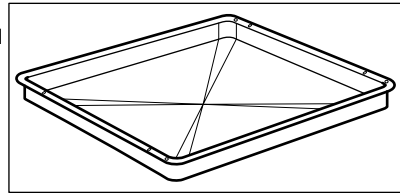
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



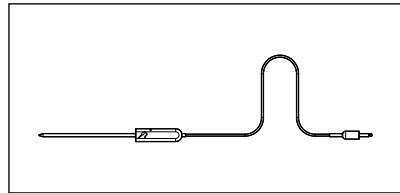
Leccarda

Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.



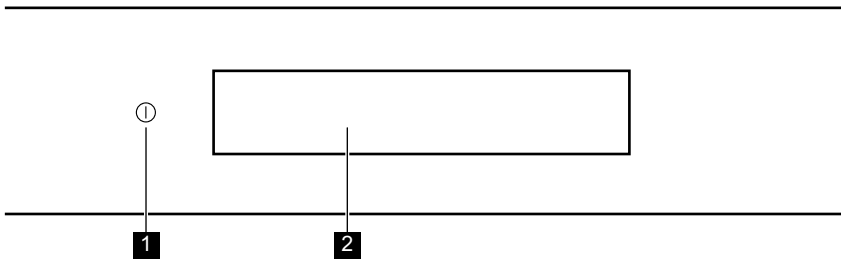
Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo

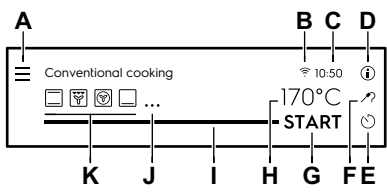


1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.







PANNELLO DEI COMANDI










 <p>Premere</p>	 <p>Spostare</p>	 <p>Tenere premuto</p>
<p>Toccare la superficie con la punta del dito.</p>	<p>Far scivolare la punta della dita sulla superficie.</p>	<p>Toccare la superficie per 3 secondi.</p>

4.2 Display

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Menu icon (three horizontal lines) B: Wi-Fi icon C: Clock icon (10:50) D: Information icon (i) E: Timer icon (clock face) F: Temperature probe icon (thermometer) G: START/STOP icon (power button) H: Temperature icon (170°C) I: Progress bar / cursor icon J: Plus icon (+) K: Cook functions icons (oven, grill, etc.) 	<p>Il display col numero massimo di funzioni impostate.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Menu / Indietro B. Wi-Fi (solo modelli selezionati) C. Imposta ora D. Informazioni E. Timer F. Termosonda (solo modelli selezionati) G. START/STOP H. Temperatura I. Barra di avanzamento / Cursore J. Più K. Funzioni cottura
--	---

Spie display

<p>Indicatori di base - per spostarsi sul display.</p>			
<p>OK Per confermare la selezione / l'impostazione.</p>	 <p>Per confermare la selezione / l'impostazione o per tornare indietro di un livello nel menu.</p>	 <p>Per tornare indietro di un livello nel menu / annullare l'ultima azione.</p>	 <p>Per attivare o disattivare le opzioni.</p>
<p>Suono allarme indicatori funzione - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.</p>			
 <p>La funzione è attiva.</p>	 <p>La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.</p>	 <p>Il suono allarme è disattivato.</p>	

Spie timer				
				
Per impostare la funzione: Partenza ritardata.	Per annullare l'impostazione.	Il timer si avvia alla chiusura dell'apparecchiatura.	Il timer si avvia quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata.	Il timer si avvia all'inizio della cottura.
Indicatori di funzione della porta				
				
La porta dell'apparecchiatura è bloccata.				
Wi-Fi Indicatori – l'apparecchiatura può essere collegata al Wi-Fi.				
				
Wi-Fi connessione attivata.				Wi-Fi la connessione non è attiva.
Operazione da remoto indicatore – l'apparecchiatura può essere controllata da remoto.				
				
Operazione da remoto è acceso.				




5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.	Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

5.2 Prima connessione



Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora, connessione wireless.

5.3 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

Pas-saggio 1	Scaricare l'app mobile My Electrolux Kitchen e seguire le istruzioni per i passaggi successivi.
Pas-saggio 2	Accendere l'apparecchiatura.
Pas-saggio 3	Premere:  . Selezionare: Impostazioni Connessione.
Pas-saggio 4	 - far scorrere o premere per accendere: Wi-Fi.
Pas-saggio 5	Scegliere la rete wireless con connessione Internet. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 secondi.

Frequenza	WLAN 2,4 GHz
	2412 - 2484 MHz
Protocollo	IEEE 802,11b DSSS/802,11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)




5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. Electrolux riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (cartella GTM3).

5.5 Preriscaldamento iniziale






Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

Pas-saggio 1	Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
Pas-saggio 2	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per 1 h.
Pas-saggio 3	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per 15 min.
<p> Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.</p>	

5.6 Come impostare: Durezza dell'acqua

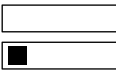



Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
Immergere la carta di prova nell'acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.	Scuotere la carta di prova ed eliminare acqua in eccesso.	Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.	Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.
<p> I colori della carta di prova continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.</p>			
<p>È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.</p>			

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la classificazione acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

UTILIZZO QUOTIDIANO

Durezza dell'acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	dolce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderatamente dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	molto dura

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4 o superiore, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata. Utilizzare acqua in bottiglia con un deposito di calcio massimo di Ca^{2+} di 3,9 mmol / l o 151 mg / l (vedere l'etichetta della bottiglia). Se si utilizza il sistema di addolcimento dell'acqua, assicurarsi che il livello di durezza dell'acqua sia compreso tra il livello 1 e 3. In alternativa, usare acqua in bottiglia che rientri in questo intervallo. Per ulteriori informazioni sulla durezza dell'acqua di rubinetto (dH) contattare il fornitore di acqua locale.

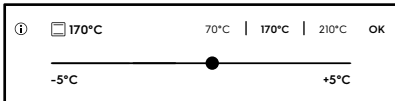
6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare una funzione cottura. Sul display appaiono le funzioni cottura predefinite. Per vedere ulteriori funzioni cottura, premere: ● ● ● .
Pas-saggio 3	Premere: °C. Il display visualizza le impostazioni di temperatura. 

Pas-saggio 4	Spostare il dito sul cursore per impostare la temperatura.
Pas-saggio 5	Premere: OK.
Pas-saggio 6	Premere: START . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Pas-saggio 7	Spegnere il forno.

6.2 Come impostare: Funzione cottura a vapore

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Premere  . Impostare la funzione Riscaldamento a vapore.
Pas-saggio 3	Premere: °C. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Pas-saggio 4	Impostare la temperatura.
Pas-saggio 5	Premere: OK.
Pas-saggio 6	Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.

<p>Pas-saggio 7</p>	<p>Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. Non riempire la vaschetta dell'acqua oltre la sua capacità massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> AVVERTENZA! Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.</p> </div>
<p>Pas-saggio 8</p>	<p>Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.</p>
<p>Pas-saggio 9</p>	<p>Premere: START . Il vapore appare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.</p>
<p>Pas-saggio 10</p>	<p>Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.</p>
<p>Pas-saggio 11</p>	<p>Spegnere il forno.</p>
<p>Pas-saggio 12</p>	<p>Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura", Svuotamento serbatoio.</p>
<p>Pas-saggio 13</p>	<p>L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.</p>

6.3 Come impostare: Cottura guidata



Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico
- Termosonda





Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al sangue oppure Meno
- Medio
- Ben cotto oppure Più




Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Premere: 
Pas-saggio 3	Premere:  . Inserire: Cottura guidata.
Pas-saggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
Pas-saggio 5	Premere: START .

6.4 Funzioni cottura






STANDARD





Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventila- lato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.

UTILIZZO QUOTIDIANO




Funzione cottura	Applicazione
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/ Conservate	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Scongelo	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.

VAPORE

Funzione cottura	Applicazione
 Umidità bassa	La funzione è idonea per carne, pollame, pietanze al forno e sfornati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza morbida e succosa con una superficie croccante.
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento di pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

6.5 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

FUNZIONI DEL TIMER




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

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo “Consigli e suggerimenti”, Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo “Efficienza energetica”, Risparmio energetico.




7. FUNZIONI DEL TIMER



7.1 Descrizione funzioni orologio



Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Condizioni di partenza	Per impostare l'avvio del conteggio del timer.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Condizioni di partenza	Commento
-	Il timer si avvia quando viene acceso.
	Il timer si avvia alla chiusura dello sportello.
	Il timer si avvia all'inizio della cottura.
	Il timer si avvia quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
Pas-saggio 1	Premere: 
Pas-saggio 2	Premere: Impostazioni / Configurazione / Imposta ora.
Pas-saggio 3	Far scorrere e premere per impostare l'orologio. Premere:  oppure  .

Come impostare il tempo di cottura	
Pas-saggio 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Pas-saggio 2	Premere:  .
Pas-saggio 3	Far scorrere e premere per impostare l'orologio. Premere:  . Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.	
Pas-saggio 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Pas-saggio 2	Premere:  .
Pas-saggio 3	Premere:  .
Pas-saggio 4	Premere: Condizioni di partenza / Operazione finale.

FUNZIONI DEL TIMER

Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.

Pas-saggio 5	Scegliere ciò che si preferisce: Condizioni di partenza / Operazione finale.
Pas-saggio 6	Premere: OK oppure < .

Come ritardare l'inizio e la fine della cottura

Pas-saggio 1	Premere: ⏸ .
Pas-saggio 2	Far scorrere e premere per impostare l'orologio. Premere: OK .

Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura

Pas-saggio 1	Impostare la funzione cottura e la temperatura.
Pas-saggio 2	Premere: ⏸ .
Pas-saggio 3	Premere: • • • .
Pas-saggio 4	Premere: Partenza ritardata.
Pas-saggio 5	Scegliere il valore. Premere: OK .

Come impostare il tempo extra

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione del forno.

**Pas-
saggio
1**

Premere l'icona tempo preferita per estendere la durata della cottura.

**Pas-
saggio
2**

Inoltre, è possibile selezionare la funzione di riscaldamento preferita per modificarla.

E se fosse meglio modificare il tempo aggiuntivo?

Sarà possibile resettare il tempo aggiuntivo.

**Pas-
saggio
1**

Premere: .

**Pas-
saggio
2**

Scegliere il valore sul cursore o premere una delle icone tempo preferito per impostare il tempo.

**Pas-
saggio
3**

Premere: OK.

Come modificare le impostazioni timer

**Pas-
saggio
1**

Scegliere il valore sul cursore o premere il valore tempo preferito per modificare il valore del timer.

**Pas-
saggio
2**

Premere: OK.

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

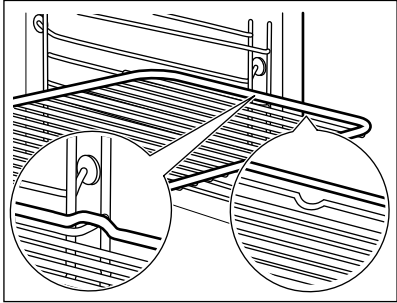
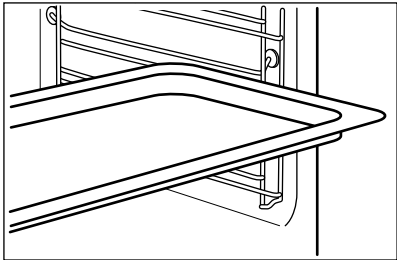


AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


8.1 Inserimento di accessori

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

<p>Ripiano a filo: Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.</p>	
<p>Lamiera dolci / Teglia profonda: Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.</p>	

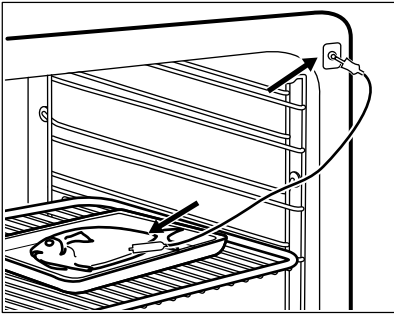
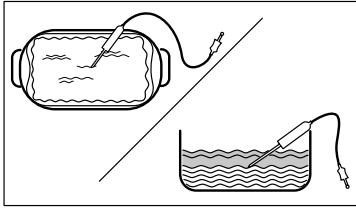

8.2 Termosonda

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.


Le temperature da impostare sono due:		
$^{\circ}\text{C}$ La temperatura del forno: minimo 120 °C.	 La temperatura interna.	
Per i migliori risultati di cottura:		
Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.	Non usarlo per pietanze liquide.	Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

8.3 Istruzioni d'uso: Termosonda

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Pas-saggio 3	Inserire: Termosonda.
Carne, pollame e pesce	Sformato
Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 del Termosonda sia all'interno del piatto.	Inserire la punta della Termosonda esattamente al centro della casseruola. Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della Termosonda. La punta di Termosonda non deve toccare il fondo di una teglia.
	
Pas-saggio 4	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
Pas-saggio 5	 - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.

FUNZIONI AGGIUNTIVE



Pas-saggio 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:• Suono allarme - quando il cibo raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.• Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.• Mostra solo temperatura - il display mostra la temperatura attuale al cuore.
Pas-saggio 7	Selezionare l'opzione e premere: OK oppure <
Pas-saggio 8	Premere: START . Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.
Pas-saggio 9	Estrarre Termosonda la spina dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVVERTENZA! Rischio di ustioni perchè Termosonda diventa bollente. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.</div>

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Come salvare: Preferiti



È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Pas-saggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Pas-saggio 2	Selezionare l'impostazione preferita.
Pas-saggio 3	Premere: ≡ . Selezionare: Preferiti.
Pas-saggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti.

Pas-saggio 5	Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.
<p> - premere per ripristinare l'impostazione.</p> <p> - premere per annullare l'impostazione.</p>	

9.2 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

9.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



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

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

10.2 Cottura ventilata umida



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)

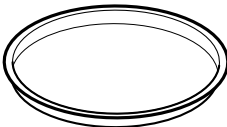
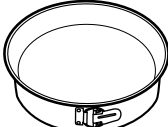




(min.)

Pasta gratinata	200 - 220	45 - 60
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Budino di pane	190 - 200	55 - 70
Budino di riso	180 - 200	55 - 70
Torta di mele, preparata con miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80
Pane bianco	200 - 210	55 - 70

10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
Teglia da pizza	Pirofila	Pirofile monoporzione	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test



Test conformemente a IEC 60350-1.

Utilizzare la funzione: Grill.






Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Preriscaldare il forno vuoto.






Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

	 min	
	1° lato	2° lato
Hamburger	9 - 13	8 - 10
Toast	2.5 - 3.5	2.5 - 3.5

Cottura su un livello. Cottura in stampi





		 °C	 min	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	60 - 75	1

PULIZIA E CURA

		 °C	 min	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	65 - 75	1
Torta di mele americana	Funzione Pizza	150 - 170	50 - 60	1
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 50	1
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	150	45 - 50	1

Cottura su un livello. Biscotti

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

		 °C	 min
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	20 - 30
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35




11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

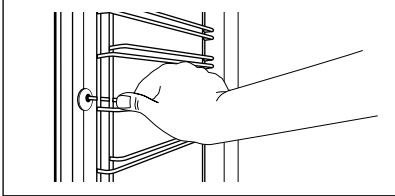
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

 Agenti di pulizia	<p>Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.</p>
	<p>Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.</p>
	<p>Pulire le macchie con un detergente delicato.</p>
 Uso quotidiano	<p>Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.</p>
	<p>Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.</p>
 Accessori	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Pas-saggio 1	<p>Spegnerne il forno e attendere che si raffreddi.</p>	
Pas-saggio 2	<p>Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.</p>	
Pas-saggio 3	<p>Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.</p>	
Pas-saggio 4	<p>Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.</p>	
<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>		

11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.



AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.



ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Prima della Pulizia per pirolisi:

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
---	--------------------------------	---

Non riempire il serbatoio dell'acqua durante la pulizia. Riavvia il ciclo di pulizia.

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Premere: Menu Pulizia.
Pas-saggio 3	Mettere il ripiano di cottura sulla prima posizione per raccogliere acqua dal serbatoio dall'acqua. OK - premere per avviare lo svuotamento del serbatoio dell'acqua.
Pas-saggio 4	Una volta svuotato il serbatoio, rimuovere la lamiera dolci e i supporti del ripiano rimovibili. Pulire la cavità del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido. Premere: OK.
Pas-saggio 5	Selezionare la modalità di pulizia.

Opzione	Modalità di pulizia	Durata
Pulizia per pirolisi, rapido	Pulizia leggera	1 h
Pulizia per pirolisi, normale	Pulizia normale	1 h 30 min
Pulizia per pirolisi, intenso	Pulizia completa	2 h 30 min

ⓘ All'avvio della pulizia, la lampada è spenta e la ventola di raffreddamento funziona a velocità maggiore.

STOP - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata.

Non utilizzare il forno fino a che il simbolo di blocco sportello non scompare dal display.

Al termine della pulizia:

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.
---	--	--

11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

Il promemoria può essere attivato e disattivato dal menu: Configurazione.

11.5 Istruzioni d'uso: Decalcificazione

Prima di iniziare:

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.
---	--------------------------------	--

Durata della prima parte: circa 100 min

Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
Pas-saggio 3	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

Pas-saggio 4	Selezionare: Menu / Pulizia.
Pas-saggio 5	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
Pas-saggio 6	Dopo aver concluso la prima parte, svuotare la leccarda e riposizionarla sulla prima posizione del ripiano.
Durata della seconda parte: circa 35 min	
Pas-saggio 7	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Pas-saggio 8	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
Pas-saggio 9	Confermare sul display (o premere la manopola) che il processo di decalcificazione è concluso.
<p>i Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.</p>	


Al termine della decalcificazione:

Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
<p>i Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.</p>		

11.6 Promemoria trattamento anticalcare


Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

Tipo	Descrizione
Promemoria soft	Consiglia di eseguire il trattamento anticalcare sul forno.

Tipo	Descrizione
Promemoria hard	Obbliga a eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.
 Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne il forno.	

11.7 Istruzioni d'uso: Risciacquo

Prima di iniziare:	
Spegner il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.

Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo. Durata: circa 30 min
Pas-saggio 4	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Pas-saggio 5	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

11.8 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare il forno. Premere S) per asciugare il forno.

11.9 Modalità d'uso: Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.


Pas-saggio 1	Accertati che il forno si sia raffreddato.
Pas-saggio 2	Rimuovere tutti gli accessori.
Pas-saggio 3	Selezionare il menu: Pulizia / Asciugatura.
Pas-saggio 4	Seguite le istruzioni sullo schermo

11.10 Modalità d'uso: Svuotamento serbatoio

Usalo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.

Prima di iniziare:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.

Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Selezionare: Menu / Pulizia / Svuotamento serbatoio. Durata: 6 min
Pas-saggio 3	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Pas-saggio 4	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.11 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.



AVVERTENZA!

La porta è pesante.



ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

<p>Pas-saggio 1</p>	<p>Aprire completamente la porta.</p>	
<p>Pas-saggio 2</p>	<p>Solleverre e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.</p>	
<p>Pas-saggio 3</p>	<p>Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.</p>	
<p>Pas-saggio 4</p>	<p>Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.</p>	
<p>Pas-saggio 5</p>	<p>Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.</p>	
<p>Pas-saggio 6</p>	<p>Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.</p>	
<p>Pas-saggio 7</p>	<p>Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.</p>	
<p>Pas-saggio 8</p>	<p>Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.</p>	

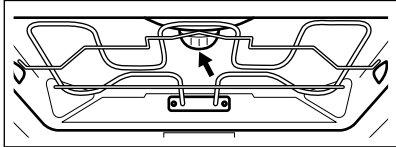
Pas-saggio 9	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.
---------------------	---

11.12 Come sostituire: Lampadina

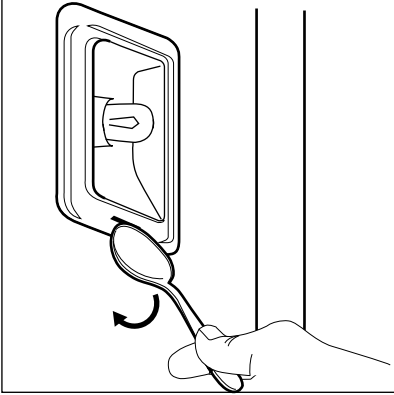
⚠	AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.
---	---

Prima di sostituire la lampadina:		
Passagio 1	Passagio 2	Passagio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Pas-saggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
Pas-saggio 2	Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.	
Pas-saggio 3	Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 230 V, 40 W, 300 °C.	
Pas-saggio 4	Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.	

Lampadina laterale

Pas-saggio 1	Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.	
Pas-saggio 2	Utilizzare un oggetto stretto e smussato (ad es. un cucchiaino) per rimuovere il rivestimento in vetro.	
Pas-saggio 3	Pulire il coperchio in vetro.	
Pas-saggio 4	Sostituire la lampadina con una alogena, resistente al calore fino a 300 °C, da 230 V, 25 W.	
Pas-saggio 5	Installare il coperchio in vetro.	
Pas-saggio 6	Installare il supporto per il ripiano sinistro.	

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...



L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda



Causa possibile

L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.



Soluzione

Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda



Causa possibile



Soluzione

L'orologio non è impostato.

Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.

La porta non è chiusa correttamente.

Chiudere completamente lo sportello.

È saltato il fusibile.

Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.

L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.

Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.



Componenti



Descrizione



Soluzione

La lampadina è bruciata.

Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.



Problemi col segnale Wi-Fi






Causa possibile



Soluzione



Problemi con segnale di rete wireless.

Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless.
Controllare la rete e il router wireless.
Riavviare il router.



 Problemi col segnale Wi-Fi	
 Causa possibile	 Soluzione
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un altro forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e il Controllo Remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Come gestire: Codici di errore



Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 Codice e descrizione	 Soluzione
C2 - la Termosonda è nella cavità dell'apparecchiatura durante Pulizia per pirolisi.	Estrarre la Termosonda.
C3 - la porta non è chiusa completamente durante Pulizia per pirolisi.	Chiudere la porta.
F111 – Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente Termosonda nella presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F601 - c'è un problema con Wi-Fi segnale.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.

EFFICIENZA ENERGETICA

 Codice e descrizione	 Soluzione
F604 - il primo collegamento al Wi-Fi non riuscito.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F602, F603 – Wi-Fi non è disponibile.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

12.3 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.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux
--------------------	------------

Identificazione modello	EB4PL80QCN 944066973 EB4PL80QSP 944066974	
Indice di efficienza energetica	61.6	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.89kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.45kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	43l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	EB4PL80QCN	35.7kg
	EB4PL80QSP	35.6kg

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.

13.2 Risparmio energetico



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

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 per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

STRUTTURA DEL MENU

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 scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Modalità standby

Dopo 2 minuti il display passa alla modalità standby.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Decalcificazione	Procedura per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia per pirolisi, rapido	Durata: 1 h.
Pulizia per pirolisi, normale	Durata: 1 h 30 min.
Pulizia per pirolisi, intenso	Durata: 2 h 30 min.
Promemoria Pulizia	Ricorda all'utilizzatore quando pulire il forno.

14.3 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Icona Luce visibile	L'icona con la lampada compare sullo schermo.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. Quando l'opzione è attiva e l'apparecchiatura è spenta, la porta dell'apparecchiatura è bloccata.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.

STRUTTURA DEL MENU

Sottomenu	Applicazione
Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine della cottura. Quando questa funzione è attiva, il messaggio "Scaldavivande avviato" compare sul display. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura e se la Durata è impostata.

14.4 Sottomenu per: Connessione

Sottomenu	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Operazione da remoto	Per attivare e disattivare il controllo remoto. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Funzionamento con telecomando	Per avviare automaticamente l'operazione da remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Ignorare rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.

14.5 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.


Sottomenu	Descrizione
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: Ⓢ, STOP.
Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni di allarme.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Unità di temperatura	Imposta l'unità di temperatura in °C/°F.



14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica



Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Licenza	Informazioni sulle licenze.
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
Reset di tutte le finestre di dialogo	Ripristina tutti i pop-up alle impostazioni originali.


15. È SEMPLICE!

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:				
Lingua	Luminosità	Volume acustico	Durezza dell'acqua	Imposta ora

Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura				
Avvio rapido	Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		Tenere premuto: ①.	 ... - impostare la funzione dell'apparecchiatura.	Premere: START .
Spegnimento rapido	Spegnere l'apparecchiatura in qualsiasi momento, su qualsiasi schermo o messaggio.	① - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		

Avviare la cottura					
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5	Passaggio 6
① - premere per accendere l'apparecchiatura.	 ... - selezionare la funzione.	°C - premere per accedere alle impostazioni della temperatura.	 - spostare il dito sul cursore per impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Scopri come cucinare in modo rapido				
Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:				
Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere: ①.	Premere:  .	Premere:  Cottura guidata.	Scegliere il piatto.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura o modificare la funzione di cottura		
Impostazioni timer rapido Usare le impostazioni timer più usate scegliendo dalle scorciatoie.	Passaggio 1	Passaggio 2
	Premere:  .	Premere il valore timer preferito.




Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura o modificare la funzione di cottura

Funzione Finish Assist 10%

Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo o per modificare la funzione di cottura quando rimane il 10% del tempo di cottura.


+1 min | +5 min | +10 min - premere l'icona sul tempo preferita per allungare il tempo di cottura.

Modifica funzione:

Premere la funzione preferita:    ...

16. GARANZIA

Servizio clienti



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

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

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

17. 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.



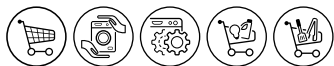
Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867361046-G-292024

