

EB4SL40CN  
EB4SL40SP



---

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](http://www.electrolux.com/support)**



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>3</b>	<b>4.2 Display.....</b>	<b>11</b>
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	3	<b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>	<b>12</b>
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	4	5.1 Pulizia iniziale .....	12
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>5</b>	5.2 Prima connessione.....	12
2.1 Installazione.....	5	5.3 Connessione wireless  .....	12
2.2 Collegamento elettrico.....	6	5.4 Licenze software.....	13
2.3 Utilizzo.....	7	<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>13</b>
2.4 Pulizia e cura.....	8	6.1 Come impostare:	
2.5 Illuminazione interna.....	8	Funzioni cottura.....	13
2.6 Assistenza.....	8	6.2 Come impostare: Cottura guidata..	14
2.7 Smaltimento.....	9	6.3 Funzioni cottura.....	15
<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>9</b>	6.4 Note su: Cottura ventilata umida...	17
3.1 Panoramica generale.....	9	<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>17</b>
3.2 Accessori.....	9	7.1 Descrizione funzioni orologio.....	17
<b>4. PANNELLO DEI COMANDI.....</b>	<b>10</b>	7.2 Come impostare:	
4.1 Panoramica del pannello di controllo.....	10	Funzioni Orologio.....	18

<b>8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....</b>	<b>20</b>	<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>29</b>
8.1 Inserimento di accessori.....	20	12.1 Cosa fare se.....	29
8.2 Termosonda.....	21	12.2 Come gestire: Codici di errore.....	30
8.3 Istruzioni d'uso: Termosonda.....	22	12.3 Dati dell'Assistenza.....	31
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>23</b>	<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>32</b>
9.1 Come salvare: Preferiti.....	23	13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica.....	32
9.2 Spegnimento automatico.....	24	13.2 Risparmio energetico.....	32
9.3 Ventola di raffreddamento.....	24	<b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>	<b>33</b>
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....</b>	<b>24</b>	14.1 Menu.....	33
10.1 Consigli di cottura.....	24	14.2 Sottomenu per: Opzioni.....	34
10.2 Cottura ventilata umida.....	25	14.3 Sottomenu per: Connessione.....	34
10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....	25	14.4 Sottomenu per: Configurazione... Assistenza tecnica.....	35
10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	26	<b>15. È SEMPLICE!.....</b>	<b>36</b>
<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>26</b>	<b>16. GARANZIA.....</b>	<b>37</b>
11.1 Note sulla pulizia.....	26	<b>17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE....</b>	<b>38</b>
11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano .....	27		
11.3 Procedura di rimozione e installazione: Porta.....	27		
11.4 Come sostituire: Lampadina.....	28		

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.

## 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.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- 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 prolunghie.

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

## 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.
- 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.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- 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 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.6 Assistenza

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

## 2.7 Smaltimento



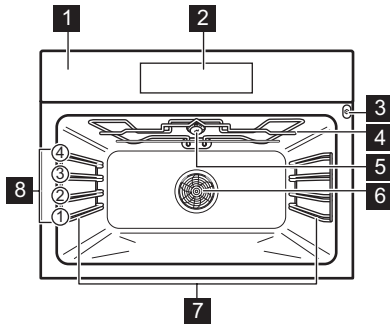
### AVVERTENZA!

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

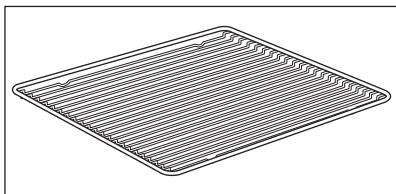


- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Presa per la termosonda
- 4 Resistenza
- 5 Lampadina
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, rimovibile
- 8 Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

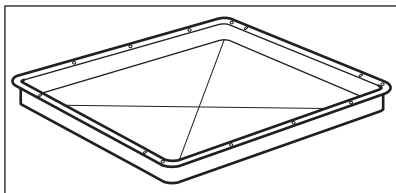
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



#### Lamiera dolci

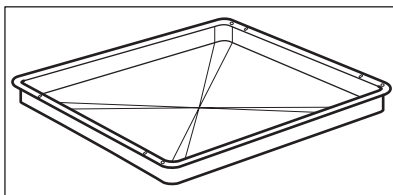
Per torte e biscotti.



# PANNELLO DEI COMANDI

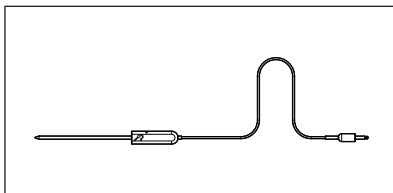
## Leccarda

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



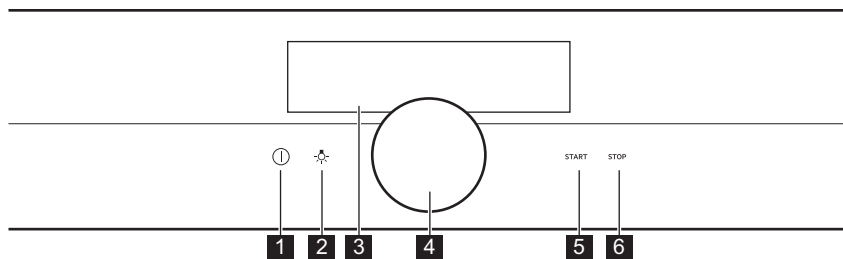
## Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



## 4. PANNELLO DEI COMANDI

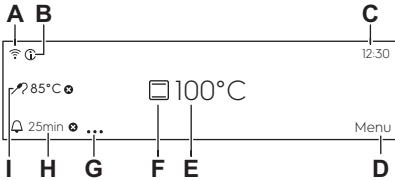
### 4.1 Panoramica del pannello di controllo











<b>1</b>	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
<b>2</b>	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
<b>3</b>	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
<b>4</b>	Manopola girevole	Per far funzionare l'apparecchiatura.
<b>5</b>	START	Per attivare la funzione selezionata.
<b>6</b>	STOP	Per disattivare la funzione selezionata.

 <p><b>Tenere premuto</b></p>	 <p><b>Premere</b></p>	 <p><b>Tenere premuto e ruotare</b></p>
<p>Accendere lo schermo principale.</p>	<p>Confermare un'impostazione o accedere al sottomenu selezionato.</p>	<p>Regolare le impostazioni e spostarsi all'interno del menu.</p>

## 4.2 Display

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A</b>: Wi-Fi icon</li> <li><b>B</b>: Information icon</li> <li><b>C</b>: Time (12:30)</li> <li><b>D</b>: Menu icon</li> <li><b>E</b>: Temperature (100°C)</li> <li><b>F</b>: Cooking functions icon</li> <li><b>G</b>: Timer options icon</li> <li><b>H</b>: Timer icon</li> <li><b>I</b>: Thermosensor icon</li> </ul>	<p>Il display col numero massimo di funzioni impostate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi (solo modelli selezionati)</li> <li>B. Informazioni</li> <li>C. Imposta ora</li> <li>D. Menu</li> <li>E. Temperatura</li> <li>F. Funzioni cottura</li> <li>G. Opzioni timer</li> <li>H. Timer</li> <li>I. Termosonda (solo modelli selezionati)</li> </ul>
---	--

### Spie display

<p><b>Suono allarme indicatori funzione</b> - 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>		
<p><b>Spie timer</b></p>				
 <p>Il timer si avvia in un altro momento.</p>	 <p>Il timer si avvia alla chiusura dell'apparecchiatura.</p>	 <p>Per annullare l'impostazione.</p>	 <p>Il timer si avvia quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata.</p>	 <p>Il timer si avvia all'inizio della cottura.</p>
<p><b>Wi-Fi indicatore</b> – l'apparecchiatura può essere collegata al Wi-Fi.</p>				

# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



Wi-Fi connessione attivata.

**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, 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.

<b>Pas-saggio 1</b>	Scaricare l'app mobile My Electrolux Kitchen e seguire le istruzioni per i passaggi successivi.
---------------------	---

<b>Pas-saggio 2</b>	Accendere l'apparecchiatura.
<b>Pas-saggio 3</b>	Selezionare: Menu / Impostazioni / Connessione.
<b>Pas-saggio 4</b>	Selezionare: Wi-Fi. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 5</b>	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.opensoftwarerepository.com> (cartella GTM3).

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

<b>Passaggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Passaggio 2</b>	Tenere la manopola. Sul display appaiono le funzioni cottura predefinite.

<b>Passaggio 3</b>	Selezionare il simbolo della funzione cottura e premere la manopola per accedere al sottomenu.
<b>Passaggio 4</b>	Selezionare la funzione cottura e premere la manopola.
<b>Passaggio 5</b>	Selezionare: °C. Premere la manopola. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
<b>Passaggio 6</b>	Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.
<b>Passaggio 7</b>	Premere: START . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
<b>Passaggio 8</b>	Spegnere il forno.

## 6.2 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

<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare: Menu. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 3</b>	Selezionare: Cottura guidata. Premere la manopola.










<b>Pas-saggio 4</b>	Scegliere un piatto o un tipo di alimento e premere la manopola per confermare.
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: START .


## 6.3 Funzioni cottura

### STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 <p><b>Grill</b></p>	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 <p><b>Doppio grill venti-lato</b></p>	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 <p><b>Cottura ventilata</b></p>	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
 <p><b>Cibi congelati</b></p>	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 <p><b>Cottura convenzio-nale</b></p>	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 <p><b>Funzione Pizza</b></p>	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 <p><b>Resistenza inferio-re</b></p>	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

## FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Marmellate/ Conservas</b>	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 <b>Essiccazione</b>	Per essiccare frutta a fette, verdure e funghi.
 <b>Riscaldamento piatti</b>	Per preriscaldare i piatti da servire.
 <b>Lievitazione pasta</b>	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 <b>Scongelamento</b>	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 <b>Gratinato</b>	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 <b>Cottura lenta</b>	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 <b>Mantieni caldo</b>	Per tenere in caldo le pietanze.
 <b>Cottura ventilata umida</b>	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.

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura Pane</b>	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.

## 6.4 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.


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.

# FUNZIONI DEL TIMER

---

Condizioni di partenza	Commento
	Il timer si avvia all'inizio della cottura.
	Il timer si avvia quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata.
	Il timer si avvia a un orario specifico.

## 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare: Imposta ora. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 2</b>	Ruotare la manopola per impostare l'orologio. Premere la manopola.

Come impostare il tempo di cottura	
<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare: Timer.
<b>Pas-saggio 3</b>	Ruotare la manopola per impostare l'ora. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 4</b>	Selezionare: Operazione finale. Premere la manopola. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

## Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.

<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare: ● ● ● . Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 3</b>	Selezionare: Condizioni di partenza. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 4</b>	Selezionare: Operazione finale. Premere la manopola.

## Come ritardare l'inizio e la fine della cottura

<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare: ● ● ● . Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare: Condizioni di partenza / In un altro momento. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 3</b>	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 4</b>	Ruotare la manopola per impostare la fine della cottura. Premere la manopola.
<b>Pas-saggio 5</b>	Selezionare: Operazione finale. Premere la manopola.

## Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura

<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare: ● ● ● . Premere la manopola.
---------------------	---

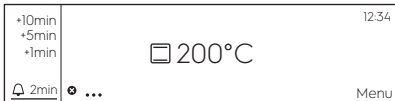
# UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

## Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura

<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare: Condizioni di partenza / In un altro momento.
<b>Pas-saggio 3</b>	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere due volte la manopola per confermare.

## Come aumentare il tempo di cottura

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.

<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare: Timer.
<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare l'icona del tempo preferito per estendere il tempo di cottura e premere la manopola per confermare. 
<b>Pas-saggio 3</b>	Inoltre, è possibile selezionare la funzione di riscaldamento preferita e premere la manopola per modificarla.

## 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

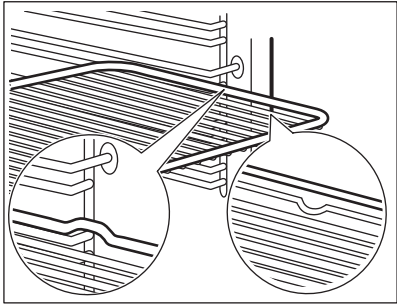
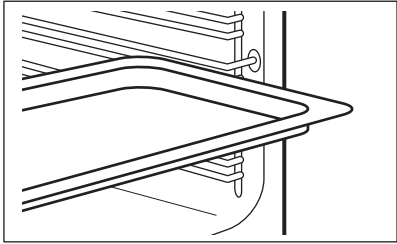


### AVVERTENZA!

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

## 8.2 Termosonda

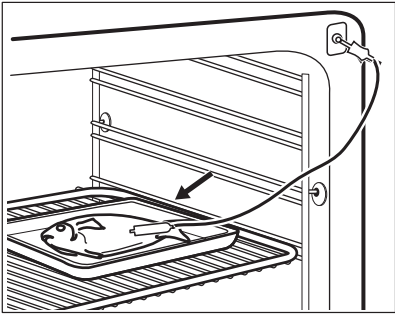
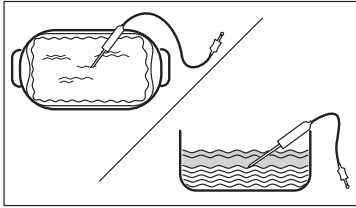

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.


Le temperature da impostare sono due:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>La temperatura del forno: minimo 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>La temperatura interna.</p>

Per i migliori risultati di cottura:		
<p>Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.</p>	<p>Non usarlo per pietanze liquide.</p>	<p>Durante la cottura deve rimanere nel piatto.</p>

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

<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
<b>Pas-saggio 3</b>	Inserire: Termosonda.
<b>Carne, pollame e pesce</b>	<b>Sformato</b>
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.
	
<b>Pas-saggio 4</b>	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
<b>Pas-saggio 5</b>	 - selezionare e premere la manopola per impostare la temperatura al cuore del sensore.

<b>Pas-saggio 6</b>	<p>Premere la manopola per impostare l'opzione del sensore preferita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suono allarme - quando il cibo raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.</li> <li>• Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.</li> </ul>
<b>Pas-saggio 7</b>	<p>Ruotare la manopola per selezionare l'opzione. Premere la manopola per confermare.</p>
<b>Pas-saggio 8</b>	<p>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.</p>
<b>Pas-saggio 9</b>	<p>Estrarre Termosonda la spina dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>AVVERTENZA!</b> Rischio di ustioni perchè Termosonda diventa bollente. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.</p> </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. Le impostazioni salvate si trovano nel menu: Preferiti.

<b>Pas-saggio 1</b>	<p>Accendere l'apparecchiatura.</p>
<b>Pas-saggio 2</b>	<p>Selezionare l'impostazione preferita e premere la manopola.</p>
<b>Pas-saggio 3</b>	<p>Selezionare: Menu / Preferiti.</p>
<b>Pas-saggio 4</b>	<p>Selezionare: Salva impostazioni correnti. Ruotare la manopola per selezionare la posizione dell'impostazione.</p>



# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

---

<b>Pas-saggio 5</b>	Premere la manopola per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
---------------------	---

## 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


<p>La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.</p> <p>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.</p> <p>Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.</p> <p>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.</p>

## 10.2 Cottura ventilata umida


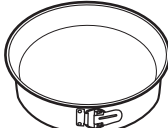




Utilizzare la posizione del primo ripiano.

	 (°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.

			
<b>Teglia da pizza</b>	<b>Pirofila</b>	<b>Pirofile monoporzione</b>	<b>Tortiera per flan</b>
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



## 11. PULIZIA E CURA




### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

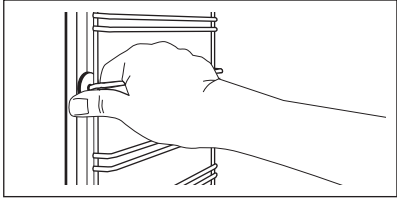
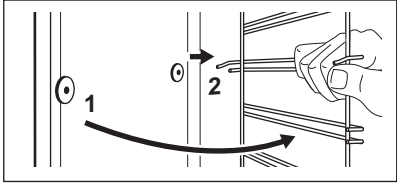
### 11.1 Note sulla pulizia

 <b>Agenti di pulizia</b>	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 <b>Uso quotidiano</b>	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.

 <p><b>Accessori</b></p>	<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

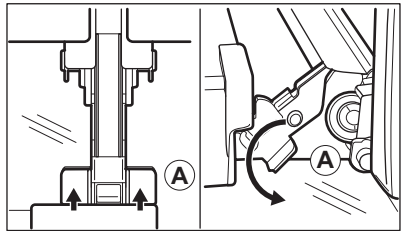
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.</p>	
<p><b>Pas-saggio 3</b></p>	<p>Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.</p>	
<p><b>Pas-saggio 4</b></p>	<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>	

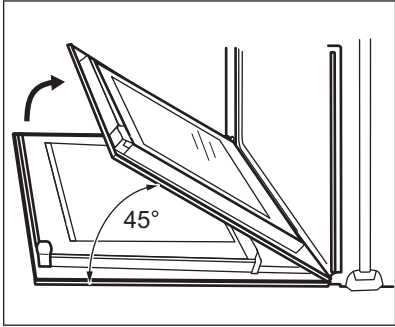
## 11.3 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia.

	<p><b>AVVERTENZA!</b> La porta è pesante.</p>
--	---

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Aprire completamente la porta.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Premere completamente le leve di serraggio (A) sulle due cerniere della porta.</p>	

# PULIZIA E CURA

<b>Pas-saggio 3</b>	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 45°). 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.	
<b>Pas-saggio 4</b>	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
<b>Pas-saggio 5</b>	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta per evitare il surriscaldamento della superficie della porta.	

## 11.4 Come sostituire: Lampadina



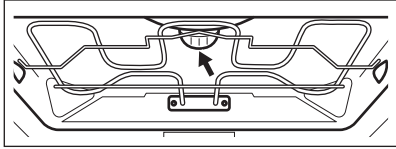
### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

#### Prima di sostituire la lampadina:

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

## Lampadina superiore

<b>Pas-saggio 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
<b>Pas-saggio 2</b>	Pulire il coperchio in vetro.	

<b>Pas-saggio 3</b>	Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 230 V, 40 W, 300 °C.
<b>Pas-saggio 4</b>	Installare il coperchio in vetro.

## 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**



**Soluzione**

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

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

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.



 <b>Componenti</b>	
 <b>Descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
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.



 <b>Problemi col segnale Wi-Fi</b>	
 <b>Causa possibile</b>	 <b>Soluzione</b>
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.
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.

 <b>Codice e descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
F111 – Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente Termosonda nella presa.
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.
F604 - il primo collegamento al Wi-Fi non riuscito.	Spegner 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.

 <b>Codice e descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
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.

<b>Consigliamo di annotare i dati qui:</b>	
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	EB4SL40CN 944066960 EB4SL40SP 944066961	
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	EB4SL40CN	34.2kg
	EB4SL40SP	36.0kg

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. 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.

# 14. STRUTTURA DEL MENU

---

## 14.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
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.

# STRUTTURA DEL MENU

---

## 14.2 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.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
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.

## 14.3 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.

## 14.4 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.
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.
Unità di temperatura	Imposta l'unità di temperatura in °C/°F.

## 14.5 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	Imposta ora
--------	------------	-----------------	-------------




Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:

 ON / OFF	 Informazioni	 Opzioni timer	 Termosonda	START / STOP
---	---	--	---	-----------------

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: 	 ... - premere la funzione dell'apparecchiatura, quindi premere la manopola.	Premere: START .
<b>Spegnimento rapido</b>	Spegnere l'apparecchiatura in qualsiasi momento, su qualsiasi schermo o messaggio.	 - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		




Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 - premere per accendere l'apparecchiatura.	 ... - selezionare la funzione cottura e premere la manopola.	 - ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.	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:


Scopri come cucinare in modo rapido				
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
Premere: ①.	Selezionare: Menu. Premere la manopola.	Selezionare: Cottura guidata . Premere la manopola.	Scegliere la categoria cibo.	Scegliere il piatto e premere la manopola.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura o modificare la funzione di cottura		
<b>Impostazioni timer rapido</b> Usare le impostazioni timer più usate scegliendo dalle scorciatoie.	<b>Passaggio 1</b>	<b>Passaggio 2</b>
	Selezionare: Timer . Premere la manopola.	Selezionare il valore timer preferito e premere la manopola.
<b>Funzione Finish Assist 10%</b> 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: Selezionare la funzione preferita    ... - selezionare la funzione preferita. Premere la manopola.	

## 16. GARANZIA

### Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno



Servizio dopo vendita	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>
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](http://www.erecycling.ch)



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867370787-B-252023

