

EB3GL70CN
EB3GL70SP
EB3GL7CN
EB3GL7SP



IT Pentola a pressione

Istruzioni per l'uso



Electrolux

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	12
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	13
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	13
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	14
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
12. PULIZIA E CURA.....	19
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	21
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	23
15. GARANZIA.....	23

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

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 dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

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.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarci che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

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, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.

- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- 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. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.5 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o 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 dal forno. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.8 Smaltimento



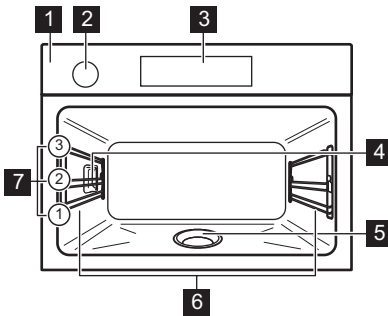
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

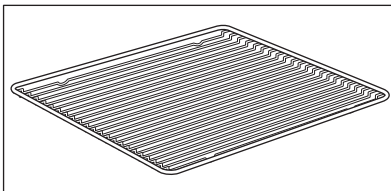
3.1 Panoramica



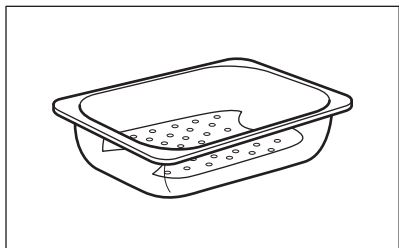
- 1 Pannello comandi
- 2 Vaschetta dell'acqua
- 3 Display
- 4 Luce
- 5 Serbatoio acqua con coperchio
- 6 Supporto ripiano, smontabile
- 7 Posizioni dei ripiani

3.2 Accessori

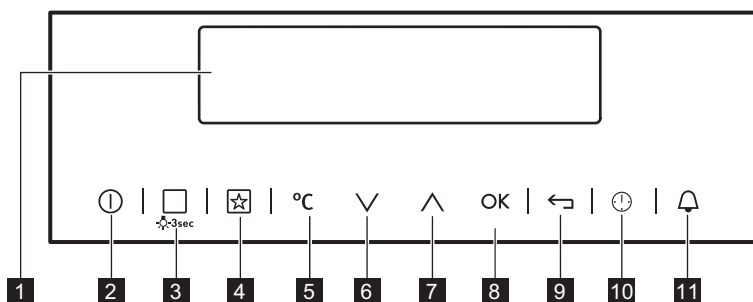
Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Piatto in vetro con 1 inserto forato**Spugna**

Per rimuovere l'acqua restante dal serbatoio.

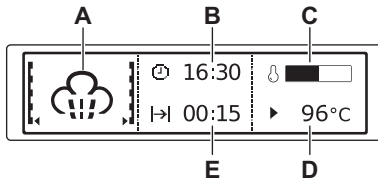
4. PANNELLO DEI COMANDI**4.1 Programmatore elettronico**

Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display Visualizza le impostazioni del forno.
2	ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
3	Cottura a vapore o Ricette	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Ricette. Premere nuovamente il tasto sensore per passare da una funzione all'altra: Cottura a vapore, Ricette. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce quando il forno è spento.
4	Favorites	Per salvare ed accedere ai Favorites.
5	Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno.

Tasto sensore	Funzione	Commento
6 	Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7 	Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8 	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.
9 	Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, premere il tasto sensore per 3 secondi.
10 	Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Favoriti, Set + Go.
11 	Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.



4.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	Funzione
	Contaminuti	Le funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario Fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.

Simbolo		Funzione
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente \checkmark e \wedge per azzerare l'ora.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

5.2 Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere \wedge o \checkmark per impostare il valore.
2. Premere OK per confermare.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu




1. Accendere il forno.
2. Premere \checkmark o \wedge per impostare l'opzione del menù.
3. Premere OK per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.




In qualunque momento si può tornare al menù principale con \leftarrow .










6.2 Sommario dei menu




Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Cottura a vapore	Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
 Pulizia A Vapore	Pulizia dell'apparecchiatura con vapore.
 Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.

Sottomenu per: Impostazioni Base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza Ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Contrasto Display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità Display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume Segnale Acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
 Toni Allarme/Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni Di Fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.3 Impostazione funzione vapore

Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova sul pannello dei comandi.



AVVERTENZA!

Non versare acqua direttamente all'interno del serbatoio acqua. Utilizzare solo 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.

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con 700 ml d'acqua. La riserva d'acqua dura all'incirca 30 minuti.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione: Durata \rightarrow | oppure: Orario Fine \rightarrow |. Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale.



Quando il generatore di vapore è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

7. Spegnerne il forno.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

- Dopo la cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando il forno è freddo.

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con il forno spento. Utilizzare per attivare la funzione. Premere o per impostare i minuti e OK per avviare.
Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).

Quando il forno si raffredda, eliminare l'acqua residua dal generatore di vapore con la spugna. Se necessario, pulire il serbatoio acqua con dell'aceto.

6.4 Indicatore riscaldamento

Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

6.5 Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

Funzioni orologio	Applicazione
Orario Fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).




Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario Fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

7.2 Impostazione delle funzioni orologio

i Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario Fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario Fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma Automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette.
Premere **OK** per confermare.

3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.



Quando utilizzare la funzione: Manuale, il forno utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



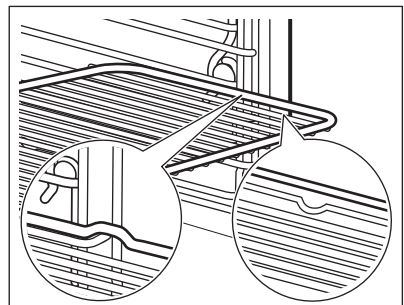
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.










Tutti gli accessori hanno degli incavi sulla parte inferiore delle estremità di destra e di sinistra al fine di aumentare la sicurezza. Accertarsi sempre che gli incavi siano posizionati nella parte posteriore del forno. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.


Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere **OK** per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Premere  o  per cambiare lettera.
8. Premere **OK**.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto **OK** per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere  o  e premere **OK**

per sovrascrivere un programma esistente.




È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere **OK** per confermare. Premere  per andare direttamente al menù: Favoriti.


10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini



Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.


1. Premere  per accendere il display.
2. Premere  e  contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio. Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Blocco Tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.



1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco Tasti.
4. Premere **OK** per confermare.


Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi **OK** per confermare.

 Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.


10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere **OK** per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.


Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.

- 
- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
 - Il menù: Impostazioni Base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

10.5 Spegnimento automatico

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

Température (°C)	Spegnimento (ore)
50 - 96	12.5

 Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce Forno, Durata, Orario Fine.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
 - se il forno viene spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

11.1 Consigli di cottura

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

11.2 Cottura a vapore

Usare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione.

Usare piatti in vetro.

Quando si cucina su più di un livello, verificare che ci sia spazio fra i diversi ripiani al fine di consentire la circolazione del vapore.

Avviare la cottura a forno freddo, a meno che il pre-riscaldamento non sia consigliato nella seguente tabella.

11.3 Tabella vapore

Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.4 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Non aprire la porta del forno quando la funzione è attivata. Pericolo di ustione.

Sterilizzazione

Questa funzione consente di sterilizzare contenitori (ad es. biberon).

Mettere i contenitori puliti capovolti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia.

Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 minuti.

Cuocere

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di alimenti, freschi o surgelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino ed uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola volta. Cucinare insieme piatti con tempi di cottura simili. Usare il quantitativo massimo di acqua quando si cucinano più piatti in una sola volta.

Usare il secondo livello griglia.

Impostare la temperatura su 96 °C a meno che la seguente tabella non consigli un'impostazione diversa.

Verdure

Alimenti	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Carciofi	50 - 60	600 + 400
Cavolfiore intero	35 - 45	600 + 400
Cime di cavolfiore	20 - 25	400

Alimenti	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Broccoletti interi	25 - 35	550
Cime di rapa	20 - 25	400
Funghi a fettine	15 - 20	300
Piselli	20 - 25	400
Finocchio	35 - 45	600 + 200
Carote	35 - 45	600
Cavolo rapa a listarelle	30 - 40	600
Peperoni (falde)	15 - 20	300
Anelli di porro	25 - 35	650
Fagiolini	35 - 45	650
Cime di valerianella	20 - 25	400
Cavoletti di Bruxelles	30 - 40	650
Barbabietola Rossa	70 - 90	600 + 600
Scorzonera ispanica	35 - 45	600 + 200
Sedano a cubetti	20 - 30	450
Asparagi verdi	25 - 35	500
Asparagi bianchi	30 - 40	600
Spinaci, freschi	15	350
Pomodori pelati	8 - 12	200
Fagioli bianchi	25 - 35	650
Cavolo verza	15 - 20	350
Zucchine a fettine	10 - 15	300

Contorni

Alimenti	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Canederli dolci lievitati	30 - 40	600 + 400
Gnocchi di patata	35 - 45	600 + 200
Patate non pelate medie	40 - 50	600 + 400
Riso (acqua/riso porzione 1,5: 1)	35 - 40	600 + 200
Patate bollite, in quarti	35 - 45	600 + 400
Canederli	35 - 45	600 + 200
Tagliatelle fresche	20 - 25	600 + 400

Pesce

Alimenti	Temperature (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Trota (circa 250 g)	85	30 - 40	650
Gamberi, freschi	85	20 - 25	400
Gamberi surgelati	85	30 - 40	650
Tranci di salmone	85	25 - 35	650
Trota salmognata (circa 1 kg)	85	40 - 45	600 + 200
Cozze	96	20 - 30	450

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Filetto di platessa	80	10 - 15	300

Carne

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Prosciutto cotto (1 kg)	96	55 - 65	600+ 600
Petto di pollo al vapore	85	30 - 40	650
Pollo bollito (1 - 1,2 kg)	96	60 - 70	600 + 600
Vitello/lombo di maiale senza coscio (0,8 - 1 kg)	90	80 - 90	600 + 600
Costoletta (lombo affumicato di maiale), al vapore	90	90 - 110	600 + 400
Spalla di maiale, stagionata (lasciare a mollo una notte)	96	110 - 120	600 + 400
Tafelspitz (bollito di punta di manzo)	96	110 - 120	600 + 600 + 600

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Piccole Salsicce	80	15 - 20	400

Rassodamento

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Acqua nella vaschetta (ml)
Ova alla coque	96	10 - 12	300
Ova sode mediamente bollite	96	13 - 16	350
Ova sode	96	18 - 21	400
Ova royale (zuppa con contorno di uova al forno)	85	25 - 35	650
Pudding, cotto	85	30 - 40	650

Per riscaldare

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Quantità d'acqua (ml)
Gnocchi	80	20 - 25	400
Pasta	80	20	200
Riso	80	20	200
Pietanze uniche	80	15 - 25	400

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

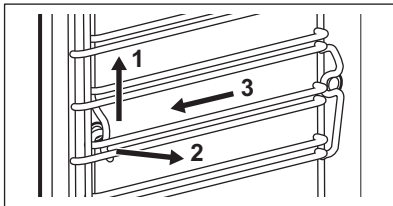
Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno si sia raffreddato. Pericolo di ustione.

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.

3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Pulizia A Vapore

Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.

1. Versare 250 ml di acqua e 3 cucchiaini di aceto nel serbatoio acqua.
2. Accendere la funzione: Pulizia A Vapore.

Il display mostra la durata della funzione. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

3. Sforare un simbolo qualsiasi per spegnere il segnale.
4. Asciugare l'apparecchiatura con un panno morbido. Rimuovere l'acqua dal serbatoio.

Lasciare che l'apparecchiatura si asciughi completamente con la porta aperta per circa 1 ora.

Per velocizzare l'asciugatura è possibile chiudere la porta e riscaldare l'apparecchiatura con la funzione: Cottura Ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.

12.4 Sistema di generazione del vapore



ATTENZIONE!

Asciugare il serbatoio acqua dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'acqua con una spugna.



Rimuovere i residui di calcare con acqua e aceto.



ATTENZIONE!

Gli agenti chimici anticalcare possono causare danni alla superficie smaltata. Attenersi alle istruzioni del produttore.

1. Per pulire la vaschetta e il serbatoio acqua, versare la soluzione di acqua e aceto (circa 250 ml) nella vaschetta dell'acqua e farla defluire verso il

serbatoio. Attendere per circa 10 minuti.

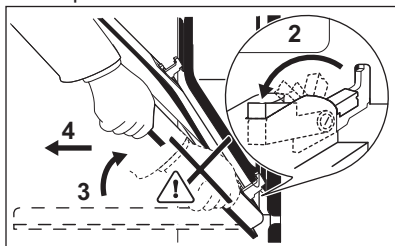
2. Rimuovere l'acqua e l'aceto con la spugna.
3. Versare acqua pulita (100 - 200 ml) nella vaschetta dell'acqua per pulire il sistema di generazione del vapore.
4. Rimuovere l'acqua dal serbatoio con una spugna e asciugare strofinando.
5. Per l'asciugatura completa, tenere aperta la porta dell'apparecchiatura.

12.5 Rimozione e installazione della porta

Rimuovere la porta per pulire più facilmente l'interno del forno.

AVVERTENZA!
La porta è pesante.

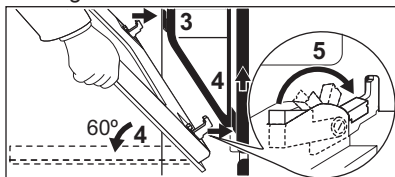
1. Aprire completamente la porta.
2. Sbloccare completamente le staffe disposte sulle cerniere.



3. Tenere la porta dai due lati e chiuderla per circa 3/4.
4. Estrarre la porta dal forno.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.

Al termine della pulizia, rimontare la porta.

6. Tenere la porta dai due lati a un angolo di circa 60°C.



7. Contemporaneamente, spingere le cerniere il più possibile nelle due

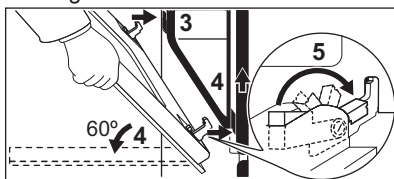
rientranze in fondo al forno a sinistra e destra.

8. Sollevare la porta fino ad avvertire la resistenza, quindi aprirla il più possibile.
9. Bloccare completamente le staffe disposte sulle cerniere.
10. Chiudere lo sportello.

12.6 Installazione della porta del forno

AVVERTENZA!
La porta è pesante.

1. Tenere la porta dai due lati a un angolo di circa 60°C.



2. Contemporaneamente, spingere le cerniere il più possibile nelle due rientranze in fondo al forno a sinistra e destra.
3. Sollevare la porta fino ad avvertire la resistenza, quindi aprirla il più possibile.
4. Bloccare completamente le staffe disposte sulle cerniere.
5. Chiudere lo sportello.

12.7 Sostituzione della lampadina

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

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

Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
3. Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare la guida laterale sinistra.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI






AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attiva.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare l'apparecchiatura. 2. Sfiurare e tenere premuto  fino a che l'apparecchiatura non si accende e si spegne. 3. Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione "Demo" scompare.

13.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

Calore residuo

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente in anticipo.

La lampadina continua a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

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

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





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

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

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di

viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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



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



867343572-B-072018

