

EB4SL90KCN
EB4SL90KSP



IT

Forno a microonde multifunzione

Istruzioni per l'uso



Electrolux

PENSIAMO A TE

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3	4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....	12
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	3	4.1 Pannello dei comandi.....	12
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	4	4.2 Display.....	13
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6	5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	14
2.1 Installazione.....	6	5.1 Pulizia iniziale	14
2.2 Collegamento elettrico.....	7	5.2 Prima connessione.....	14
2.3 Utilizzo.....	8	5.3 Connessione wireless.....	14
2.4 Pulizia e cura.....	9	5.4 Licenze software.....	15
2.5 Uso di articoli in vetro.....	9	6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	15
2.6 Illuminazione interna.....	10	6.1 Come impostare:	
2.7 Assistenza.....	10	Funzioni cottura.....	16
2.8 Smaltimento.....	10	6.2 Come impostare: Funzioni cottura microonde.....	16
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	11	6.3 Istruzioni d'uso: Avvio rapido del microonde.....	17
3.1 Panoramica generale.....	11	6.4 Come impostare: Cottura guidata..	18
3.2 Accessori.....	11	6.5 Funzioni cottura.....	18

7. FUNZIONI DEL TIMER.....	22	11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano	33
7.1 Descrizione funzioni orologio.....	22	11.3 Come sostituire: Lampadina.....	33
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	23	12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	34
8. COME USARLE: ACCESSORI.....	25	12.1 Cosa fare se.....	34
8.1 Inserimento di accessori.....	25	12.2 Come gestire: Codici di errore.....	35
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	26	12.3 Dati dell'Assistenza.....	36
9.1 Come salvare: Preferiti.....	26	13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	36
9.2 Spegnimento automatico.....	26	13.1 Risparmio energetico.....	36
9.3 Ventola di raffreddamento.....	27	14. STRUTTURA DEL MENU.....	37
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	27	14.1 Menu.....	37
10.1 Consigli di cottura.....	27	14.2 Sottomenu per: Opzioni.....	38
10.2 Consigli per l'uso del microonde	27	14.3 Sottomenu per: Connessione.....	38
10.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde	28	14.4 Sottomenu per: Configurazione.....	39
10.4 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo.....	29	14.5 Sottomenu per: Assistenza tecnica.....	39
10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	30	15. È SEMPLICE!.....	40
11. PULIZIA E CURA.....	32	16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!.....	41
11.1 Note sulla pulizia.....	32	17. GARANZIA.....	42
		18. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE....	43

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:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- 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'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. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- 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.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- 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.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- 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.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare il forno.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.

- Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno 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!

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 dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.
- 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.

2.5 Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento



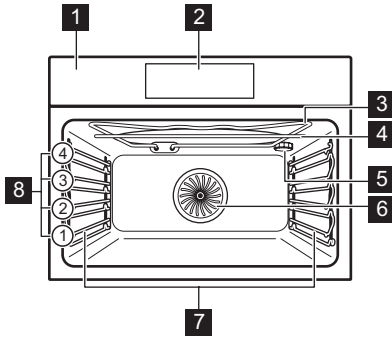
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico 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

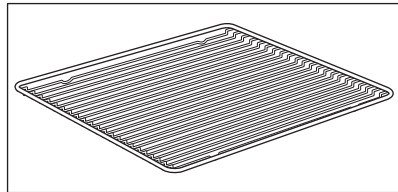


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Resistenza
- 4** Generatore microonde
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

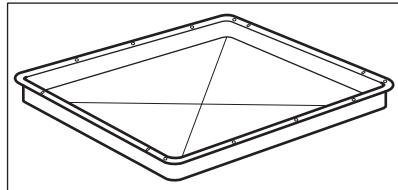
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



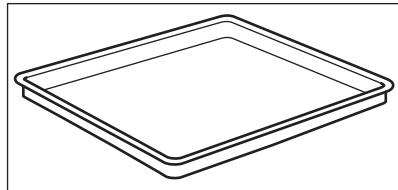
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



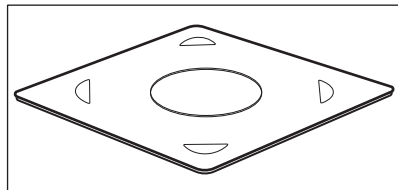
Lamiera dolci in vetro

Per torte e biscotti.



Piatto inferiore in vetro del microonde

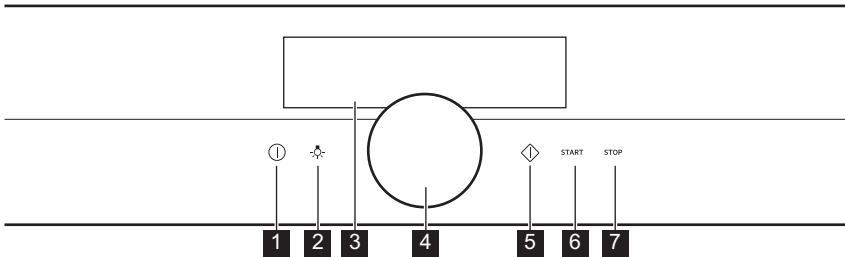
Per preparare gli alimenti in modalità microonde.



COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

4.1 Pannello dei comandi


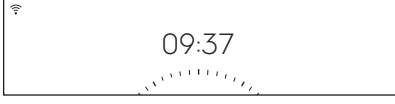
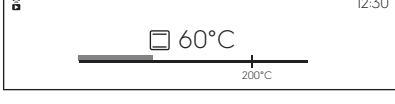
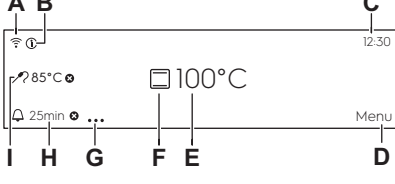


1	Si / No	Tenere premuto per accendere o spegnere il forno.
2	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
3	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
4	Manopola girevole	Per usare il forno.
5	Avvio rapido del microonde	Per attivare la funzione microonde (1000 W e 30 sec).
6	START	Per attivare la funzione selezionata.
7	STOP	Per disattivare la funzione selezionata.

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




COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

4.2 Display

	<p>Dopo l'accensione il display mostra la schermata con la funzione cottura e una temperatura predefinita.</p>
	<p>Qualora il forno non venga usato per 2 minuti, il display passa in modalità standby.</p>
	<p>Quando si cucina, il display mostra le funzioni impostate e altre opzioni disponibili.</p>
	<p>Il display col numero massimo di funzioni impostate.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (solo modelli selezionati) B. Informazioni C. Imposta ora D. Menu E. Temperatura / Timer microonde F. Funzioni cottura G. Opzioni timer H. Timer I. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

Indicatori funzione Suono allarme - al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico.


 <p>La funzione è attiva.</p>	 <p>La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.</p>	 <p>Il suono allarme è disattivato.</p>
--	---	--

Spie timer




PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

 <p>Il timer si avvia in un altro momento.</p>	 <p>Il timer si avvia alla chiusura della porta del forno.</p>	 <p>Per annullare l'impostazione.</p>	 <p>Il timer si avvia quando il forno raggiunge la temperatura impostata.</p>	 <p>Il timer si avvia all'inizio della cottura.</p>
Indicatore Wi-Fi - il forno può essere connesso al Wi-Fi.				
 Wi-Fi la connessione è attiva.				

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 dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

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

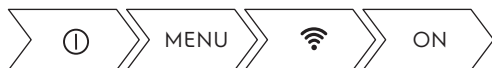
Per collegare il forno sono necessari i seguenti elementi:

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

Passaggio 1	Scaricare l'app mobile My Electrolux Kitchen e seguire le istruzioni per i passaggi successivi.
--------------------	---

Pas-saggio 2	Accendere il forno.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu / Impostazioni / Connessione.
Pas-saggio 4	Selezionare: Wi-Fi. Premere la manopola.
Pas-saggio 5	Scegliere la rete wireless con connessione Internet. Il modulo wireless del forno si avvia entro 90 secondi.

Prendi una scorciatoia!



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 vedere le informazioni complete sul copyright oltre che i termini di licenza applicabili, visitare il sito: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (cartella GTM3).

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Tenere la manopola. Sul display appaiono le funzioni cottura predefinite.
Passaggio 3	Selezionare il simbolo della funzione cottura e premere la manopola per accedere al sottomenu.
Passaggio 4	Selezionare la funzione cottura e premere la manopola.
Passaggio 5	Selezionare: °C. Premere la manopola. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 6	Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.
Passaggio 7	Premere: START .
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 8	Spegnere il forno.

Prendi una scorciatoia!



6.2 Come impostare: Funzioni cottura microonde

Passaggio 1	Togliere tutti gli accessori e accendere il forno.
Passaggio 2	Tenere la manopola. Sul display appaiono le funzioni cottura predefinite.
Passaggio 3	Selezionare il simbolo della funzione cottura e premere la manopola per accedere al sottomenu.

Passaggio 4	Selezionare la funzione cottura a microonde e premere la manopola.
Passaggio 5	Selezionare: W . Premere la manopola. Il display mostra le impostazioni di potenza del microonde.
Passaggio 6	Ruotare e premere la manopola per impostare: potenza microonde.
Passaggio 7	Premere: START .
STOP - premere per disattivare la funzione.	
Passaggio 8	Spegnere il forno.

Il tempo massimo delle funzioni microonde dipende dalla potenza impostata del microonde:

POTENZA MICROONDE	TEMPO MASSIMO
100-600 W	90 minuti
Più di 600 W	7 minuti





Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere **START**.

Prendi una scorciatoia!



6.3 Istruzioni d'uso: Avvio rapido del microonde

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Premere e tenere premuto  Il microonde funziona per 30 secondi.

Passaggio 3	Per estendere il tempo di cottura:	
	Selezionare il valore del tempo di funzionamento e premere la manopola per accedere al cursore del tempo. Ruotare la manopola per aggiungere tempo di cottura, quindi premere per confermare.	Premere nuovamente:  per aggiungere 30 sec.
Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.		

6.4 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









Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare: Menu. Premere la manopola.
Fase 3	Selezionare: Cottura guidata. Premere la manopola.
Pas-saggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento e premere la manopola per confermare.
Pas-saggio 5	Premere: START .

Prendi una scorciatoia!











6.5 Funzioni cottura




STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill venti- lato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzio- nale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferio- re	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1.000 W





FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/ Conservas	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fette, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 <p>Scongelamento</p>	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 <p>Riscaldare</p>	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 <p>Liquido</p>	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1.000 W





COMBINAZIONE CON MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 <p>Cottura Ventilata + Microonde</p>	Cottura su un unico livello. La funzione con potenziamento MW.
 <p>Cottura convenzionale + Microonde</p>	Cuocere e arrostitire alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW.
 <p>Grill + Microonde</p>	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW.
 <p>Grill + Ventola + Microonde</p>	Per arrostitire grandi tagli di carne su un solo livello. Per gratinare e dorare. La funzione con potenziamento MW.

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. Il massimo per le funzioni combinate (microonde + standard) è 119 min 59 sec.
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 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.

Condizioni di partenza	Commento
-	Il timer si avvia quando viene acceso.
	Il timer si avvia alla chiusura dello sportello.
	Il timer si avvia all'inizio della cottura.
	Il timer si avvia quando il forno raggiunge la temperatura impostata.
	Il timer si avvia a un orario specifico.

Condizioni di partenza, Operazione finale e Partenza ritardata non sono disponibili per le funzioni microonde.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio.	
Passaggio 1	Seleziona: Imposta ora. Premere la manopola.
Passaggio 2	Ruotare la manopola per impostare l'orologio. Premere la manopola.

Come impostare il tempo di cottura	
Passaggio 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Seleziona: Timer.
Passaggio 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora. Premere la manopola.
Passaggio 4	Seleziona: Operazione finale. Premere la manopola. Il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia.

Prendere una scorciatoia!

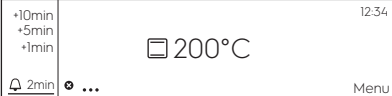


Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.	
Passaggio 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Seleziona: ● ● ● . Premere la manopola.
Passaggio 3	Seleziona: Condizioni di partenza. Premere la manopola.
Passaggio 4	Seleziona: Operazione finale. Premere la manopola.

FUNZIONI DEL TIMER

Come ritardare l'inizio e la fine della cottura	
Passaggio 1	Seleziona: ● ● ● . Premere la manopola.
Passaggio 2	Seleziona: Condizioni di partenza / In un altro momento. Premere la manopola.
Passaggio 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere la manopola.
Passaggio 4	Ruotare la manopola per impostare la fine della cottura. Premere la manopola.
Passaggio 5	Seleziona: Operazione finale. Premere la manopola.

Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura	
Passaggio 1	Seleziona: ● ● ● . Premere la manopola.
Passaggio 2	Seleziona: Condizioni di partenza / In un altro momento.
Passaggio 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere due volte la manopola per confermare.

Come estendere il tempo di cottura	
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile estendere il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione del forno.	
Passaggio 1	Seleziona: Timer.
Passaggio 2	Selezionare l'icona del tempo preferito per estendere il tempo di cottura e premere la manopola per confermare. 
Passaggio 3	Inoltre, è possibile selezionare la funzione di riscaldamento preferita e premere la manopola per modificarla.

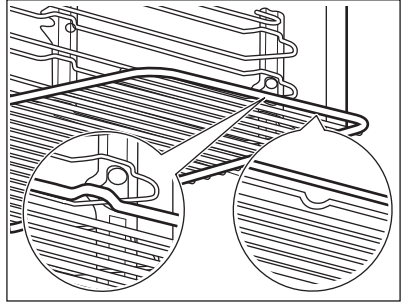
8. COME USARLE: ACCESSORI

8.1 Inserimento di accessori

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo “Consigli e Suggestimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde. 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.

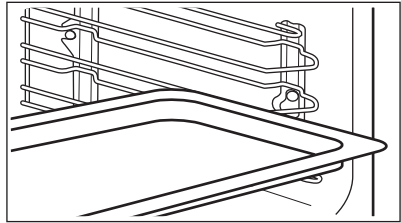
Ripiano a filo:

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



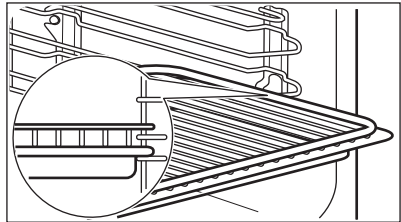
Lamiera dolci:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo, Lamiera dolci:

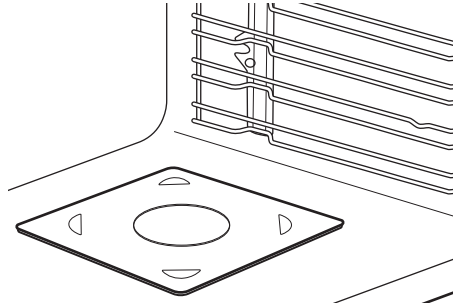
Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



Piatto inferiore in vetro del microonde:

Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde). Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità.

Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.



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.

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare l'impostazione preferita e premere la manopola.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu Preferiti.
Pas-saggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti. Ruotare la manopola per selezionare la posizione dell'impostazione.
Pas-saggio 5	Premere la manopola per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.

9.2 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


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

9.3 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. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

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

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

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

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

10.2 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mettere il cibo su un piatto sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti in forno senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nel forno solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).



Cottura al microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare il forno per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere.

Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento il forno, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.



Scongelamento nel microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.

Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.




10.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale prima dell'uso.

Pentole / Materiale			
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistenti al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓

















CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Pentole / Materiale			
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartoncino, carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

10.4 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

700 - 1.000 W				
 Cottura delle verdure	 Rosolatura all'inizio del processo di cottura	 Riscaldamento di liquidi		
500 - 600 W				
 Cottura di piatti con uova	 Sobbollimento stufato	 Riscaldamento di piatti unici	 Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati	
300 - 400 W				
 Sciogliere formaggio, cioccolato, burro	 Sobbollimento di riso	 Riscaldamento di alimenti per neonati	 Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati	 Cottura continua
100 - 200 W				
 Scongellamento di pane	 Scongellamento di frutta e torte	 Scongellamento di formaggio, panna, burro	 Scongellamento di carne, pesce	






10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test







Test in conformità alla norma IEC 60705.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI







Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

FUNZIONE MICROONDE	 (W)	 (kg)		 (min)	
Pan di Spagna	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	7 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	2	25 - 32	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	Parte inferiore (Bottom)	18	-
Scongelamento carne	200	0.5	Parte inferiore (Bottom)	7 - 8	A metà tempo di cottura, girare la carne.

Usare un ripiano a filo.

FUNZIONE COMBO MICROONDE		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Torta, 0,7 kg	Cottura convenzionale + Microonde	100	200	2	23 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Patate gratinate, 1,1 kg	Cottura Ventilata + Microonde	300	180	2	38 - 42	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

PULIZIA E CURA

Usare un ripiano a filo.						
FUNZIONE COMBO MICROONDE		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Pollo, 1,1 kg	Grill + Ventola + Microonde	400	230	1	35 - 40	Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla a metà del tempo di cottura.




11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

 Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. Pulire attentamente la parte superiore del forno rimuovendo i residui di cibo e grasso.
	Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.
 Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

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

11.3 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

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

Lampadina superiore

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...



Il forno non si accende o non riscalda



Causa possibile



Soluzione

Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Accertarsi che il forno sia collegato correttamente alla rete elettrica.

L'orologio non è impostato.

Impostare l'orologio; per i dettagli rimandiamo al capitolo "Funzioni dell'orologio", 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.

La Sicurezza bambini è attiva.



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

 Componenti	
 Descrizione	 Soluzione
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.



 Problemi col segnale Wi-Fi	
 Causa possibile	 Soluzione
Problemi con segnale di 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 il forno e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router quanto più vicino possibile al forno.
Il segnale wireless è disturbato da un microonde nelle immediate vicinanze del forno.	Spegnere il microonde.

12.2 Come gestire: Codici di errore



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

 Codice e descrizione	 Soluzione
F601 - c'è un problema con il segnale Wi-Fi.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.

EFFICIENZA ENERGETICA

 Codice e descrizione	 Soluzione
F604 - il primo collegamento al Wi-Fi non è andato a buon fine.	Spegnere il forno e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema del forno non si può collegare al pannello di controllo.	Spegnere e accendere il forno.

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 del forno continuerà a funzionare in modo normale.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta.	Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Riaccendere il forno.
F602, F603 - Il Wi-Fi non è disponibile.	Spegnere e accendere il forno.

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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Risparmio energetico

 Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di 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 (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno 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 o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, 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 del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

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.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Selezionare: Menu e premere la manopola.

Voce menu		Applicazione
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Opzioni		Per impostare la configurazione del forno.
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione del forno.
	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 del forno. Quando l'opzione è attiva, il testo "Sicurezza bambini" compare sul display quando si accende il forno. Per abilitare l'uso del forno, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni forno.
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 telecomando. 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 del forno alla rete corrente.

14.4 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua del forno.
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: ①, 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:




 Sì / No	 Informazioni	 Opzioni timer	START / STOP
--	---	--	--------------


Iniziare a usare il forno




Avvio rapido	Accendere il forno e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		Tenere premuto: 	 ... - premere la funzione del forno e premere la manopola.	Premere: START .
Spegnimento rapido	Spegnere il forno in qualsiasi momento, con qualsiasi schermata o qualsiasi messaggio.	 - tenere premuto fino a che il forno si spegne.		
Avvio rapido MW	Attivare funzione microonde in qualsiasi momento con le impostazioni predefinite: 30 sec/ 1000 W.	Premere:  .		

Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
-------------	-------------	-------------	-------------

Avviare la cottura			
 - premere per accendere il forno.	 ... - 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:				
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
Premere:  .	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		
Impostazioni timer rapido Usare le impostazioni timer più usate scegliendo dalle scorciatoie.	Passaggio 1	Passaggio 2
	Selezionare: Timer . Premere la manopola.	Selezionare il valore timer preferito e premere la manopola.
Funzione Finish Assist 10% Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo o per modificare la funzione di cottura quando rimane il 10% del tempo di cottura.	+1 min +5 min +10 min - premere l'icona sul tempo preferita per allungare il tempo di cottura.	
	Modifica funzione: Selezionare la funzione preferita    ... - selezionare la funzione preferita. Premere la manopola.	

16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!

Qui è possibile vedere tutte le scorciatoie utili. Sarà inoltre possibile trovarli nei capitoli dedicati del manuale dell'utente.

PRENDI UNA SCORCIATOIA!

Connessione wireless



Come impostare: Funzioni cottura



Come impostare: Cottura guidata



Come impostare: Tempo di cottura



Come posticipare: Inizio e fine di una cottura




Come annullare: Impostazione del timer



17. GARANZIA

Servizio clienti

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



Servizio dopo vendita	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Langgasse 10 9008 St. Gallen	
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	

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

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

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

18. 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



867370803-A-512021

