



istruzioni per l'uso

Forno

EB GL4X

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Indice

Avvertenze di sicurezza.....	3	Pulizia e manutenzione.....	25
Descrizione dell'apparecchio.....	4	Che cosa fare se	30
Prima del primo impiego	6	Istruzioni di montaggio	31
Impiego del forno.....	7	Smaltimento.....	33
Applicazioni, tabelle e suggerimenti.....	14	Assistenza.....	35



Con riserva di modifiche

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:



Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute personale e dei danni alle apparecchiature.



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Avvertenze di sicurezza

Sicurezza elettrica

- L'apparecchio può essere allacciato solo da un **tecnico autorizzato**.
- In caso di guasti o danni all'apparecchio: svitare o disinserire i fusibili del quadro.
- **Le riparazioni** sull'apparecchio devono essere eseguite **solo da tecnici qualificati**. Le riparazioni non eseguite correttamente possono comportare gravi pericoli. Per riparazioni rivolgetevi al nostro servizio assistenza o al vostro rivenditore specializzato.

Sicurezza dei bambini

- Non lasciare mai inosservati i bambini quando il forno è in funzione.

Sicurezza durante l'impiego

- Le persone (bambini inclusi) che, in conseguenza delle loro facoltà fisiche, sensoriali o intellettuali o della loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non sono in grado di utilizzare in sicurezza l'apparecchio, non devono farne uso senza la sorveglianza o la guida di una persona responsabile.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato soltanto per la cottura e l'arrostimento di pietanze per uso domestico.
- Cautela nel collegare elettrodomestici a prese installate in prossimità dell'apparecchio. I cavi di allacciamento **non** devono toccare né restare imprigionati nella porta del forno ancora caldo.
- **Avvertenza: Pericolo di scottature!** Durante il funzionamento l'interno del forno si scalda.
- Se si aggiungono ingredienti alcolici alle vivande cotte in forno, si potrebbe formare una miscela di alcool ed aria facilmente infiammabile. In questo caso, aprite la porta del forno con la massima cautela e non avvicinate fondi incandescenti, scintille o fuoco.

Avvertenza sull'acrilamide

Secondo le più recenti scoperte scientifiche una cottura intensiva degli alimenti, in particolare nel caso di prodotti contenenti amido, può rappresentare un rischio per la salute a causa dell'acrilamide. Pertanto vi raccomandiamo di cucinare possibilmente a basse temperature e di non rosolare troppo intensamente gli alimenti.

Come evitare danni all'apparecchio

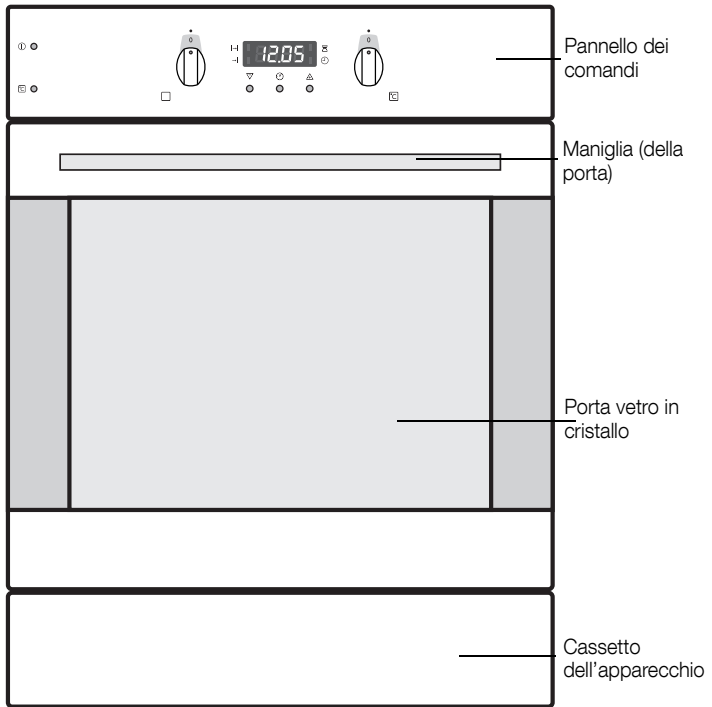
- Non rivestite il forno con carta di alluminio e non collocate sul fondo placche, pentole ecc., altrimenti il ristagno di calore sviluppato rovinerà lo smalto del forno.
- I succhi di frutti che gocciolano dalle placche da forno lasciano macchie che non possono più essere rimosse. Per torte molto umide utilizzate una teglia profonda.
- Non caricate pesi sulla porta del forno aperta.
- Non versate mai direttamente l'acqua nel forno caldo. Si possono verificare danni allo smalto e scolorazioni.
- In caso di urti violenti si può rompere il vetro, soprattutto sui bordi del cristallo anteriore.
- Non collocate oggetti infiammabili nel forno. Possono prendere fuoco all'accensione del forno.
- Non conservate cibi umidi nel forno. Lo smalto si può danneggiare.
- Dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento non conservare cibi non coperti nel forno. Nel vano di cottura o sul vetro dello sportello può depositarsi umidità che può raggiungere anche i mobili.

Indicazioni sul rivestimento smaltato

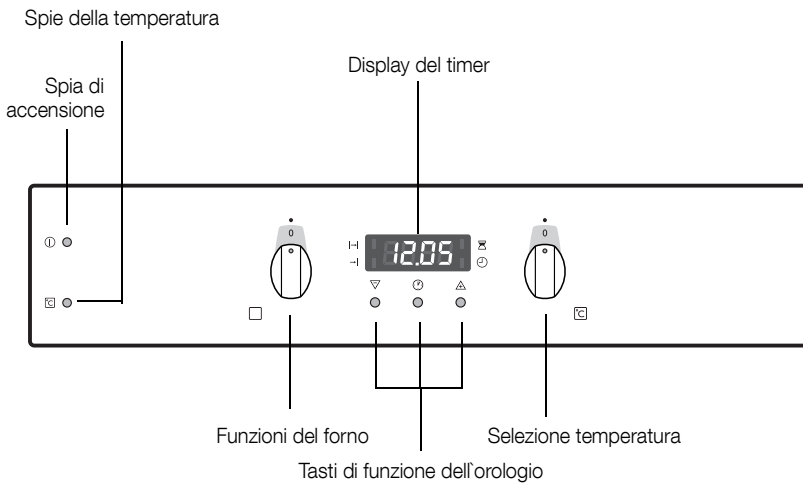
Le variazioni di colore che il rivestimento smaltato del forno subisce durante l'utilizzo di quest'ultimo non pregiudicano l'idoneità dell'apparecchio all'uso normale e previsto. Tali variazioni non costituiscono pertanto un difetto cui opporre il diritto alla garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

Vista complessiva

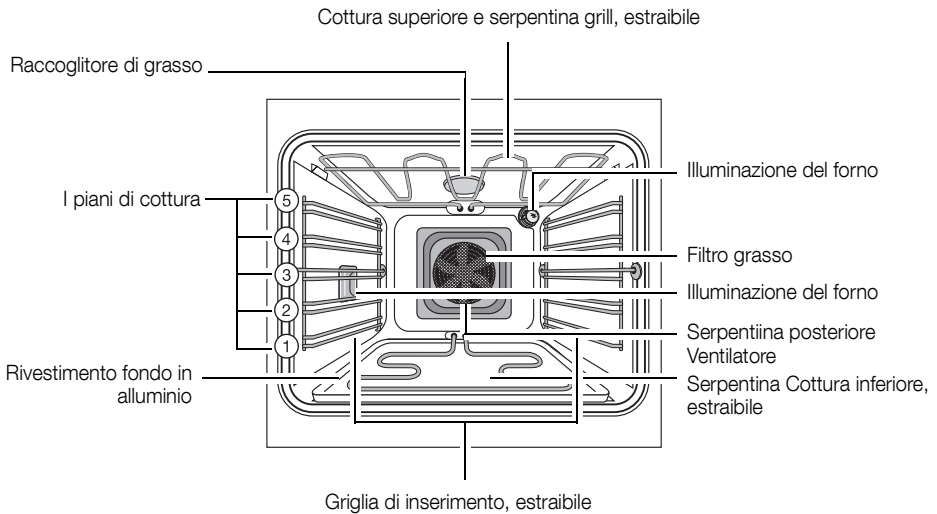


Pannello di comando



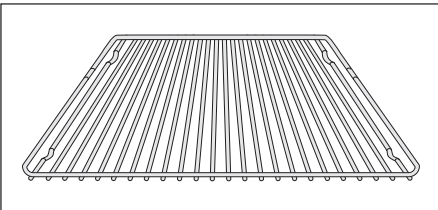
Dotazione del forno

Tutte le pareti interne del forno sono rivestite con un rivestimento smaltato speciale (rivestimento catalitico).



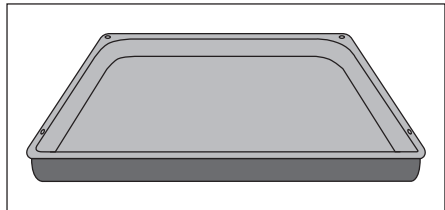
Accessori per il forno

Griglia



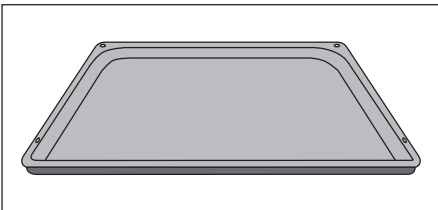
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti e piante alla griglia.

Piastra con bordi alti



Per cuocere e arrostito o come piastra di raccolta per il grasso.

Piastra da forno



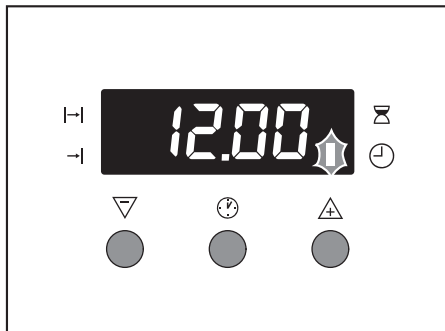
Per torte e biscotti.

Prima del primo impiego

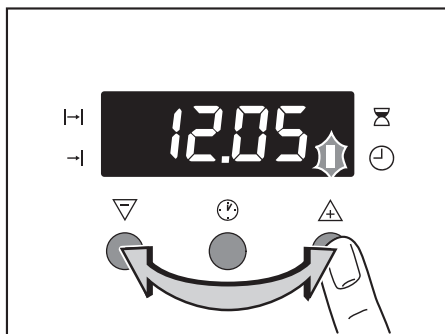
Impostazione e modifica dell'ora

i Il forno funziona solo con l'ora impostata.

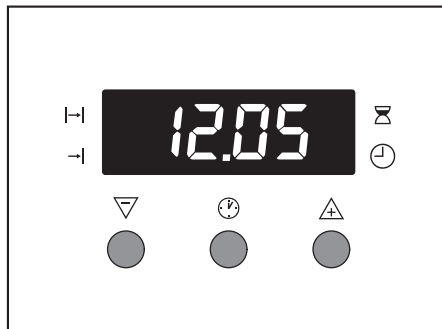
Dopo il collegamento elettrico o una caduta di corrente inizia automaticamente a lampeggiare la spia della funzione Ora ⌚.



1. Per modificare un'ora già impostata premete il tasto Scelta ⌚ finché la spia della funzione Ora ⌚ inizia a lampeggiare.
2. Con il tasto ▲ oppure ▼ impostate l'ora effettiva.



Dopo circa 5 secondi la spia smette di lampeggiare e l'orologio visualizza l'ora impostata.



L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

i L'ora esatta può essere modificata solamente se non è impostata nessuna funzione automatica (Durata I→I o Fine →I).

Prima pulizia

Prima di utilizzare per la prima volta il forno esso deve essere pulito.

! **Attenzione:** Non utilizzate prodotti aggressivi o abrasivi! Potreste danneggiare gravemente la superficie.

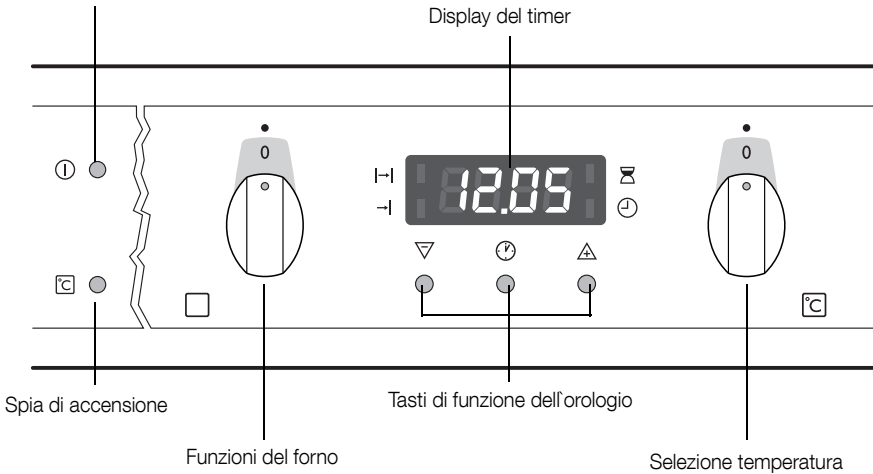
i Nel caso di pannello frontali in metallo usate comuni detersivi in commercio.

1. Ponete la manopola di funzione del forno sulla posizione ⌚ che attiva l'illuminazione.
2. Estrarre tutti gli accessori e la griglia ad inserimento e pulirli con acqua calda con un po' di detersivo.
3. Pulire il pannello frontale del forno con un panno umido.

Impiego del forno

Accensione e spegnimento del forno

Spie della temperatura



1. Ruotate il selettore Funzioni del forno sulla funzione desiderata.
2. Ruotate il selettore Selezione temperatura sulla temperatura desiderata.

La spia di controllo del funzionamento si illumina, non appena il forno è in funzione.

La spia di controllo della temperatura si illumina, non appena il forno si riscalda.

3. Per spegnere il forno ruotate i selettori Funzioni del forno e Selezione temperatura nella posizione di spento.

i Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore si accende automaticamente per tenere fresche le superfici dell'apparecchio. Dopo aver spento il forno, il ventilatore continua a funzionare ancora un po' per raffreddare l'apparecchio, dopodiché si spegne automaticamente.

Funzioni del forno

Il forno è dotato delle seguenti funzioni:

Funzione del forno		Impiego
	Illuminazione forno	Questa funzione consente di illuminare l'interno del forno ad es. per pulire.
	Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	Per la cottura al forno su max tre livelli contemporaneamente. Impostate la temperatura del forno di 20-40 °C in meno rispetto alla funzione Tradizionale.
	Pizza	Per cucinare pietanze su un livello che richiedono una più intensa doratura e croccantezza del fondo . Impostate la temperatura del forno di 20-40 °C in meno rispetto alla funzione Tradizionale.
	Cottura Tradiz	Per cuocere al forno e arrostire su un livello .
	Cottura finale	Per ultimare la cottura di torte con fondi friabili .
	Scongellazione	Per lo scongelmaneto parziale e totale ad es. di torte, burro, pane, frutta o altri alimenti surgelati .
	Griglia	Per cuocere al grill cibi sottili, sistemati al centro della griglia e per tostare .
	Griglia grande	Per cuocere al grill cibi sottili in grandi quantità e per tostare .
	Griglie a termoconvezione	Per arrostire grossi pezzi di carne o pollame su un livello. La funzione è idonea anche per gratinare e dorare .

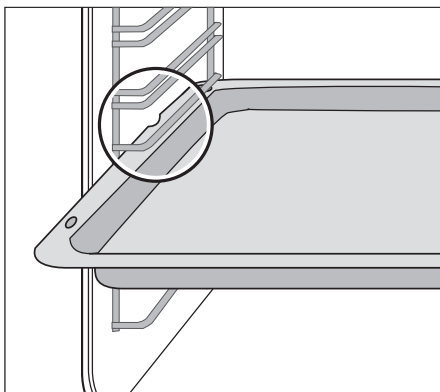
Inserimento della griglia, della piastra da forno e della leccarda

Dispositivo di sicurezza per l'estrazione e protezione antiribaltamento

Per un'estrazione sicura, tutti i componenti da forno presentano una piccola sporgenza rivolta verso il basso sul bordo destro e su quello sinistro.

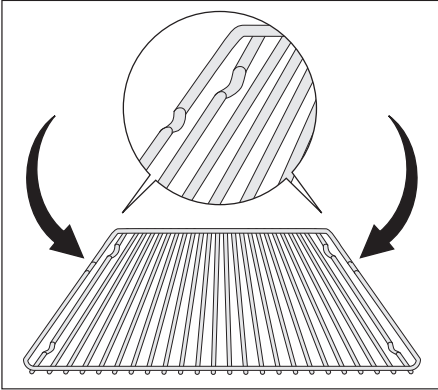
Utilizzare sempre i componenti da forno in modo che questa sporgenza rimanga nella parte posteriore del forno. La sporgenza è importante anche per proteggere i componenti da forno da eventuali ribaltamenti.

Inserimento della piastra da forno e della leccarda:



Spingere la piastra da forno e la leccarda tra le guide dei livelli selezionati.

Inserimento della griglia:

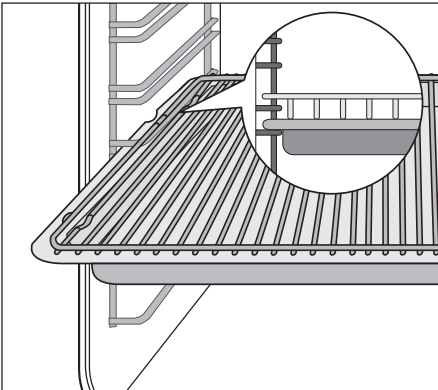


Inserire la griglia in modo che i piedini siano rivolti verso il basso.

Spingere la griglia tra le guide dei livelli selezionati.

i La teglia è ulteriormente protetta da eventuali cadute grazie al bordo rialzato della griglia.

Inserimento concomitante della griglia e della leccarda:

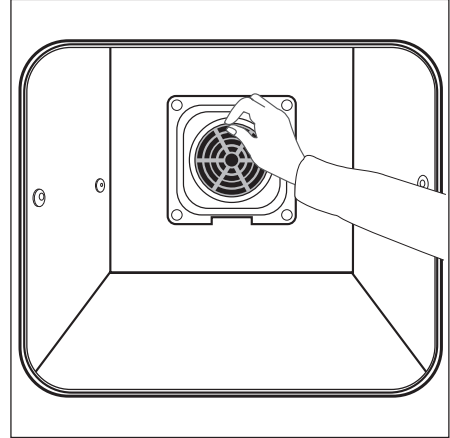


Collocare la griglia sulla leccarda.

Spingere la leccarda **tra** le guide dei livelli selezionati.

Inserimento/estrazione del filtro del grasso

Utilizzate il filtro del grasso solo nella cottura arrosto, per proteggere la serpentina della parete posteriore dagli schizzi di grasso.



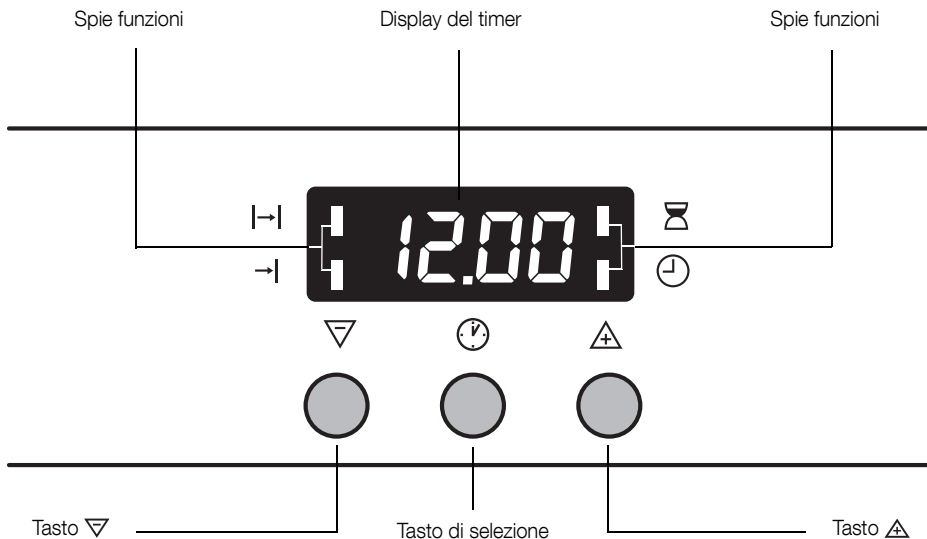
Inserimento del filtro del grasso

Afferrate il filtro del grasso per l'impugnatura e inserite i due supporti dall'alto verso il basso nel foro della parete posteriore del forno (foro del ventilatore).

Estrazione del filtro del grasso

Afferrate il filtro del grasso per l'impugnatura e sganciatelo verso l'alto.

Funzioni dell'orologio



Tempo ⌚

Per l'impostazione di un tempo. Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico.

Questa funzione non ha alcuna influenza sul funzionamento del forno.

Durata |→|

Per impostare il tempo per cui il forno deve rimanere acceso.

Fine →|

Per impostare quando il forno deve spegnersi.

Ora ⌚

Per impostare, modificare o leggere l'ora esatta.

(Vedi anche al capitolo "Prima del primo uso".)

i Indicazioni sulle funzioni dell'orologio

- Dopo aver scelto una funzione, la relativa spia lampeggia per circa 5 secondi. Durante questo lasso di tempo è possibile impostare i tempi desiderati con il tasto ▲ oppure ▽.
- Una volta impostata l'ora desiderata, la spia lampeggia di nuovo per

circa 5 secondi, per poi restare costantemente accesa. Il tempo impostato inizia a trascorrere.

- Il segnale acustico può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi.
- La funzione e temperatura desiderate per il forno possono essere selezionate prima o dopo l'impostazione delle funzioni dell'orologio Durata |→| e Fine →|.
- Al termine della cottura riportate nuovamente sullo zero i selettori delle funzioni del forno e della temperatura.



Spegnimento del display dell'ora

Spegnendo il display dell'ora potete risparmiare energia.

Spegnimento del display dell'ora

Premete due tasti qualsiasi finché il display non si oscura.

Accensione del display dell'ora

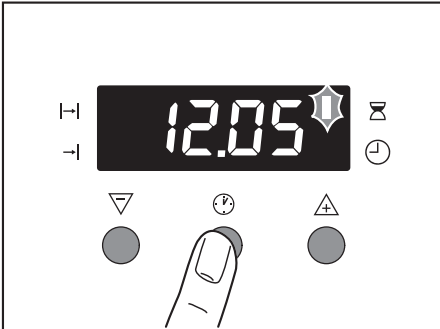
Premete un tasto qualsiasi finché il display visualizza nuovamente l'ora.



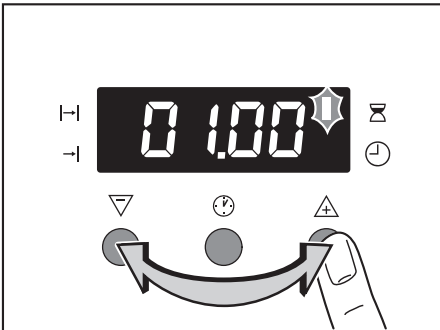
Il display può essere spento solo se non è attivata alcuna delle funzioniorologio Durata |→|, Fine →| oppure Tempo ⌚.

Tempo ⏰

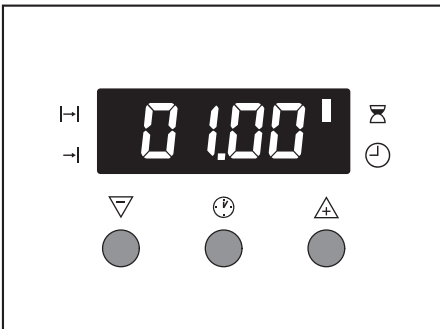
1. Premete il tasto Scelta ⌚ finché la spia delle funzioni Tempo ⏰ inizia a lampeggiare.



2. Con il tasto ▲ oppure ▼ impostate il tempo desiderato (max. 2 ore e 30 minuti).

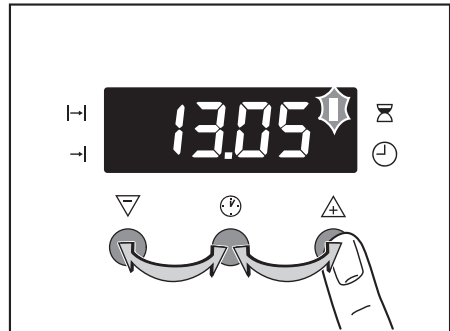


Dopo circa 5 secondi il display visualizza il tempo residuo.



La spia delle funzioni Tempo ⏰ si illumina.

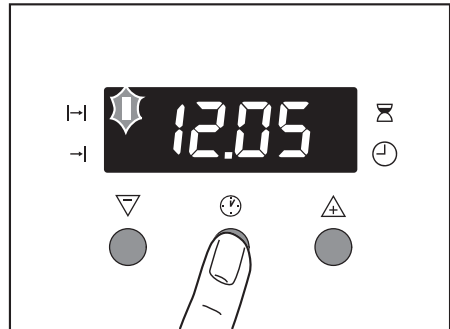
A tempo scaduto, la spia delle funzioni inizia a lampeggiare e per 2 minuti viene emesso un segnale.



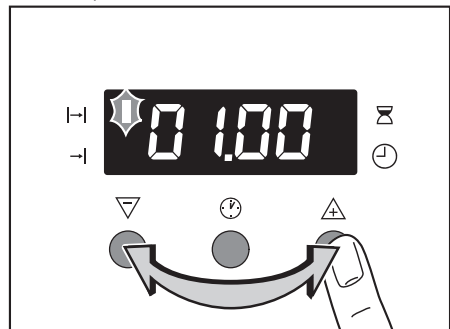
Per interrompere il segnale acustico, premete un tasto qualsiasi.

Durata |>|

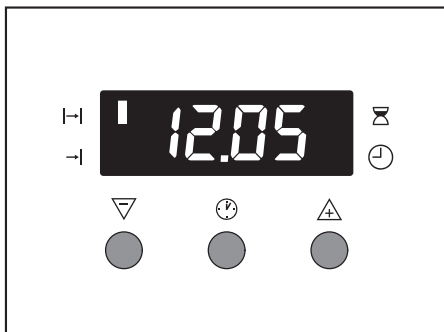
1. Premete il tasto Scelta ⌚ finché la spia delle funzioni Durata |>| inizia a lampeggiare.



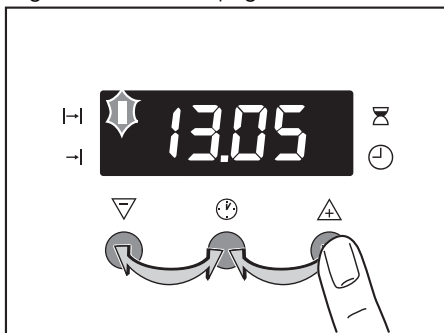
2. Con il tasto ▲ oppure ▼ impostate il tempo di cottura desiderato.



Dopo circa 5 secondi il display torna a visualizzare l'ora. La spia delle funzioni Durata →| si illumina.



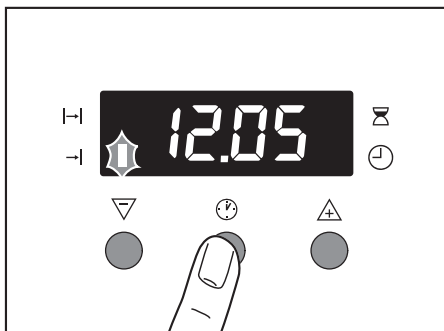
A tempo scaduto, la spia delle funzioni inizia a lampeggiare, per 2 minuti viene emesso un segnale e il forno si spegne.



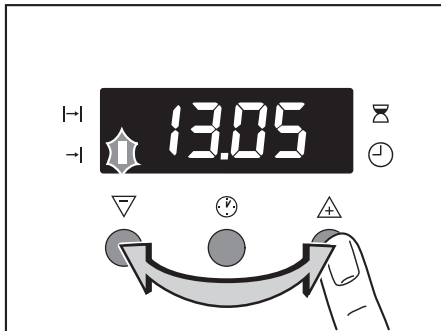
3. Per interrompere il segnale acustico e il programma, premete un tasto qualsiasi.

Fine →|

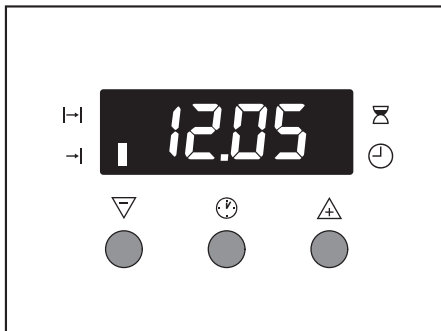
1. Premete il tasto Scelta ⌚ finché la spia delle funzioni Fine →| inizia a lampeggiare.



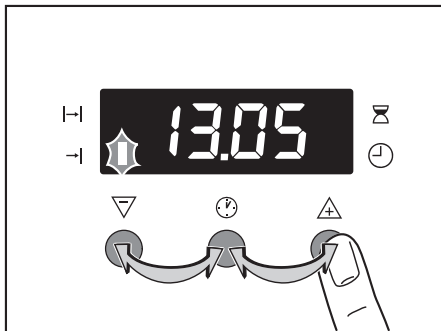
2. Con il tasto ▲ oppure ▼ impostate il tempo di spegnimento desiderato.



Dopo circa 5 secondi il display torna a visualizzare l'ora.



La spia delle funzioni Fine →| si illumina. A tempo scaduto, la spia delle funzioni inizia a lampeggiare, per 2 minuti viene emesso un segnale e il forno si spegne.

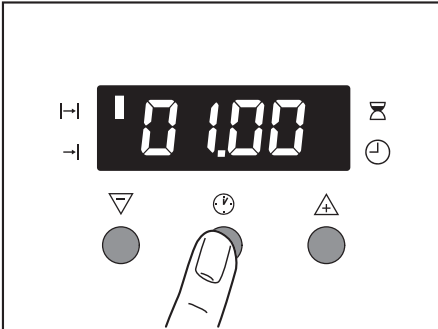


3. Per interrompere il segnale acustico e il programma, premete un tasto qualsiasi.

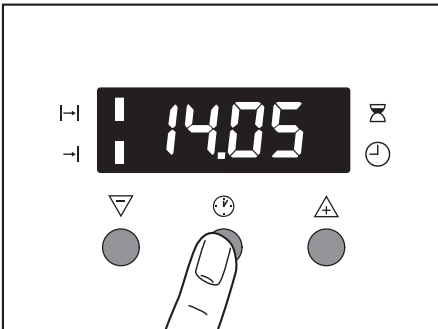
Durata →| e Fine →| in combinazione

i Durata →| e Fine →| possono essere usati contemporaneamente se si desidera che il forno si accenda e si spenga automaticamente in **un successivo momento** .

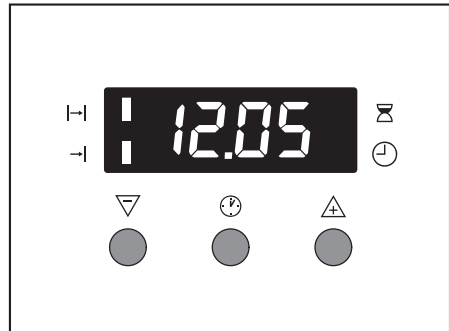
1. Con la funzione Durata →| impostate il tempo necessario alla pietanza per cuocere, ad esempio 1 ora.



2. Con la funzione Fine →| impostate l'orario in cui prevedete che la pietanza sia cotta, in questo caso le 14:05.



Le spie delle funzioni Durata →| e Fine →| si illuminano e il display visualizza l'ora, in questo caso le 12:05.



Il forno si accende automaticamente al momento impostato, in questo caso alle 13:05.



E si spegne nuovamente una volta trascorso il tempo prestabilito, ossia alle 14:05.

Applicazioni, tabelle e suggerimenti



Cottura al forno

Funzione del forno: Termoconvezione con elemento riscaldante anulare  oppure **Cottura Tradiz** 

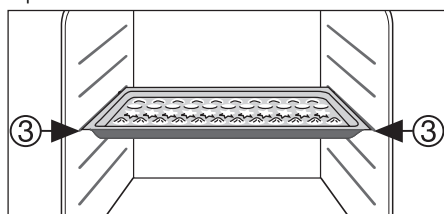
Stampi per dolci

- Per la cottura con la funzione Cottura Tradiz  sono adatti stampi in metallo scuro e rivestiti.
- Per la cottura con la funzione Termoconvezione con elemento riscaldante anulare  sono idonei anche stampi in metallo chiaro.

Livelli

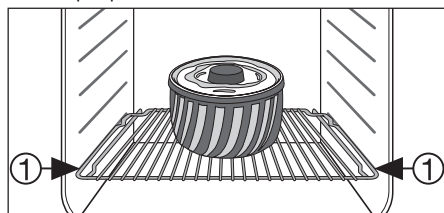
- La Cottura Tradiz  è possibile solo su un livello per volta.
- Con la funzione Termoconvezione con elemento riscaldante anulare  è possibile cuocere su max. 3 placche contemporaneamente:

1 placca:



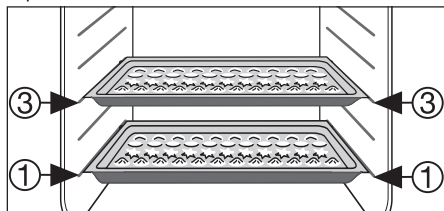
ad es. livello 3

1 stampo per dolci:



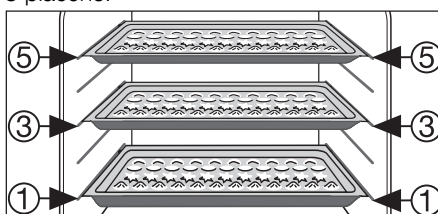
ad es. livello 1

2 placche:





ad es. livelli 1 e 3

3 placche:



livelli 1, 3 e 5

Avvertenze generali

- Inserite la placca da forno con il bordo inclinato rivolto in avanti!
- Con la funzione Cottura Tradiz  oppure Termoconvezione con elemento riscaldante anulare  è possibile cuocere contemporaneamente anche due stampi affiancati sulla griglia. In questo modo il tempo di cottura necessario aumenta soltanto di poco.

i Con cibi surgelati le piastre utilizzate possono deformarsi durante la cottura. Ciò è dovuto alla notevole differenza di temperatura fra i cibi surgelati e il forno. Una volta raffreddate le piastre riprendono la forma normale.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura al forno

Nelle tabelle sono riportati i valori di temperatura, i tempi di cottura e i livelli di inserimento idonei a diverse pietanze.

- La temperatura e i tempi di cottura sono puramente indicativi, poiché dipendono dalla composizione dell'impasto, dalla quantità e dallo stampo utilizzato.
- Consigliamo di impostare la prima volta il valore di temperatura più basso e di selezionare solo all'occorrenza una temperatura più elevata, ad es. se si desidera ottenere una maggiore doratura o se il tempo di cottura si rivela essere troppo lungo.
- Per ricette personali non menzionate tra quelle delle tabelle occorrerà basarsi sui valori riportati per ricette simili.
- Per la cottura di dolci su piastre o in stampi su più livelli il tempo di cottura potrebbe aumentare di 10-15 minuti.

- Preparazioni umide come pizze, torte di frutta ecc. vanno cotti possibilmente su un solo livello.
- Differenze di altezza delle pietanze da cuocere possono provocare una diversa doratura all'inizio della cottura. In tal caso **non modificate la regolazione della temperatura**. Le differenze di doratura si compensano nel corso della cottura al forno.
- Il nuovo forno può cuocere/arrostire diversamente rispetto al forno posseduto in precedenza. Pertanto adattare le regolazioni desiderate (temperatura, tempi di cottura) e i livelli di inserimento secondo i suggerimenti della tabella riportata di seguito.









































 Nel caso di tempi di cottura prolungati potete spegnere il forno circa 10 minuti prima per utilizzare il calore residuo. Se non diversamente specificato, i valori indicati nelle tabelle si riferiscono alla cottura senza preriscaldamento del forno.

Tabella di cottura

Per cucinare al forno su un piano

Tipo di dolci	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.	
Dolci in stampi					
Focaccia o panettone		Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	1	150-160	50-60
Torta paradiso/plum-cake		Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	1	140-160	60-80
Pan di spagna		Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	1	140	30-40
Pan di spagna		Cottura Tradiz	1	160	30-40
Basi di pasta frolla per torte		Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	170-180 ¹⁾	20-25
Basi di pasta quattro quarti per torte		Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	150-170	25-30
Torta di mele ricoperta		Cottura Tradiz	1	170-190	50-60



Tipo di dolci	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.
Apple Pie (2stampi Ø20cm, disposti in diagonale)	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	1	160	60-80
Apple Pie (2stampi Ø20cm, disposti in diagonale)	 Cottura Tradiz	1	180	60-80
Torta speziata (ad es. Quiche Lorraine)	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	1	160-180	45-55
Torta di ricotta	 Cottura Tradiz	1	170-190	80-90
Dolci in teglia				
Ciambellone/treccia di pasta lievitata	 Cottura Tradiz	3	170-190	60-80
Dolce di Natale	 Cottura Tradiz	3	160-180 ¹⁾	30-40
Pane (pane di segale) - prima - dopo	 Cottura Tradiz	1	230 ¹⁾ 160-180	10 30-60
Bigné/Eclairs	 Cottura Tradiz	3	160-170 ¹⁾	30-45
Rotolo con marmellata	 Cottura Tradiz	3	180-200 ¹⁾	10-20
Torta secca con granelli di zucchero	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	3	150-160	20-30
Dolci di burro/zucchero	 Cottura Tradiz	3	190-210 ¹⁾	20-30
Brioche	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	3	170-180 ¹⁾	40-50
Torta di frutta (su pasta lievitata/impasto) ²⁾	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	3	150	40-50
Torta di frutta (su pasta lievitata/impasto) ²⁾	 Cottura Tradiz	3	170	40-50
Torta di frutta su pasta frolla	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	3	160-170	50-70
Dolci in teglia con farce delicate (ad es. ricotta, panna, crema)	 Cottura Tradiz	3	160-180 ¹⁾	50-70
Pizza (con tanti ingredienti) ²⁾	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	1	180-200 ¹⁾	30-50
Pizza (sottile)	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	1	200-220 ¹⁾	15-25
Focaccia	 Termocostruzione con elemento riscaldante anulare	1	200-220	10-20

Tipo di dolci	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.
Wähen (CH)	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	1	180-200	40-55
Pasticceria				
Pasticcini di pasta frolla	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	150-160	15-25
Pasticcini realizzati con siringa per dolci	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	140	25-35
Pasticcini realizzati con siringa per dolci	 Cottura Tradiz	3	160 ¹⁾	20-30
Pasticcini con pasta quattro quarti	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	160-170	15-25
Spumini, meringhe	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	80-100	90-150
Amaretti	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	100-120	60-90
Biscotti di pasta lievitata	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	150-160	20-40
Pasticceria di pasta sfoglia	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	170-180 ¹⁾	20-30
Panini	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	180 ¹⁾	20-35
Panini	 Cottura Tradiz	3	200 ¹⁾	20-35
Small Cakes (20pezzi/piastra)	 Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	140 ¹⁾	20-30
Small Cakes (20pezzi/piastra)	 Cottura Tradiz	3	170 ¹⁾	20-30

1) Preriscaldare il forno.

2) Usate la teglia universale o la leccarda.

Cottura su più livelli

Tipo di cottura	Termoconvezione con elemento riscaldante anulare 	Termoconvezione con elemento riscaldante anulare 	Temperatura °C	Tempo min.
	Livello dal basso			
	2 livelli	3 livelli		
Dolci in stampi				
Bignè/Eclairs	1 / 4	---	160-180 ¹⁾⁾	35-45
Torta con copertura alle mandorle secca	1 / 3	---	140-160	25-35
Pasticceria				
Pasticcini di pasta frolla	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	20-30
Pasticcini realizzati con siringa per dolci	1 / 3	1 / 3 / 5	140	30-40
Pasticcini con pasta quattro quarti	1 / 3	---	160-170	20-30
Spumini, meringhe	1 / 3	---	80-100	90-150
Amaretti	1 / 3	---	100-120	60-90
Biscotti di pasta lievitata	1 / 3	---	160-170	30-40
Pasticceria di pasta sfoglia	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	25-35
Panini	1 / 4	---	160	30-40
Small Cakes (20pezzi/piastra)	1 / 4	---	140 ¹⁾	25-40

1) Preriscaldare il forno.

Consigli per cuocere al forno

Risultato della cottura	Possibile causa	Rimedio
La torta sotto è troppo chiara	Altezza di inserimento non corretta	Posizionate la torta più in basso
La torta si affloscia (diventa poltigliosa, unta, strisce d'acqua)	Temperatura del forno troppo elevata	Abbassate un po' la temperatura del forno
	Tempo di cottura troppo breve	Prolungate il tempo di cottura Non è possibile ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura del forno
	L'impasto è troppo liquido	Utilizzate meno liquido. Attenetevi ai tempi di impasto, in particolare in caso di impiego di impastatrici per dolci
La torta è troppo secca	Temperatura del forno troppo bassa	Aumentate la temperatura del forno
	Tempo di cottura troppo lungo	Riducete il tempo di cottura

Risultato della cottura	Possibile causa	Rimedio
La torta non si cuoce in modo uniforme	Temperatura del forno troppo elevata e tempo di cottura troppo breve	Abbassate la temperatura del forno e prolungate il tempo di cottura
	L'impasto è distribuito in modo non uniforme	Distribuite l'impasto in modo uniforme sulla piastra pasticcera
	Il filtro del grasso è inserito	Estraete il filtro del grasso
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato	Temperatura troppo bassa	Aumentate un po' la temperatura del forno
	Il filtro del grasso è inserito	Estraete il filtro del grasso

Tabella Pizza

Tipo di pietanza	Livello	Temperatura °C	Tempo min.
Pizza (sottile)	1	200 - 250 ¹⁾	10 - 15
Pizza (molto guarnita)	1	180 - 200	20 - 30
Pizza sveva	1	180 - 200	45 - 60
Torta di spinaci	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Torta di ricotta (rotonda)	1	140 - 160	60 - 90
Torta di ricotta su piastra	1	140 - 160	50 - 60
Torta di mele, ricoperta	1	150 - 170	50 - 70
Pasticcio di verdure	1	160 - 180	50 - 60
Focaccia	1	250 ¹⁾	10 - 15
Millefoglie	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Torta flambé	1	250 ¹⁾	10 - 20
Pansoti ripieni	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Preriscaldare il forno.

Tabella per sfornati e gratin

Pietanza	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.	
Sfornato di pasta		Cottura Tradiz	1	180-200	45-60
Lasagne		Cottura Tradiz	1	180-200	40-50
Verdure gratinate ¹⁾		Griglie a termoconvezione	1	170	20-30
Crostini di baguette ¹⁾		Griglie a termoconvezione	1	160-170	20-30
Sfornati dolci		Cottura Tradiz	1	180-200	40-60

Pietanza	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.	
Sformati di pesce		Cottura Tradiz	1	180-200	50-60
Verdure farcite		Griglie a termoconvezione	1	160-170	40-60

1) Preriscaldare il forno.

Tabella per pietanze pronte surgelate

Pietanza	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo
Pizza surgelata		Cottura Tradiz	3	secondo le indicazioni del produttore
Patatine fritte ¹⁾ (500 g)		Termoconvezione con elemento riscaldante anulare	3	secondo le indicazioni del produttore
Baguette		Cottura Tradiz	3	secondo le indicazioni del produttore
Torta di frutta		Cottura Tradiz	3	secondo le indicazioni del produttore

1) Nota: girare le patatine fritte 2 o 3 volte

Cottura arrosto

Funzione del forno: Cottura Tradiz  o Griglie a termoconvezione 

Pentole per arrosti

- Per arrostire si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguite le indicazioni del produttore!).
- È possibile cuocere grossi arrosti **direttamente sulla piastra o sulla griglia con la piastra posta sotto**.
- Consigliamo di arrostire tutti i tipi di carne magra **nella teglia per arrosti con coperchio**. In questo modo la carne resterà più morbida.
- Per tutti i tipi di carne che devono formare una crosta croccante è possibile utilizzare **la teglia per arrosti senza coperchio**.

















Indicazioni relative alla tabella di cottura arrosto

I dati riportati nella tabella seguente sono valori indicativi.

- Consigliamo di arrostire carne e pesce **in forno a partire da 1 kg di peso**.

- Onde evitare che il sugo di cottura o il grasso possano bruciarsi, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua nel recipiente di cottura.
- Se necessario girate l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
- Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere ricoperti di tanto in tanto con il brodo di cottura. In questo modo il risultato di cottura sarà migliore.
- Spegnete il forno ca. 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo.

Tabella di cottura arrosto


Tipo di carne	Quantità	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.	
Carne di manzo						
Stufato	1-1,5 kg		Cottura Tradiz	1	200-250	120-150
Roastbeef o filetto	per cm di altezza		Griglie a termoconvezione	1	190-200 ¹⁾	per cm di altezza
- al sangue						5-6
- medio						6-8
- ben cotto	per cm di altezza		Griglie a termoconvezione	1	170-180	8-10
Carne di maiale						
Spalla, noce, coscia	1-1,5 kg		Griglie a termoconvezione	1	160-180	90-120
Cotoletta, cotoletta in salamoia	1-1,5 kg		Griglie a termoconvezione	1	170-180	60-90
Polpettone	750 g-1 kg		Griglie a termoconvezione	1	160-170	50-60
Stinco di maiale (precotto)	750 g-1 kg		Griglie a termoconvezione	1	150-170	90-120
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1 kg		Griglie a termoconvezione	1	160-180	90-120
Stinco di vitello	1,5-2 kg		Griglie a termoconvezione	1	160-180	120-150
Agnello						
Cosciotto di agnello, agnello arrosto	1-1,5 kg		Griglie a termoconvezione	1	150-170	100-120
Sella d'agnello	1-1,5 kg		Griglie a termoconvezione	1	160-180	40-60
Selvaggina						
Dorso di lepre, cosce di lepre	fino a 1 kg		Cottura Tradiz	3	220-250 ¹⁾	25-40
Sella di capriolo/cervo	1,5-2 kg		Cottura Tradiz	1	210-220	35-40
Coscia di capriolo/cervo	1,5-2 kg		Cottura Tradiz	1	200-210	60-90
Pollame						
Pollo in pezzi	200-250g cadauno		Griglie a termoconvezione	1	200-220	30-50
Mezzo pollo	400-500g cadauno		Griglie a termoconvezione	1	190-210	35-50

Tipo di carne	Quantità	Funzione del forno	Livello	Temperatura °C	Tempo min.
Pollo, pollastra	1-1,5 kg	 Griglie a termoconvezione	1	190-210	50-70
Anatra	1,5-2 kg	 Griglie a termoconvezione	1	180-200	80-100
Oca	3,5-5 kg	 Griglie a termoconvezione	1	160-180	120-180
Tacchino/tacchina	2,5-3,5 kg	 Griglie a termoconvezione	1	160-180	120-150
Tacchino/tacchina	4-6 kg	 Griglie a termoconvezione	1	140-160	150-240
Pesce (stufato)					
Pesci interi	1-1,5 kg	 Cottura Tradiz	1	210-220	40-60

1) Preriscaldare il forno

Grigliate

Funzione del forno: Griglia  o Griglia grande  con la massima temperatura impostata

 **Attenzione:** durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

 Preriscaldare sempre il forno vuoto **per 5 minuti con le funzioni Grill!**

- Per cuocere al grill l'**arrosto** nel **livello consigliato**.
- Inserite sempre la **piastra di raccolta** nel **1° livello** dal basso.
- I valori sono puramente indicativi.
- La cottura al grill è particolarmente indicata per carne o pesce a fette sottili.

Tabella per cottura al grill

Alimenti per cottura al grill	Livello	Tempo di cottura al grill	
		1. Lato	2. Lato
Polpette	4	8-10 min.	6-8 min.
Filetto di maiale	4	10-12 min.	6-10 min.
Salsiccia arrostita	4	8-10 min.	6-8 min.
Bistecche di filetto di manzo, bistecche di vitello	4	6-7 min.	5-6 min.
Filetto di manzo, roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Pane tostato ¹⁾	3	4-6 min.	3-5 min.
Panini tostati imbottiti	3	6-8 min.	---

1) Non preriscaldare

Scongelamento

Funzione del forno Scongellazione (senza impostazione della temperatura)

- Riponete i cibi senza confezione in un piatto sulla griglia.
- Per coprire non utilizzate piatti o scodelle, poiché allungano notevolmente i tempi di scongelamento.
- Per lo scongelamento inserite la griglia al **1° livello dal basso**.

Tabella di scongelamento

Pietanza	Tempo di scongelamento min.	Tempo di scongelamento min.	Nota
Pollo, 1000 g	100-140	20-30	Sistamate il pollo su un piattino rovesciato in un piatto grande. Girate dopo mezz'ora
Carne, 1000g	100-140	20-30	Girate dopo mezz'ora
Carne, 500g	90-120	20-30	Girate dopo mezz'ora
Trota, 150g	25-35	10-15	---
Fragole, 300g	30-40	10-20	---
Burro, 250g	30-40	10-15	---
Panna, 2 x 200g	80-100	10-15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Torta, 1400g	60	60	---

Essiccazione con aria calda

Funzione del forno: Termoconvezione con elemento riscaldante anulare

- Utilizzate la griglia ricoperta di carta da forno.
- Il migliore risultato si ottiene spegnendo il forno a metà del tempo di essiccamento, aprendolo e lasciando raffreddare il contenuto durante la notte.
- Quindi terminate l'essiccamento nel forno.

Cibo da essiccare	Temperatura in °C	Livello		Tempo in ore (indicativo)
		1 livello	2 livelli	
Verdura				
Fagioli	60-70	3	1 / 4	6-8
Peperoni (a listerelle)	60-70	3	1 / 4	5-6
Verdura per minestrone	60-70	3	1 / 4	5-6
Funghi	50-60	3	1 / 4	6-8
Crauti	40-50	3	1 / 4	2-3
Frutta				
Prugne	60-70	3	1 / 4	8-10
Albicocche	60-70	3	1 / 4	8-10
Fettine di mele	60-70	3	1 / 4	6-8
Pere	60-70	3	1 / 4	6-9

Produzione di conserve

Funzione del forno Cottura finale

- Per le conserve usate esclusivamente comuni vasi per conserve delle stesse dimensioni.
- **I vasi con coperchio avvitabile oppure con chiusura a baionetta e le lattine in metallo non sono adatti.**
- Per la produzione di conserve utilizzate il **1° livello dal basso**.
- Per la produzione di conserve utilizzate la piastra sulla quale potranno trovare posto sino a 6 vasi da 1 litro di capacità.
- I vasi devono essere riempiti tutti allo stesso livello e chiusi con i ganci.
- Collocate i vasi sulla piastra in modo che non si tocchino.
- Versate ca. 1/2 litro d'acqua sulla piastra in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Non appena il liquido inizia a formare le prime bollicine nei vasi (con vasi da 1 litro dopo ca. 35-60 minuti), spegnete il forno oppure abbassate la temperatura a 100° C (vedi tabella).

Tabella per la produzione di conserve

Le temperature e i tempi di cottura riportati sono indicativi.

Alimenti per conserve	Temperatura in °C	Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura restantia 100°C in min.
Frutti di bosco			
Fragole, mirtilli, lamponi, uva spina matura	160-170	35-45	---
Uva spina acerba	160-170	35-45	10-15
Frutta a nocciolo			
Pere, mele cotogne, prugne	160-170	35-45	10-15
Verdura			
Carote ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Cetrioli	160-170	50-60	---
Sottaceti	160-170	50-60	15
Cavolo rapa, piselli, asparagi	160-170	50-60	15-20

1) Lasciare riposare nel forno spento

Pulizia e manutenzione

! **Avvertenza:** per eseguire la pulizia, occorre spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Avvertenza: per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con un getto di vapore o una pulitrice ad alta pressione.

Attenzione: non utilizzare prodotti sgrassanti, utensili di pulizia taglienti o pagliette abrasive.

Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo taglienti per pulire il vetro della porta del forno poiché possono graffiare la superficie e causare di conseguenza la rottura del vetro.

Parte esterna dell'elettrodomestico

- Pulire la parte anteriore dell'elettrodomestico con una soluzione alcalina calda.
- Per le parti anteriori in metallo, utilizzare detersivi comuni.
- Non utilizzare sostanze abrasive né spugne abrasive.

Interno del forno

Pulizia

Le pareti rivestite mediante processo catalitico sono autopulenti. Esse assorbono gli spruzzi di grasso, mentre il forno è in funzione. Per agevolare questo processo di autopulitura, consigliamo di riscaldare il forno ad intervalli regolari senza pietanze.

1. Per la pulizia, accendete l'illuminazione del forno.
2. Rimuovete tutte le piastre dal forno.
3. Impostate la temperatura del forno a 250°C.
4. Spegnete il forno dopo un'ora.
5. Pulite il forno da eventuali residui con una spugna umida e **morbida**.

! **Attenzione!** Non utilizzare spray per forno o detersivi abrasivi. Non utilizzate sapone o altri detersivi. Si potrebbe danneggiare la piastracatalitica.

i Nel lungo impiego il rivestimento catalitico può scolorire leggermente. Ciò non ha tuttavia alcun effetto sulle caratteristiche di catalisi.

Accessori

Lavate tutti gli elementi inseribili (griglia, piastra ecc.) dopo ogni uso ed asciugateli accuratamente. Per semplificare la pulizia, lasciate gli accessori brevemente in ammollo.

Filtro del grasso

1. Pulire il filtro del grasso in detergente caldo o nella lavastoviglie.
2. In caso di incrostazioni tenaci cuocere con un po' d'acqua e 2-3 cucchiaini di detergente.

Rivestimento fondo in alluminio

! Non utilizzate detersivi, prodotti per la pulizia abrasivi e graffianti o pagliette metalliche.

Non pulite in lavastoviglie.

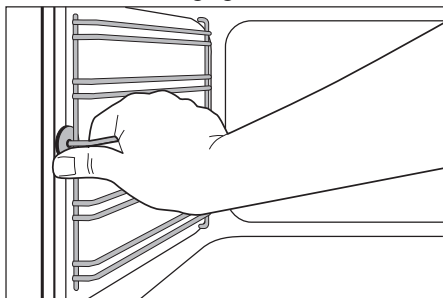
Lavate il rivestimento del fondo in alluminio dopo ogni impiego usando una spazzola morbida con una soluzione di acqua calda e detersivo.

In presenza di sporco ostinato mettete in ammollo in una soluzione calda e lasciate agire.

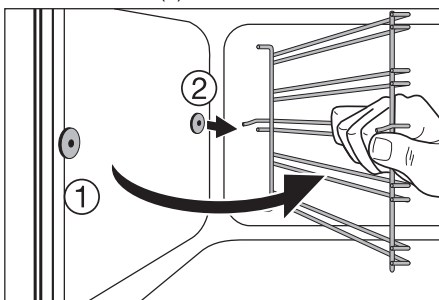
! Durante la pulizia utilizzate una base liscia, per evitare deformazioni del rivestimento del fondo di alluminio.

Griglia di inserimento

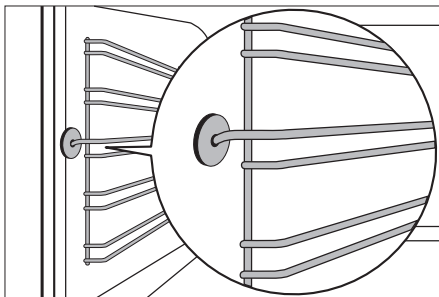
Estrazione della griglia



Sfilate dapprima la griglia dalla parete di fondo del forno (1) tirandola in avanti e poi sgan- ciandola dietro (2).

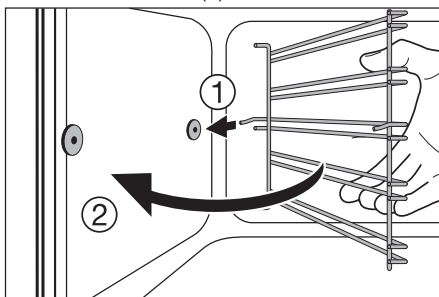


Inserimento della griglia



i **Importante!** Le estremità arrotondate delle aste di guida devono essere rivolte in avanti!

Per il montaggio agganciare dapprima la griglia sul di dietro (1) e poi innestarla e premerla sul lato anteriore (2).

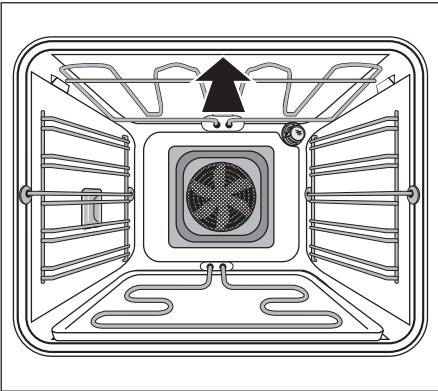


Raccoglitore di grasso

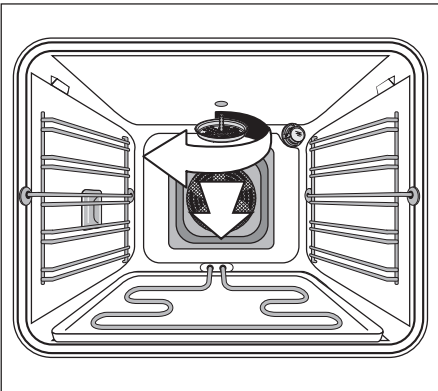
Il raccoglitore di grasso non richiede praticamente alcuna cura. Tuttavia nel caso che, in seguito alla preparazione frequente di alimenti ad alto contenuto di grassi, si formi una certa patina, per un'eventuale pulizia procedere come indicato di seguito.

! **Attenzione:** nella zona delle serpentine nel cielo del forno sussiste il **rischio di scottature!** Assicuratevi che il forno sia raffreddato in modo da poter toccare le serpentine senza alcun rischio.

1. Tirate in avanti la serpentina superiore staccandola dalla presa (vedere figura).



2. Girate il raccoglitore di grasso a sinistra staccandolo dal cielo del forno (vedere figura).



3. Lavate il raccoglitore di grasso usando una spazzola morbida con una soluzione di acqua calda e detersivo o semplicemente nella lavastoviglie. In presenza di sporco ostinato mettete in ammollo e lasciate agire.
4. Per il montaggio procedete nell'ordine inverso. Nell'inserimento della serpentina assicuratevi che entri correttamente in sede.

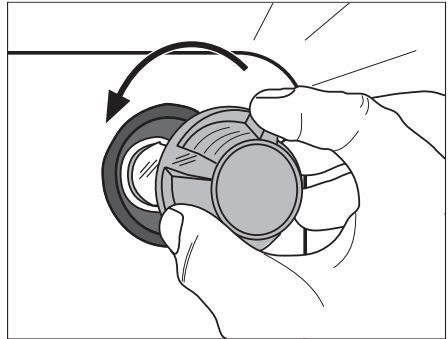
Illuminazione del forno

! **Avvertenza:** pericolo di folgorazione!
Prima di sostituire la lampada del forno:

- Spegnete il forno!
- Svitare o disinserite i fusibili del quadro elettrico.

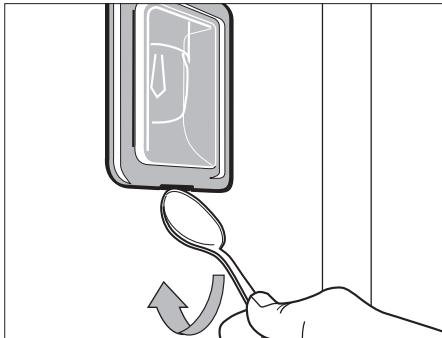
i Per proteggere da rottura la lampada del forno e la calotta di vetro stendete un panno sul fondo del forno.

Sostituzione della lampada del forno/ pulizia della calotta di vetro

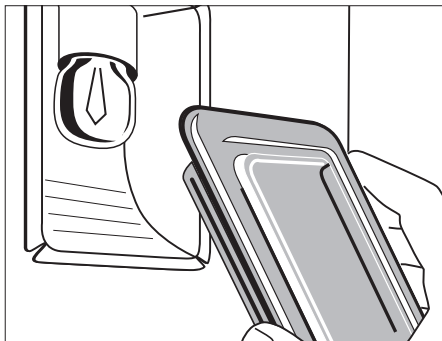


1. Rimuovete la calotta di vetro girandola verso sinistra e pulitela.
2. Se necessario: **sostituite la lampada del forno 25 Watt, 230 V, 300 °C, termoresistente.**
3. Rimontate la calotta di vetro.

Sostituzione della lampada laterale del forno/Pulizia della calotta di vetro



1. Togliere la griglia di inserimento sinistra.
2. Staccare con un oggetto sottile ma non appuntito (p. es. un cucchiaino da the) la calotta di vetro e pulirla.
3. Se necessario:
Sostituire l'illuminazione del forno 25 Watt, 230 V, 300 °C termoresistente.
4. Rimontate la calotta di vetro.



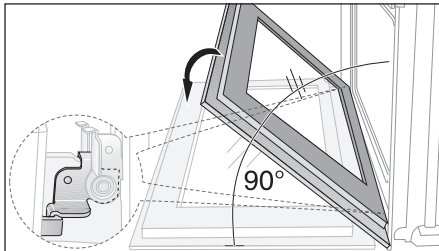
5. Inserite la griglia ad inserimento.

Porta del forno

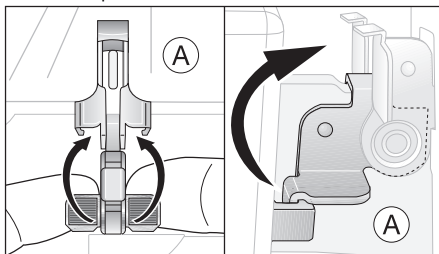
Per facilitare la pulizia dell'interno del forno la porta del vostro apparecchio può essere sganciata.

Sgancio della porta del forno

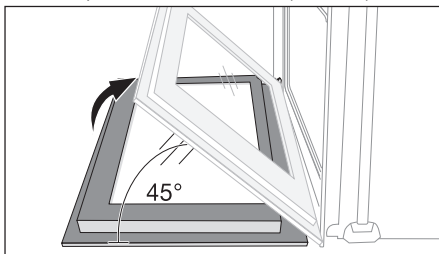
1. Aprite completamente la porta del forno.



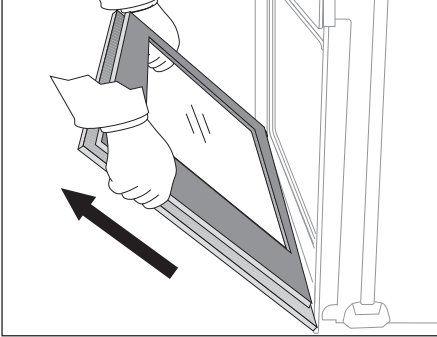
2. Aprite **completamente** la **leva di serraggio (A)** presente nelle due cerniere della porta.



3. Chiudete la porta del forno fino alla prima posizione d'arresto (ca. 45°).



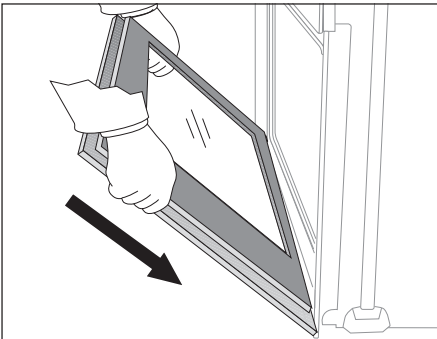
4. Afferrate la porta del forno lateralmente con entrambe le mani ed estraetela dal forno tenendola inclinata e tirando verso l'alto (**Attenzione:** è pesante!).



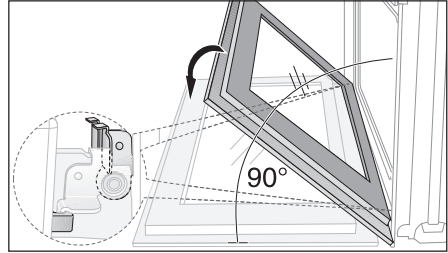
- i** Appoggiate la porta del forno con il lato esterno rivolto verso il basso su una base piana, morbida, ad esempio su una coperta, per evitare graffi.

Aggancio della porta del forno

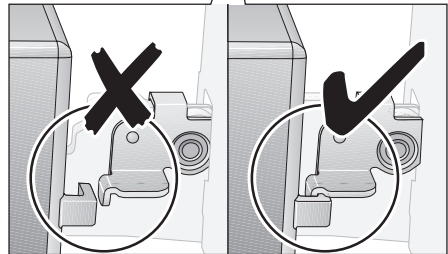
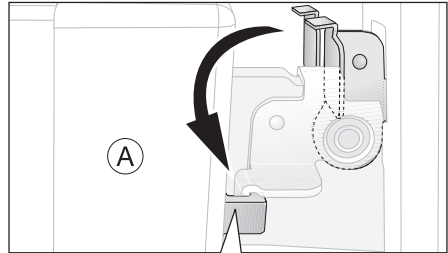
1. Afferrate lateralmente la porta del forno per l'impugnatura con entrambe le mani e tenetela inclinata a ca. 45°. Posizionate le rientranze nel lato inferiore della porta del forno in corrispondenza delle cerniere del forno. Fate scorrere la porta verso il basso fino alla battuta.



2. Aprite completamente la porta del forno.



3. Riportate la leva di serraggio (A) presente nelle due cerniere della porta nella posizione originaria.





4. Chiudete la porta del forno.

Che cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non riscalda.	Il forno non è acceso.	Accendete il forno.
	L'ora non è impostata.	Impostate l'ora.
	Le necessarie impostazioni non sono state effettuate.	Verificate le impostazioni.
	Il salvavita dell'impianto domestico (quadro elettrico) è saltato.	Controllate il salvavita. Se il salvavita dovesse saltare più volte, rivolgetevi ad un elettricista autorizzato.
	Serpentina grill per Cottura superiore non infilata correttamente	Infilate correttamente la serpentina grill per Cottura superiore
Serpentina grill per Cottura inferiore non infilata correttamente	Infilate correttamente la serpentina grill per Cottura inferiore	
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampada del forno è rotta.	Sostituite la lampada del forno.

Se non riuscite a risolvere il problema con i rimedi indicati sopra, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o al servizio assistenza.

 **Avvertenza!** Le riparazioni sull'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Riparazioni non eseguite correttamente possono costituire un pericolo notevole per l'utente.

 In caso di comandi errati l'intervento del tecnico del centro assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

 **Avvertenza per apparecchi con pannello di comando in metallo:**

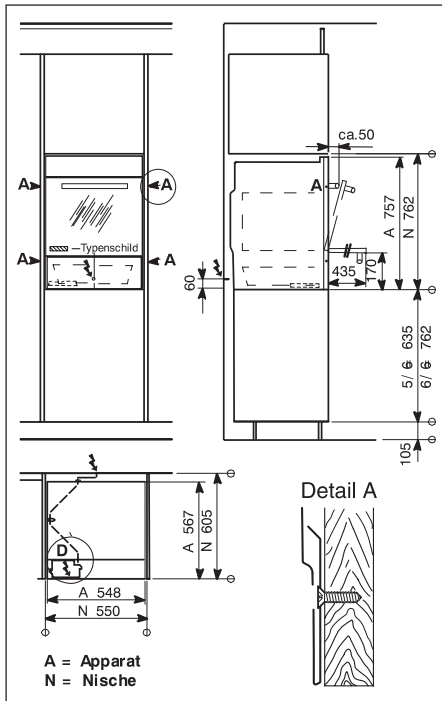
Poiché all'esterno il forno è freddo, è possibile che dopo l'apertura della porta, durante o subito dopo la cottura, il vetro interno della porta del forno si appanni.

Istruzioni di montaggio

Installazione del forno

! Per l'installazione di materiale infiammabile è necessario attenersi obbligatoriamente alla norma NIN 2005, capitolo 4.2.2 e alle direttive antincendio e ai relativi regolamenti dell'associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

1. Estraiete il cassetto dell'apparecchio fino alla battuta finale, sollevate e rimuovete.



2. Spingete il forno nella nicchia a filo con il frontale.

Assicuratevi che il cavo nell'inserimento non rimanga incastrato.

3. Fissare il forno su entrambi i lati con min. 2 viti (**Dettaglio A**).

Collegamento elettrico Cavo di alimentazione

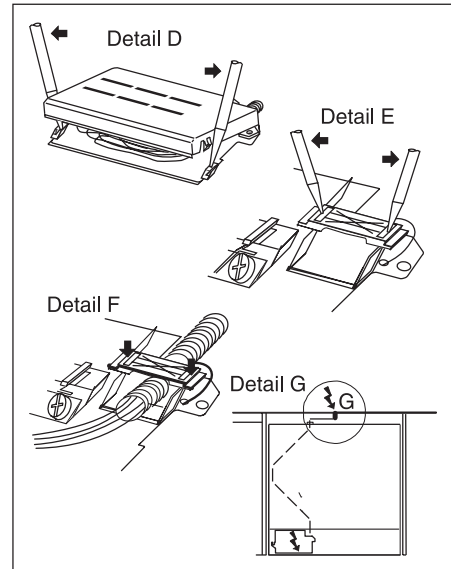
Il collegamento elettrico deve essere eseguito da un installatore autorizzato.

Come cavo di collegamento alla rete deve essere utilizzato un cavo del tipo H05VV-F o di valore superiore.

L'installazione deve essere eseguita mediante un cavo di alimentazione con connettore oppure nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchio e tutti i poli dalla rete, come previsto dalla norma NIN 2000.

Nel collegamento diretto è importante prevedere un cavo della lunghezza minima di 120 cm.

1. Aprite la morsettieria di collegamento (**Dettaglio D**)

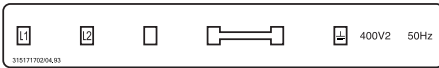


2. Aprite la chiusura a scatto dello scarico trazione (**Dettaglio E**).
3. Collegamento morsetti secondo lo schema di allacciamento.
4. Fissate lo scarico trazione premendo la chiusura a scatto (**Dettaglio F**).
5. Chiudete la morsettieria di collegamento.
6. Fissate il cavo di collegamento nell'elemento premontato, per evitare che strisci sul cassetto (**Dettaglio G**).



In caso di un intervento di assistenza l'apparecchio deve essere staccato dalla rete.

Schema di allacciamento



Denominazioni fasi:

L1, L2 (corrisponde a R, S)

Smaltimento




Materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili. Gli elementi in materiale plastico sono contrassegnati ad es. >PE< (polietilene), >PS< (polistirolo espanso), ecc. Smaltite i materiali di imballaggio a seconda del loro contrassegno confezionandoli negli appositi contenitori sistemati presso le discariche comunali.



Vecchio elettrodomestico



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della S.EN.S oppure ai riciclatori ufficiali della S.EN.S. La lista dei centri di raccolta ufficiali della S.EN.S è visibile nel sito www.sens.ch.



Avvertenza: Per fare in modo che gli apparecchi da smaltire non siano sorgente di pericolo, si prega di renderli inutilizzabili prima del loro smaltimento.

A tal fine staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete togliendo il cavo di alimentazione dall'apparecchio.

Garantie/Kundendienst, Garantie/service-clientèle, Garanzia/Servizio clienti, Guarantee/Customer Service Centres

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
 Industriestrasse 10
 9000 St. Gallen
 Zürcherstrasse 204 e
 4127 Birsfelden
 Hauptstrasse 52
 6020 Emmenbrücke
 Seetalstrasse 11
 7000 Chur
 Commercialstrasse 19

Points de Service

3018 Bern
 Morgenstrasse 131

Servizio dopo vendita

1028 Prévèrenges
 Le Trési 6

Point of Service

6916 Grancia
 Zona Industriale E



Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 023

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).

Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'observation de mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

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.

Warranty

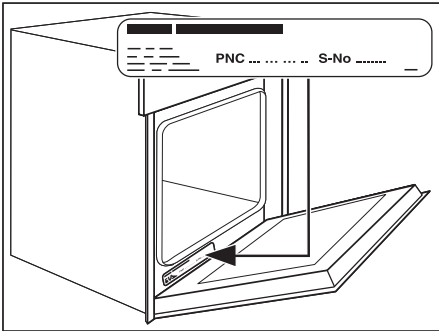
For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

Assistenza

In caso di problemi tecnici Vi preghiamo di tentare di risolvere direttamente il problema con l'aiuto delle Istruzioni per l'uso (capitolo "Che cosa fare se...")

Se non riuscite a risolvere il problema, rivolgetevi al servizio assistenza o ad un nostro tecnico addetto all'assistenza.

Per fornirVi un rapido aiuto, Vi richiediamo le seguenti informazioni:



- Modello
- Numero prodotto (PNC)
- Numero di serie (numero S)
(per i numeri vedere la targhetta di identificazione)
- Tipo di problema
- Eventuale messaggio d'errore visualizzato dall'apparecchio

Per avere sotto mano i numeri di matricola richiesti del vostro apparecchio, vi consigliamo di registrarli di seguito:

Modello:

PNC (numero prodotto):

Numero S (numero di serie):

www.electrolux.com

www.electrolux.ch