



Libretto Istruzioni

Forno a Microonde

FM215ECS

Informazioni in materia di sicurezza ambientale



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.

Egregio Cliente,

complimenti per aver scelto un elettrodomestico Electrolux che, siamo certi, avrà modo di apprezzare per le prestazioni, la qualità e l'affidabilità e che le renderà la vita di ogni giorno più confortevole, facile e sicura.

Da sempre il nostro impegno è quello di produrre utilizzando la tecnologia più avanzata, nel rispetto dell'ambiente e sempre in anticipo rispetto agli obblighi normativi.

Oltre il 90% dei nostri elettrodomestici sono prodotti ecologici in classe A, A+, A++ e vengono raccomandati dal WWF.

La lettura completa di questo libretto le permetterà un utilizzo corretto e sicuro della sua apparecchiatura e le darà anche utili consigli sulla manutenzione più efficiente.

4 FM215ECS

Indice

Indice	4	Manutenzione e pulizia	23
Norme di sicurezza	5	Dati tecnici	24
Il forno a microonde	11	Installazione	25
Accessori	12	Informazioni in materia di	
Funzionamento	14	sicurezza ambientale	26
Consigli pratici	21	Garanzia	27

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



Norme di sicurezza

- I ganci di chiusura a scatto impediscono il funzionamento del forno a microonde quando lo sportello è aperto.
- Quindi questi ganci non vanno manomessi, né si dovrà tentare di far funzionare il forno con lo sportello aperto, perché in questo caso potrebbe risultare un'esposizione all'energia delle microonde.
- Non lasciare che sulle guarnizioni dello sportello si depositino residui di cibo o resti di detergente. Per indicazioni sulla pulizia del forno, vedi il capitolo Manutenzione e Pulizia.
- E' di primaria importanza che il forno si possa chiudere perfettamente e che non ci siano danni a: (1) sportello (deformato), (2) cerniere e chiusure (rotte o instabili), (3) o cornici interno porta.



Qualora si riscontrassero danni sullo sportello, sulle cerniere/chiusure dello sportello, il forno non dovrà essere utilizzato finché non verrà riparato da personale del servizio assistenza autorizzato.



E' rischioso far effettuare operazioni di manutenzione a persone che non siano tecnici del servizio assistenza. In caso di necessità, contattare il più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato.

- Non rimuovere mai l'involucro esterno del forno, né lo sportello o il quadro comandi. Tali operazioni porterebbero ad un'esposizione a tensioni estremamente elevate.
- Installare o collocare questo forno seguendo scrupolosamente le "istruzioni d'installazione" che troverete in questo libretto.
- Usare questo elettrodomestico esclusivamente per gli scopi descritti nel presente libretto. Non usare mai sostanze chimiche corrosive. Questo tipo di forno è stato progettato specificatamente per riscaldare, cuocere o scongelare alimenti. Quindi non è stato progettato per essere usato a livello industriale o in laboratori, né per scopi commerciali, dal momento che tali usi andrebbero ad invalidare la garanzia.
- Non far mai funzionare il forno vuoto. Se nel forno non ci sono né cibo né acqua ad assorbire

6 FM215ECS

l'energia delle microonde, il magnetron potrebbe danneggiarsi.

- Non conservare questo apparecchio all'esterno. Non usare mai questo forno vicino all'acqua.
- Non tentare di asciugare indumenti o giornali nel forno, perché questi articoli potrebbero prender fuoco.
- Non usare il vano di cottura del forno come ripostiglio. Quando non si usa il forno, non lasciare articoli di carta, utensili, o alimenti nel vano di cottura.



Se si nota del fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dalla rete e tenere lo sportello chiuso onde soffocare eventuali fiamme. Mai usare acqua.



Non permettete ai bambini l'utilizzo del forno

Sicurezza nell'uso degli utensili

- La maggior parte delle stoviglie in vetro, vetroceramica o in vetro termoresistente sono eccellenti per il forno a microonde. Sebbene l'energia delle microonde non vada a riscaldare la maggior parte degli utensili in vetro e ceramica, queste stoviglie si possono comunque riscaldare, dal momento che il calore si

trasferisce dall'alimento al recipiente. Quindi si consiglia l'uso di guanti da cucina per togliere i piatti dal forno.

Prova della conformità degli utensili di cottura

- Mettere le stoviglie nel forno a microonde con un bicchiere per metà pieno d'acqua. Far andare il forno al livello di potenza 100% per un minuto. Se le stoviglie scottano, non si possono usare. Se invece sono solo leggermente calde, allora si potranno usare per riscaldare, ma non per cucinare. Se infine il piatto è a temperatura ambiente, esso è adatto per la cottura a microonde.
- Tovaglioli di carta, carta paraffinata, piatti, tazze di carta, scatole di cartone, involucri per congelatore ed articoli in cartone sono utensili di grande utilità. Accertarsi sempre che i recipienti siano riempiti con gli alimenti affinché possano assorbire l'energia delle microonde ed evitare così la possibilità di surriscaldarsi.
- Nel forno a microonde si possono usare molti piatti, tazze, contenitori in plastica, nonché altri involucri in plastica. Quando si usano articoli di plastica nel forno, seguire sempre le istruzioni del produttore. Evitare di usare stoviglie in plastica quando si devono trattare alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri,

dal momento che questi raggiungono temperature elevate e possono fondere alcune resine plastiche.

- Quando si riscaldano o si cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta o di altro materiale combustibile, non si può lasciare il forno incustodito. Se si nota del fumo, tenere lo sportello chiuso, spegnere il forno e staccare la spina finché non cessa di emettere fumo.
- Non mettere in forno stoviglie in metallo o con bordi metallici, a meno che non siano specificatamente indicate per la cottura a microonde.
- Nella cottura a microonde non usare recipienti con aperture strette, come bottiglie.
- Prestare la massima cautela nel togliere un coperchio o una copertura da un piatto, onde evitare di scottarsi con il vapore.

Recipienti in carta metallizzata
In questo forno a microonde si potranno, in tutta sicurezza, riscaldare alimenti in vassoi di carta metallizzata, purché si osservino le seguenti istruzioni:

1. I recipienti in carta metallizzata non dovranno avere una profondità superiore a 3 cm (1 1/4").
2. Non si potranno usare coperchi in carta metallizzata.
3. I recipienti in carta metallizzata vanno riempiti di cibo per

almeno due terzi. Non si dovranno mai usare contenitori vuoti.

4. I contenitori in carta metallizzata vanno usati individualmente nel forno a microonde e non dovranno entrare in contatto con le pareti del vano di cottura. Se il forno è dotato di piatto rotante o griglia di cottura in metallo, bisognerà sistemare il recipiente in carta metallizzata sopra un piatto capovolto.
5. Non riutilizzare mai nel forno a microonde recipienti in carta metallizzata già usati.
6. Se si è utilizzato il forno a microonde per 15 minuti o oltre, attendere che si raffreddi prima di usarlo di nuovo.
7. Il recipiente ed il piatto rotante si possono riscaldare durante il loro uso, quindi prestare grande cautela nel toglierli dal forno. E' consigliabile usare presine o guanti da forno.
8. Ricordarsi che, quando si usa un contenitore in carta alluminizzata, i tempi di cottura o di riscaldamento possono essere più lunghi del solito, accertarsi sempre che le pietanze siano fumanti prima di servire.

Sicurezza negli alimenti

- Non riscaldare in forno cibi in scatola. Togliere sempre l'alimento e versarlo in un recipiente adatto.

8 FM215ECS

- Nel forno a microonde non si possono friggere alimenti in molto grasso, perché non si può controllare la temperatura del grasso e ne possono risultare situazioni pericolose.
- Nel forno a microonde si possono preparare anche i popcorn, ma solamente in confezioni speciali o in stoviglie appositamente previste per questo scopo. Comunque le operazioni di cottura vanno eseguite sotto stretta sorveglianza.
- Gli alimenti provvisti di bucce, pelli o membrane non porose vanno punzecchiati, onde prevenire che si accumuli vapore e scoppino. Esempi di alimenti che vanno punzecchiati sono le mele, le patate, i fegatini di pollo ed i tuorli d'uovo.
- Il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati va mescolato o agitato, e bisogna controllare la temperatura prima del consumo, onde evitare scottature.



Quando nel forno a microonde si devono scaldare alimenti liquidi, come zuppe, salse e bevande, il liquido si potrà surriscaldare oltre la temperatura d'ebollizione senza alcun gorgoglio. Ciò potrà portare alla fuoriuscita del liquido in ebollizione. Per prevenire questa eventualità bisogna procedere nel seguente modo:

1. Evitare l'uso di recipienti a collo stretto.
2. Non lasciar surriscaldare.
3. Mescolare il liquido prima di versarlo nel contenitore e poi di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
4. Una volta scaldato, lasciar riposare il liquido per un po', quindi mescolare di nuovo prima di togliere con cautela il recipiente dal forno.



Alcuni prodotti, quali le uova intere ed i contenitori sigillati – come, per esempio, i vasetti in vetro chiusi – possono scoppiare e quindi non si possono riscaldare in questo forno. Occasionalmente possono scoppiare anche le uova in camicia. Quindi forare sempre il tuorlo, coprire e lasciar passare un minuto prima di togliere la copertura.

Norme di sicurezza da rispettare per la cottura con grill o cottura combinata

1. Se durante la cottura con il grill schizza dell'acqua sulla finestra in vetro dello sportello, il vetro potrebbe rompersi.
2. Usare sempre guanti da forno per introdurre e togliere recipienti dal forno. I contenitori nel forno scottano, quindi far attenzione alle ustioni. Anche il piatto rotante e la griglia in metallo si possono riscaldare,
3. Nelle operazioni di carico e scarico evitare di toccare sia la

parte interna che esterna della finestra dello sportello con utensili in metallo. La parte interna dello sportello ed il vano di cottura del forno possono raggiungere temperature elevate, quindi prestare la massima cautela quando si trattano gli alimenti dentro il forno.

4. Non mettere il piatto rotante, né i contenitori del cibo, in acqua fredda, né tentare di raffreddarli rapidamente, dopo il loro utilizzo.
5. Non mettere nulla sopra il forno. Infatti la parte superiore del forno può raggiungere temperature elevate e così qualsiasi oggetto posato sopra potrebbe venir danneggiato dal calore.
6. Preriscaldare il forno quando si usa il Grill. Non si deve mai preriscaldare quando si usano le funzioni di cottura a microonde o combinata (Microonde + Grill). Comunque se, durante un ciclo di cottura, si nota che dallo sportello del forno fuoriesce del vapore, oppure il vetro dello sportello si appanna, o se sotto lo sportello si formano delle goccioline d'acqua, non bisogna preoccuparsi perché è del tutto normale. Si tratta semplicemente della condensa derivante dal calore del cibo e ciò non pregiudica assolutamente la sicurezza del forno. Infatti lo sportello del forno è stato progettato in modo che non chiuda in modo ermetico il vano di cottura.

- Non tentare mai di far girare il piatto rotante con le mani. Ciò potrebbe provocare anomalie di funzionamento.
- Se durante il funzionamento a microonde si generano delle scintille, di solito ciò accade se si usano utensili metallici. Tuttavia il persistere dello scintillamento può danneggiare l'apparecchio. In questo caso, bloccare il programma e controllare le stoviglie usate.
- Prestare estrema attenzione a non ostruire i fori di ventilazione situati sullo schienale in alto, sui lati e sul fondo del forno



Non usare questo forno per scopi commerciali. Questo forno è prodotto esclusivamente per usi domestici.

Disimballaggio

Nota: Controllate che il forno non sia danneggiato.

Eventuali danni di trasporto vanno immediatamente comunicati al responsabile del trasporto.

Dopo aver rimosso l'imballo, controllate che il prodotto sia privo di difetti. Eventuali danni, difetti o parti mancanti vanno comunicati subito al rivenditore. Non lasciate i materiali dell'imballo alla portata dei bambini, perché possono essere molto pericolosi.

Conservare queste istruzioni!

10 FM215ECS

Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde

Per la cottura nel forno a microonde vi è un vario assortimento di utensili

Per la vostra stessa sicurezza e per evitare danni sia al forno che agli utensili è necessario adoperare utensili e materiali appropriati. La Guida generale riportata qui di seguito vi potrà essere d'aiuto in questa scelta.

Materiale Utensili	Microonde	
Ceramica e vetro	Pirofile SI*1	
	Stoviglie in vetro con decorazioni in metallo	NO
	Stoviglie in cristallo al piombo	NO
Porcellana	Senza decorazioni in metallo	SI'
Terracotta*2	SI'	
Plastica	Stoviglie termoresistenti per forno a microonde	SI'
	Pellicola di plastica SI'	
Metallo	Teglia da forno	NO
Carta stagnola*3	SI'	
Carta	Tazze, piatti, tovaglioli	SI'
	Carta paraffinata SI'	
Legno		NO
Accessori	Piatto rotante	SI'
	Supporto del piatto rotante	SI'

SI': Utensili ed accessori che si possono usare

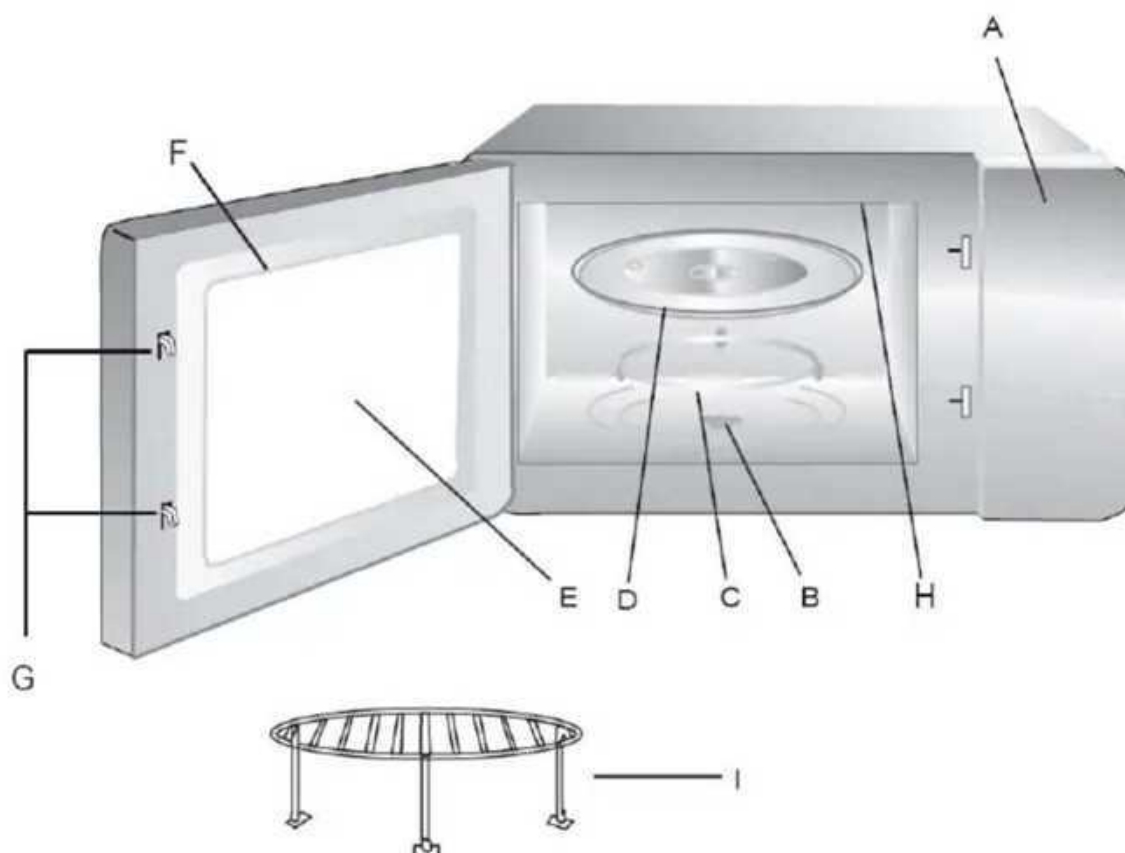
NO: Utensili ed accessori da evitare

*1 solo se sono senza bordo in metallo.

*2 solo se non hanno smalto a base di metalli.

*3 NOTA: usare la carta metallizzata solo per schermare, un suo abuso potrebbe provocare scariche elettriche con scintillamento.

Il forno a microonde



Descrizione degli elementi e loro funzione

- | | |
|---|--|
| <p>A. Quadro comandi</p> <p>B. Alberino motore del piatto rotante</p> <p>C. Base di supporto del piatto rotante.
Sistemare la base sul fondo del vano di cottura, per appoggiarvi sopra il piatto rotante.</p> <p>D. Piatto rotante in vetro speciale termoresistente. Il contenitore appropriato con il cibo da cuocere va adagiato su questo vassoio. Non usare mai il forno senza il piatto rotante.</p> | <p>E. Oblò d'ispezione. Si può controllare la cottura degli alimenti mentre il forno è in funzione.</p> <p>F. Sportello del forno. Assicurarsi che lo sportello sia perfettamente</p> <p>G. Gancio per chiusura a scatto e sistema di blocco di sicurezza chiuso durante le operazioni di cottura.</p> <p>H. Grill</p> <p>I. Griglia metallica. Utilizzabile nei diversi modi di cottura e per rosolare/grigliare.</p> |
|---|--|

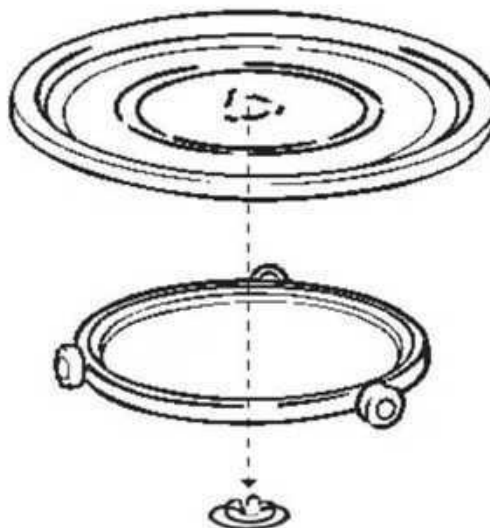
12 FM215ECS

Accessori

Come montare il piatto rotante

1. Posizionare il supporto del piatto rotante sulla base del vano cottura.
2. Quindi posizionare il piatto rotante sullo speciale supporto come indicato nel disegno.
Accertarsi che l'invito del piatto rotante sia perfettamente agganciato al perno situato al centro del vano cottura.
Non montare mai il piatto rotante al rovescio.

- Durante le operazioni di cottura sia il piatto rotante che il suo supporto devono essere sempre usati contemporaneamente.
- Durante la cottura gli alimenti ed i rispettivi contenitori vanno sempre sistemati sul piatto rotante.
- Il piatto rotante può girare sia in senso orario che antiorario.



Istruzioni per l'uso del piatto Crunchie nel forno a microonde, modello FM215ECS soltanto.



Il piatto **Crunchie** presenta un rivestimento in gomma sul lato inferiore. All'esposizione dell'energia delle microonde la gomma si riscalda e produce calore termico convenzionale che facilita il processo di doratura durante la cottura.

Usare il piatto con qualsiasi funzione di cottura/ riscaldamento per ottenere risultati croccanti, ad esempio, con pizza, patatine da forno, hamburger, hot dog, e così via.

Preriscaldare sempre il piatto **Crunchie** prima dell'uso, in base alla tabella riportata di seguito

SEGUIRE SCRUPolosAMENTE QUESTE ISTRUZIONI

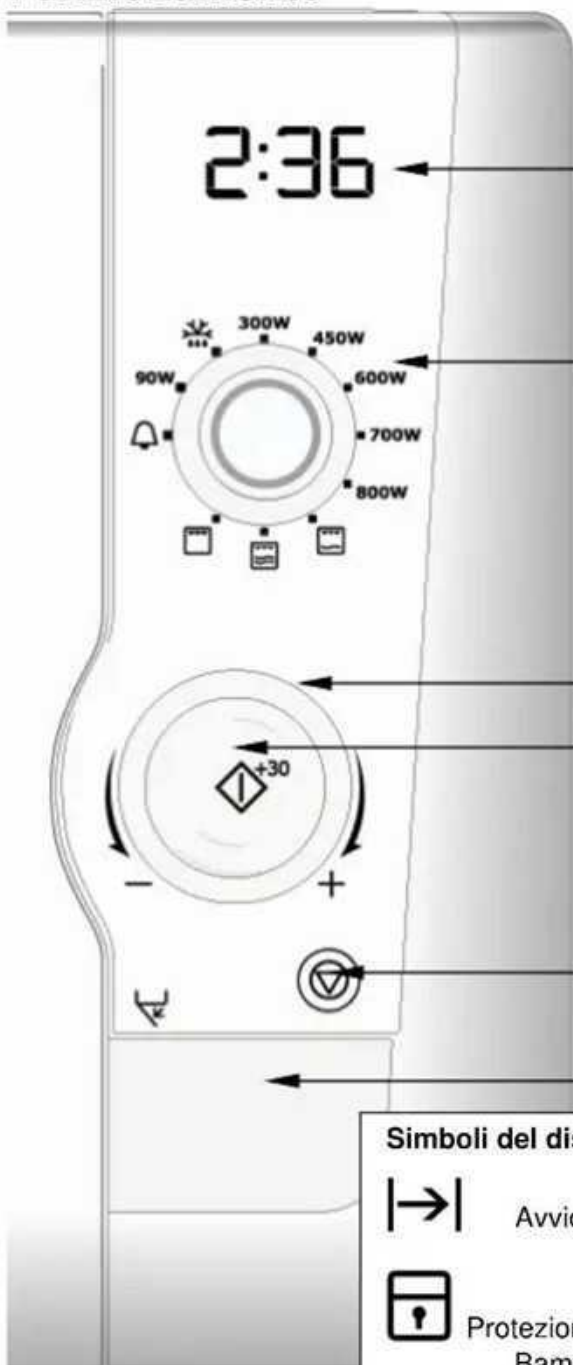
Modello	FM215ECS
Tempo di preriscaldamento:	1 minuto e mezzo

- Il superamento dei tempi sopra indicati può danneggiare la base del piatto **Crunchie**
- Porre il piatto **Crunchie** nel forno in modo che non sia a contatto con le pareti laterali o la parete posteriore della cavità del forno a microonde
- Assicurarsi che il piatto **Crunchie** sia completamente freddo prima di preriscaldarlo o di riutilizzarlo.
- Usare sempre gli appositi guanti da forno per maneggiare il piatto, perché diventa molto caldo durante l'uso.
- Non usare sostanze abrasive sul rivestimento antiaderente e usare sempre utensili di cottura di plastica o di legno

Il piatto **Crunchie** ha un rivestimento antiaderente che facilita l'uso e la pulizia. In base al tipo di alimento che si sta cuocendo, aggiungere, se opportuno, un velo d'olio da cucina.

Lavare il piatto in acqua calda e comune detersivo liquido per stoviglie. Non lavare il piatto **Crunchie** in lavastoviglie.

Funzionamento



Quardo Comandi

1. Display digitale
2. Selettore potenza
3. Selettore tempo/peso
4. Pulsante avvio +30s
5. Pulsante Stop/Annulla
6. Pulsante apertura sportello

Simboli del display

	Avvio		Microonde		Peso
	Protezione Grill Bambini				
	Contaminuti		Cottura combinata		
	Ora del giorno		Sbrinamento		
	Grammes		Scongela-mento o automatico		

IMPORTANTE

Questo forno è dotato di una funzione di risparmio energetico denominata 'Economode'.

Nota 1. La prima volta che il forno viene collegato all'alimentazione elettrica, la funzione 'Economode' si attiva per impostazione predefinita.

Nota 2. La funzione 'Economode' spegne automaticamente il forno 3 minuti dopo il termine del ciclo di cottura e il display digitale del forno non visualizza nulla. Questa funzione è studiata per ridurre la potenza assorbita nei periodi di non utilizzo dell'elettrodomestico.

Nota 3: Il display digitale consente di selezionare e visualizzare l'ora del giorno. Quando si seleziona la modalità 'ora del giorno', la funzione 'Economode' si disattiva.

IMPORTANTE

È possibile selezionare

1. l'orologio per visualizzare l'ora del giorno'

OPPURE

2. la funzione di risparmio energetico 'Economode'

NON è possibile selezionare sia 'Economode' sia 'ora del giorno'.

1. Per impostare l' ora del giorno:

1. Tenere aperto lo sportello.
2. Premere e tenere premuto il tasto "Avvio +30s" per circa 5 secondi.
3. Il forno emette tre segnali acustici per confermare l'attivazione della modalità di impostazione dell'ora del giorno e sul display digitale lampeggia

la dicitura 12H e il simbolo dell'orologio.

4a. Per impostare l' "Ora del Giorno" in modalità 12 ore:

- ruotare la manopola di controllo tempo/peso per impostare l'ora.
- premere il pulsante "avvio +30s". L' "ora" selezionata viene confermata e smette di lampeggiare; inizieranno a lampeggiare le cifre dei minuti

- ruotare la manopola di controllo tempo/peso per impostare i minuti.

- premere il pulsante "avvio +30s". I "minuti" selezionati vengono confermati e smettono di lampeggiare. Il display visualizza l'ora del giorno; i due punti fra ora e minuti lampeggiano e il simbolo dell'orologio rimane attivo.

4b. Per impostare l' "Ora del Giorno" in modalità 24 ore:

- premere il tasto 'avvio +30s' un'altra volta. Sul display lampeggia la dicitura 24H.

- ruotare la manopola di controllo tempo/peso per impostare l'ora.

- premere il pulsante "avvio +30s". L' "ora" selezionata viene confermata e smette di lampeggiare; inizieranno a lampeggiare le cifre dei minuti

- ruotare la manopola di controllo tempo/peso per impostare i minuti.

- premere il pulsante "avvio +30s". I "minuti" selezionati vengono confermati e smettono di lampeggiare. Il display visualizza l'ora del giorno; i due punti fra ora e minuti lampeggiano.

Nota 1: se gli alimenti vengono estratti dal vano forno, alla chiusura dello sportello il display visualizza l'ora del giorno.

Nota 2: premendo il tasto Stop/Annulla 3 volte durante un ciclo di cottura, il display visualizza l'ora del giorno.

16 FM215ECS

Per riattivare la funzione 'Economode' dopo avere impostato l'ora del giorno

1. Aprire lo sportello e tenere premuto il tasto avvio +30S per 5 secondi. Sul display lampeggia 12H.
2. Premere avvio + 30S un'altra volta. Sul display lampeggia la dicitura 24H.
3. Premere avvio + 30S un'altra volta. Sul display lampeggia la dicitura Econ.
4. Chiudere lo sportello. Il forno attiva la modalità 'Economode' e inizia il conto alla rovescia di 3 minuti.

Nota : se si preme una volta il tasto Stop/Annulla dopo che la funzione 'Economode' ha iniziato il conto alla rovescia, il display si azzerà immediatamente.

2. 'Economode'

IMPORTANTE

La modalità di risparmio energetico illustrata di seguito è disponibile solo se viene selezionata la funzione 'Economode'. Questa funzione NON è disponibile se viene selezionata la funzione 'ora del giorno'.

- Quando la funzione 'Economode' è attivata, il forno si spegne automaticamente al termine del ciclo di cottura selezionato.
- Il display visualizza il livello di potenza selezionato in base al ciclo di cottura precedente.
- Trascorsi 3 minuti, il forno attiva la funzione 'Economode' e avvia un ulteriore conto alla rovescia di 3 minuti.
- Il display visualizza la dicitura 'Econ' seguita da 2.57, 2.56, 2.55, quindi la dicitura 'Econ' seguita da 2.51, 2.50, 2.49 fino a quando non saranno trascorsi 3 minuti.

- Quando la funzione 'Economode' termina il conto alla rovescia di 3 minuti, il display si spegne immediatamente.

Nota 1: se gli alimenti vengono estratti dal vano forno, una volta chiuso lo sportello il display visualizza 'Econ' e avvia il conto alla rovescia di 3 minuti.

Nota 2: se si preme il tasto Stop/Annulla 3 volte durante un ciclo di cottura, il display visualizza 'Econ' e avvia il conto alla rovescia di 3 minuti.

Nota 3: il conto alla rovescia della funzione 'Economode' può essere interrotto:

- aprendo lo sportello o
- ruotando il selettore della potenza, o
- ruotando il selettore ora/peso, o
- premendo il tasto Stop/Annulla, o
- premendo il tasto avvio +30s

Nota 4: se si preme una volta il tasto Stop/Annulla dopo che la funzione 'Economode' ha iniziato il conto alla rovescia, il display si azzerà immediatamente.

IMPORTANTE

Premendo il tasto the Stop/Annulla si interrompe il ciclo di cottura selezionato.

3. Cucinare con il forno a microonde.

La manopola di controllo selettore potenza superiore viene utilizzata per selezionare il livello di potenza del microonde mentre il selettore inferiore tempo/peso viene usato per impostare il tempo di cottura desiderato fino a un massimo di 90 minuti.

Ruotare il selettore tempo / peso per selezionare il tempo di cottura e gli incrementi, attenendosi alle indicazioni della seguente tabella:

Fra Gli incrementi sono di	
0 sec. ~ 5 min.	15 sec.
5 min. ~ 10 min.	30 sec.
10 min. ~ 30 min.	1 min.
30 min. ~ 90 min.	5 min.

Selezionare il livello di potenza usando il selettore di potenza.

Premere il tasto avvio+30s.

Nota : il livello di potenza e /o il tempo di cottura possono essere modificati in qualunque momento durante la cottura alterando l'impostazione della durata o della potenza di cottura.

Nota : se si seleziona il livello di potenza dello scongelamento durante la cottura, il display visualizza 180 (equivalente al livello di potenza dello scongelamento). Se si seleziona il timer dei minuti, il display visualizza 0.00

ad esempio: per cucinare per 5 minuti

ad una potenza di 700 watt:

1. Selezionare il livello di potenza 700 w servendosi del selettore di potenza
2. Ruotare il selettore tempo/peso in senso orario fino a che sul display non compare 5:00
3. Premere il pulsante "avvio +30s"

4. Cottura con grill.

La manopola di controllo selettore potenza superiore viene utilizzata per selezionare la funzione grill, mentre il selettore inferiore tempo/peso viene usato per impostare il tempo di cottura desiderato fino a un massimo di 90 minuti.

Utilizzare la griglia per il grill che si appoggia sul piatto girevole per fare in modo che gli alimenti all'interno del vano siano più alti.

Ruotare il selettore tempo / peso per selezionare il tempo di cottura e gli incrementi attenendosi alle indicazioni della seguente tabella:

Fra Gli incrementi sono di	
0 sec. ~ 5 min.	15 sec.
5 min. ~ 10 min.	30 sec.
10 min. ~ 30 min.	1 min.
30 min. ~ 90 min.	5 min.

Selezionare la funzione grill usando il selettore di potenza.

Premere il tasto avvio+30s.

Nota : il selettore del grill e /o del tempo di cottura può essere modificato in qualunque momento durante la cottura alterando l'impostazione del tempo o della funzione.

18 FM215ECS

Nota : se si seleziona il livello di potenza dello scongelamento durante la cottura, il display visualizza 180 (equivalente al livello di potenza dello scongelamento). Se si seleziona il timer dei minuti, il display visualizza 0.00.

ad esempio, per grigliare cibo per 12 minuti:

1. Selezionare la posizione grill servendosi del selettore di potenza
2. Ruotare il selettore tempo/peso in senso orario fino a che sul display non compare 12:00
3. Premere il pulsante "avvio +30s"

5. Cucinare con la funzione combi grill e microonde

La manopola di controllo selettore potenza superiore viene utilizzata per selezionare la funzione combi grill e microonde, mentre il selettore inferiore tempo/peso viene usato per impostare il tempo di cottura desiderato fino a un massimo di 90 minuti. Sono disponibili due posizioni combi grill e microonde: la prima con una potenza microonde di 240 watt e la seconda con una potenza microonde di 450 watt.

Utilizzare la griglia per il grill che si appoggia sul piatto girevole per fare in modo che gli alimenti all'interno del vano siano più alti.

Ruotare il selettore tempo / peso per selezionare il tempo di cottura e gli incrementi attenendosi alle indicazioni della seguente tabella:

Fra	Gli incrementi sono di
0 sec. ~ 5 min.	15 sec.
5 min. ~ 10 min.	30 sec.
10 min. ~ 30 min.	1 min.
30 min. ~ 90 min.	5 min.

Selezionare la potenza della funzione di cottura combinata microonde/grill usando il selettore di potenza. È possibile selezionare grill con 240 watt di microonde o grill e 450 watt di microonde.

Premere il tasto avvio+30s.

Nota : il selettore della cottura combinata microonde/grill e /o del tempo di cottura possono essere modificati in qualunque momento durante la cottura alterando l'impostazione della durata o della funzione.

Nota : se si seleziona il livello di potenza dello scongelamento durante la cottura, il display visualizza 180 (equivalente al livello di potenza dello scongelamento). Se si seleziona il timer dei minuti, il display visualizza 0.00.

ad esempio, per grigliare e passare al microonde (240 watt) alimenti per 12 minuti:

1. Selezionare combi grill e microonde a 240 watt, servendosi del selettore di potenza
2. Ruotare il selettore tempo/peso in senso orario fino a che sul display non compare 12:00
3. Premere il pulsante "avvio +30s"

NB. Servendosi della modalità combi, gli alimenti si cucineranno più rapidamente. Regolare di

conseguenza i tempi di cottura

Per cucinare servendosi del combi grill e microonde a 450W, attenersi alla stessa procedura dopo aver selezionato questa modalità alternativa combi, sempre servendosi del selettore di potenza.

6. La funzione “più 30 secondi”

1. Premendo il tasto ‘avvio +30s’ quando il forno è nella modalità ‘stand by’ – ossia quando non viene utilizzato e sul display appare l’ora del giorno – si attiva automaticamente un ciclo di cottura alla potenza selezionata per 30 secondi. Sul display appare il relativo simbolo.

Premendo nuovamente questo pulsante verranno aggiunti di volta in volta “30 secondi” al tempo di cottura esistente. Il tempo di cottura massimo che è possibile inserire è 90 minuti.

2. Durante la cottura a microonde o lo “scongelo a tempo”, ogni pressione del pulsante di avvio aumenterà il tempo di cottura / scongelamento di 30 secondi. Nota: questa funzione non è disponibile nel momento in cui si utilizza il forno in modalità automatica, ad esempio “scongelo automatico a peso”.

7. Scongelo automatico a peso

1 Selezionare il livello di potenza di scongelamento servendosi del selettore di potenza. Sul display lampeggeranno i simboli scongelamento, peso e “g”.

2. Ruotare il selettore del tempo di cottura/peso in senso orario per selezionare il peso in grammi dell’alimento da scongelare (tra 2000g e 100g). Il simbolo dello scongelamento manuale si spegne, mentre il simbolo dello scongelamento automatico e ‘g’ continuano a lampeggiare.

3. Premere il pulsante “avvio +30s” per avviare la funzione di scongelamento automatico. Il forno calcolerà il tempo di scongelamento ed il livello di potenza necessari per scongelare gli alimenti in modo perfetto. Il tempo di scongelamento restante verrà visualizzato nel display e si accenderà il simbolo di scongelamento automatico.

Nota 1: Il forno andrà in pausa a metà programma di scongelamento per consentirvi di ruotare / mescolare gli alimenti, al fine di consentire uno scongelamento uniforme.

Nota 2: Il livello di potenza o il tempo di scongelamento non possono essere modificati mentre è in corso il programma di scongelamento automatico.

8. Scongelo a tempo

1 Selezionare il livello di potenza di scongelamento servendosi del selettore di potenza. Sul display lampeggeranno i simboli scongelamento e “g”.

2. Ruotare il selettore del tempo di cottura/peso in senso orario per selezionare il tempo di scongelamento richiesto. Il simbolo dello scongelamento manuale continua a lampeggiare e il simbolo dello

20 FM215ECS

scongelo automatico e 'g' si spengono.

3. Premere il pulsante "avvio +30s" per avviare la funzione di scongelamento manuale. Il tempo di scongelamento restante verrà visualizzato nel display e si accenderà il simbolo di scongelamento manuale.

Nota 1: Il forno andrà in pausa a metà programma di scongelamento per consentirvi di ruotare / mescolare gli alimenti, al fine di consentire uno scongelamento uniforme.

Nota 2: Il livello di potenza ed il tempo di scongelamento possono essere modificati durante il programma di scongelamento; tuttavia, le variazioni ai livelli di potenza potrebbero non garantire risultati di scongelamento ottimali.

9. Timer cucina

Il forno è dotato di un'utile funzione timer cucina per agevolare lo svolgimento di altre attività in cucina.

1. Impostare su timer cucina (consumo energetico del microonde pari a zero) servendosi del selettore di potenza. Il simbolo della campana lampeggia sul display.
2. Ruotare in senso orario per selezionare il tempo necessario.
3. Premere il pulsante "avvio +30s". Viene visualizzato il simbolo della campana
4. Il timer inizia il conto alla rovescia.
5. Al termine del conto alla rovescia, il forno emette tre segnali acustici.

Nota 1: L'utilizzo di questa funzione non prevede l'utilizzo di energia del forno a microonde, inoltre la lampada

del forno e la ventola di raffreddamento non sono in funzione.

Deselezionando la funzione del timer dei minuti si annulla l'operazione del timer in corso.

10. Sicurezza bambini.

Nel caso in cui si desideri impedire un uso non autorizzato del forno (ad esempio per evitare che i bambini lo utilizzino) è possibile renderlo inutilizzabile.

In modalità "stand by", premere e tenere premuto il pulsante annulla per 5 secondi. Si sentirà un lungo "bip" che indica che è stata attivata la sicurezza bambini e sul display si accenderà il simbolo relativo.

In questo momento non è possibile utilizzare il forno a meno che non venga disattivata la funzione sicurezza bambini:

Per uscire dalla modalità "sicurezza bambini", premere e tenere premuto il pulsante annulla per 5 secondi. Si sentirà un lungo "bip" che indica che è stata disattivata la sicurezza bambini e dal display scomparirà il simbolo relativo.

11. Funzione riposizionamento piatto girevole

Il forno è dotato di un'utile funzione di riposizionamento del piatto girevole. Il

piatto girevole si fermerà sempre nella stessa posizione in cui si trovava all'inizio del ciclo di cottura. In questo modo viene garantito il corretto orientamento degli utensili di cottura; sarà così più facile estrarre le pietanze dal vano forno al termine della cottura.

Nota : al termine del ciclo di cottura, il forno si spegne solo dopo che il piatto girevole torna alla posizione originale.

12. Informazioni generali e linee guida per l'utente.

1. Ogni volta che viene premuto un pulsante verrà emesso un "bip" per confermare l'azione.
2. La rotazione iniziale della manopola di controllo verrà accompagnata da un "bip".
3. Se il tasto di avvio non viene premuto entro 3 minuti dall'impostazione del programma di cottura, il forno annulla automaticamente l'impostazione e visualizza l'ora del giorno o attiva la modalità 'Economode'.
4. Al termine di ciascun ciclo di cottura, vengono emessi tre "bip".
5. L'apertura dello sportello durante il ciclo di cottura interromperà il funzionamento del forno.
Sarà necessario premere il pulsante di avvio per riprendere la cottura.



Consigli pratici

- Pulire sotto il vassoio di vetro ed all'interno dello sportello.
- Quando si usa il forno a microonde per cucinare, utilizzare preferibilmente tegami rotondi od ovali, muniti di coperchio.
- Non usare tegami di metallo o con decorazioni metalliche. Inoltre alcune plastiche possono fondere o deformarsi a causa del calore del cibo.
- Coprire gli alimenti durante la cottura servendosi di un coperchio di vetro, di un piatto o di carta oleata.
- Pane, dolci ed alimenti simili si possono far scongelare direttamente nel cestino per il pane, o su un tovagliolo di carta.
- Se si mettono a scongelare i surgelati nei loro involucri, sarà bene aprire queste confezioni. Vanno evitate le confezioni contenenti metallo o con decorazioni metalliche, a meno che non sia espressamente indicato che si possono usare nel forno a microonde. Togliere eventuali punti metallici e legacci in filo metallico.
- Però si possono usare pezzi più piccoli di carta alluminizzata per coprire parti di alimenti che rischiano facilmente di cuocersi troppo, come le cosce di pollo.
- Gli alimenti con buccia o pelle (ad es.: patate e salsicce) vanno punzecchiati con una forchetta. Non tentare mai di

- Tenere sempre pulito il forno - evitare di far gocciolare gli alimenti e non dimenticare di

far bollire le uova nel forno a microonde perché potrebbero scoppiare.

- Collocare i pezzi più grandi e di maggior spessore vicino al bordo del tegame e cercar di tagliare il cibo in parti di grandezza uniforme. Sistemare sempre l'alimento da cuocere al centro del forno.
- Per ottenere una cottura uniforme è meglio mescolare o girare l'alimento ogni tanto.
- Impostare sempre un tempo di cottura inferiore a quello indicato nella ricetta per evitare il rischio di sovracottura. Maggiore è la quantità di cibo e più lungo sarà il tempo di cottura.
- Per cuocere le verdure, usare poca acqua o non usarne affatto.
- Ridurre l'uso di sale e spezie rispetto alla cottura tradizionale.
- Insaporire a cottura ultimata.
- Una volta spento il forno, lasciare riposare la pietanza per qualche minuto, per ottenere una cottura completa ed uniforme.
- Accertarsi sempre che gli alimenti siano veramente caldi fumanti, prima di servire.
- Per togliere piatti e pietanze dal forno, usare presine o guanti da cucina.

Consigli utili

- Liquefare il miele

Se il miele di un vasetto si è cristallizzato, togliere il coperchio e lasciare il vasetto in forno, con le microonde a livello di potenza medio, per 2 minuti.

- **Fondere cioccolato**
Spezzare 100 g di cioccolato a quadretti, quindi mettere i pezzetti in una ciotola e farli riscaldare a livello di potenza alto per 1-2 minuti; mescolare bene.
- **Ammorbidire o fondere il burro**
Per fondere il burro, occorrono solo pochi secondi a livello di potenza alto.
Per ammorbidirlo, è meglio scaldarlo in forno a livello di potenza basso.
- **Far rinvenire o riscaldare il pane**
Usare potenza media per pochi secondi.
- **Per pelare facilmente l'aglio**
Riscaldare 3 or 4 spicchi d'aglio a livello di potenza alto per 15 secondi. Quindi far pressione su una delle estremità finché lo spicchio non sguscia fuori.
- **Succhi di frutta**
Per ottenere il massimo dalle spremute di agrumi, è meglio far scaldare i frutti a livello di potenza alto per 15 secondi prima di spremerli.
- **Per cuocere le farinate**

Le farinate si possono cuocere semplicemente nel piatto di portata, senza avere pentole

attaccaticce da lavare.
Seguire le istruzioni del produttore dell'alimento.

Manutenzione e pulizia

Il forno va sempre tenuto pulito. Residui di alimenti da schizzi e versamenti attirano l'energia delle microonde e così bruciano. Ciò potrebbe ridurre l'efficienza del forno, oltre a causare cattivi odori.

Non tentare di manomettere né eseguire adattamenti o riparazioni su qualsiasi parte del forno.

Le riparazioni vanno fatte esclusivamente da un tecnico qualificato del servizio assistenza.

Prima di ogni operazione di pulizia, accertarsi che il forno sia spento e con la spina staccata.

Togliarli dal vano cottura e pulirli con un detergente delicato. Maneggiare con cura il supporto del piatto rotante. L'interno del forno ed il piatto rotante raggiungono temperature elevate, quindi non toccarli mai subito dopo l'uso.

Pulizia dell'interno

La cavità interna del forno va sempre tenuta pulita. Pulire subito eventuali schizzi o versamenti di cibo. Se si permette l'accumulo di depositi sulle pareti del forno, sulla guarnizione e sulla superficie dello sportello, ciò andrà a ridurre il rendimento del forno ed eventualmente a danneggiare il suo interno. Per togliere depositi ed incrostazioni usare un detergente delicato liquido, acqua calda ed un panno morbido pulito.



NON USARE MAI SU ALCUNA PARTE DEL FORNO A MICROONDE DETERGENTI ABRASIVI, NE' PRODOTTI COMMERCIALI PER LA PULIZIA DEL FORNO, NE' PAGLIETTE IN LANA D'ACCIAIO.

Per ammorbidire i depositi più duri, far bollire per 2 o 3 minuti una tazza d'acqua nel forno a microonde.



NON USARE MAI COLTELLI O SIMILI UTENSILI PER TOGLIERE I DEPOSITI DALLE SUPERFICI DEL FORNO

Per togliere gli odori dalla cavità interna del forno, far bollire per 5 minuti una tazza d'acqua con due cucchiaini di succo di limone.

Pulizia delle guarnizioni dello sportello
Pulire subito eventuali schizzi o versamenti di cibo. Se si permette l'accumulo di depositi sulle guarnizioni dello sportello, ciò andrà a ridurre il rendimento del forno ed eventualmente a danneggiare il suo interno. Per togliere depositi ed

24 FM215ECS

incrostazioni dalle guarnizioni dello sportello usare un detergente delicato liquido, acqua calda ed un panno morbido pulito.

Pulizia dell'esterno

Quando si pulisce il quadro comandi, aprire sempre lo sportello del forno. Ciò andrà ad impedire che si accenda per sbaglio il forno. Le superfici esterne del forno vanno lavate con un detergente delicato liquido ed acqua, quindi si risciacquano con acqua pulita per togliere ogni residuo di detergente. Alla fine asciugare con un panno morbido.

A questo proposito si possono usare i detergenti spray per finestre, oppure qualsiasi tipo di prodotto

Dati tecnici

spray per la pulizia della cucina. Non applicare mai sulle superfici esterne del forno detersivi abrasivi, né pagliette abrasive e neppure prodotti chimicicorrosivi. Onde prevenire eventuali danni ai meccanismi interni del forno, impedire ogni infiltrazione d'acqua attraverso i fori di ventilazione.

Tensione CA 230V / 50 Hz	
Potenza assorbita 1250W	
Potenza uscita microonde 800 W	
Potenza grill (quarzo) 1000 W	
Frequenza microonde 2450 MHz	
Dimensioni del prodotto (H x L x P) 287mm x 485mm x 422mm	
Capacità del forno 21 litri	
Peso	13.46

Kg



Installazione

Posizione del forno

1. Il forno va collocato su una superficie piana e stabile, con buona ventilazione attorno al forno. Non collocate il forno vicino ad altre fonti di calore, come il fornello o un termosifone. Non usate il forno se si è formata della condensa sull'esterno dello sportello: ciò significa che nell'ambiente vi è troppa umidità.
2. Non bloccate le aperture di ventilazione del forno: esso potrebbe surriscaldarsi e spegnersi automaticamente in seguito allo scatto della protezione antisurriscaldamento. In questo caso, il forno non può essere messo in funzione se non quando è ritornato alla normale temperatura. Tra il forno e la parete più vicina ad esso deve esservi uno spazio libero di almeno 5 cm perché la ventilazione sia sufficiente. I piedini non devono essere tolti.
3. Togliete tutti i materiali d'imballaggio dall'interno del forno, e sistemate il supporto del piatto di vetro ed il piatto stesso sul fondo del vano del forno. Il forno non può essere usato senza che il supporto ed il piatto siano montati al loro posto.
4. Prima di usare il forno, passate un panno umido nel suo interno, sullo sportello e sulle superfici di tenuta.
5. Collocate il forno il più possibile lontano da apparecchi radio o televisori. Se il forno è installato troppo vicino a questi apparecchi, possono verificarsi delle interferenze.

IMPORTANTE!

Il pannello posteriore può diventare molto caldo. Verificare che il microonde venga posizionato vicino al muro per evitare il contatto con il pannello posteriore durante l'uso.



Il forno si può installare dovunque in cucina. Accertarsi però che il forno venga collocato su una base piana ed uniforme e che i fori di ventilazione e la superficie di fondo sotto il forno non siano ostruiti (per garantire una ventilazione adeguata).

Collegamento alla rete elettrica
Il forno è completo di cavo e spina per il collegamento a presa di corrente per 230V, 50 Hz, 10A, con fusibile a parte. Il collegamento a terra riduce al minimo i rischi in caso di un eventuale corto circuito. Assicuratevi che la tensione della rete corrisponda a quella dell'apparecchio.



Se per collegare il forno alla presa è necessaria una prolunga, accertatevi che anche la prolunga abbia la messa a terra.



Se il forno viene collegato ad una presa senza messa a terra, si rischia una scossa elettrica e quindi eventuali danni alle persone e/o alle cose.

Il forno è munito di un cavo speciale. Se il cavo si danneggia, va sostituito con un cavo equivalente da personale specializzato. In caso di dubbi sul collegamento elettrico del forno,



Informazioni in materia di sicurezza ambientale



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

rivolgetevi ad un centro di Assistenza Tecnico Autorizzato.



Importante! Grazie alle sue dimensioni compatte, il forno può essere collocato dovunque sul piano di lavoro della cucina o su un tavolo; inoltre lo potrete facilmente portare con voi, ad esempio nella vostra casa di villeggiatura. Assicuratevi sempre che il forno venga collocato su una base piana e stabile ed accertatevi che i suoi piedini siano sempre al loro posto, in modo da consentire una ventilazione adeguata.

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.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

del produttore verso il consumatore durata: 2 anni

Le seguenti condizioni, relative alla Garanzia Convenzionale, si attivano automaticamente a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed hanno una durata di 24 mesi.

(Tale certificato è valido per gli acquisti effettuati dal 1° Gennaio 2002)

Questo certificato di garanzia si riferisce esclusivamente alle condizioni di Garanzia Convenzionale del produttore nei confronti del Consumatore ed è emesso da:



Electrolux Zanussi Italia spa
Corso Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia - Pn

Esso non pregiudica i diritti previsti dalla direttiva Europea 99/ 44/ CE e dalla legislazione italiana

di recepimento di cui il Consumatore è, e rimane titolare. (D.lgs. n° 24 dello 02.02.2002)

CLAUSOLE DI GARANZIA

1. Durata e condizioni di validità della garanzia

La presente Apparecchiatura è garantita da Electrolux-REX per i difetti derivanti dal processo di fabbricazione che potrebbero manifestarsi nel corso di 24 mesi a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura.

Tale data deve essere comprovata da un documento di consegna rilasciato dal venditore o da altro documento probante (es. scontrino fiscale) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna dell'Apparecchiatura, gli estremi identificativi della stessa (tipologia, modello).

Affinché la presente Garanzia Convenzionale del produttore abbia piena validità nel corso del periodo suindicato, è necessario che:

- l'Apparecchiatura sia utilizzata per scopi domestici e comunque non nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali
- tutte le operazioni di installazione e collegamento dell'Apparecchiatura alle reti energetiche (elettriche, idriche, gas) siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel Libretto di Istruzioni d'uso e nella eventuale Documentazione di Istruzioni per l'installazione inseriti all'interno dell'apparecchiatura
- tutte le operazioni di utilizzo dell'Apparecchiatura, così come la manutenzione periodica avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto di Istruzioni d'Uso
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito da personale dei Centri di Assistenza Autorizzati dal Produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali.

2. Impegno per il rimedio al difetto 1

Qualora, nel periodo di durata della garanzia, sia accertato e riconosciuto un difetto imputabile a vizi di fabbricazione, Electrolux-REX si impegna a eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione dei componenti difettosi, senza alcuna spesa per il Consumatore.

Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il numero telefonico 199.100.100, valido per le chiamate da tutta Italia (solo da telefono fisso), che lo metterà in contatto con il Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino.

In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati sono reperibili anche sugli Elenchi Telefonici (Comune Capoluogo di provincia) o sulle Pagine Gialle alla voce "Elettrodomestici riparazione" oppure attraverso il sito internet www.Electrolux-REX-elettrodomestici.it

Se lo stesso difetto si ripete più volte o le spese di riparazione sono ritenute sproporzionate, il Produttore, a suo insindacabile giudizio, potrà disporre la sostituzione dell'Apparecchiatura difettosa con un'altra dello stesso valore.

L'eventuale riparazione o sostituzione di componenti o della stessa apparecchiatura non estendono la durata della presente garanzia che

continuerà, in ogni caso, fino alla scadenza dei 24 mesi come previsto alla precedente clausola 1.

3. Estensione territoriale della garanzia

Questa Apparecchiatura è stata costruita per essere venduta e utilizzata sul territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino) e, di conseguenza, la presente Garanzia Convenzionale del Produttore viene assicurata da Electrolux-REX, su tutto il territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino) attraverso la propria rete di Assistenza Tecnica.

La presente Garanzia Convenzionale del Produttore non si estende quindi alle Apparecchiature vendute o utilizzate in un Paese estero. In questo ultimo caso il Consumatore potrà avvalersi delle condizioni offerte dalla Garanzia Convenzionale del Produttore offerta da società del Gruppo Electrolux nel Paese interessato.

4. Clausole di esclusione

Non sono coperte dalla presente Garanzia Convenzionale del Produttore gli interventi e/ o le riparazioni e/ o le eventuali parti di ricambio che dovessero risultare difettose a causa di:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione riportate nel libretto in dotazione all'Apparecchiatura
- negligenza e trascuratezza d'uso
- errata installazione
- manutenzione o riparazioni operate da personale non autorizzato e/ o utilizzo di ricambi non originali
- danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/ o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.

I particolari asportabili, le manopole, le lampade, le parti in vetro e smaltate, le tubazioni esterne e gli eventuali accessori e materiali di consumo non sono coperti da garanzia se non quando si dimostri che si tratta di vizio di fabbricazione.

Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione.

Pertanto, nel caso in cui sia effettuato un intervento tecnico da parte del personale dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati, su richiesta del consumatore, in relazione a quanto sopra indicato, i costi dell'intervento e delle eventuali parti di ricambio saranno a totale carico del Consumatore.

5. Limitazioni della responsabilità del Produttore

Electrolux-REX declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali, in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito Libretto di Istruzioni d'Uso e concernenti specialmente quelle in tema di installazione, uso e manutenzione dell'Apparecchiatura.

6. Scadenza della garanzia

Trascorso il periodo di 24 mesi di durata della presente Garanzia Convenzionale del Produttore, ogni intervento di riparazione e/ o sostituzione di componenti sarà a carico del Consumatore secondo le tariffe vigenti presso la rete di Assistenza Tecnica autorizzata dal Produttore, salvo che il consumatore non abbia aderito a uno dei contratti Top Service.

www.electrolux.com
www.rex-electrolux.it