



## INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	8
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
6. FUNZIONI DEL TIMER.....	11
7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	12
8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	13
9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	14
10. PULIZIA E CURA.....	23
11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	27
12. INSTALLAZIONE.....	30
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	31

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



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

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **ATTENZIONE!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti

- adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

## 2.2 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

## 2.3 Utilizzo



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili

sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

## 2.4 Pulizia e cura



### ATTENZIONE!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.

- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.5 Pulizia per pirolisi



Rischio di lesioni/Incendi/  
Emissioni chimiche (Fumi) in  
Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per pirolisi o prima del primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi

prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:

- assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per pirolisi.
- assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei forni pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei forni pirolitici quando il programma di pulizia automatica per pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per pirolisi in tutti i forni pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

## 2.6 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Smaltimento



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

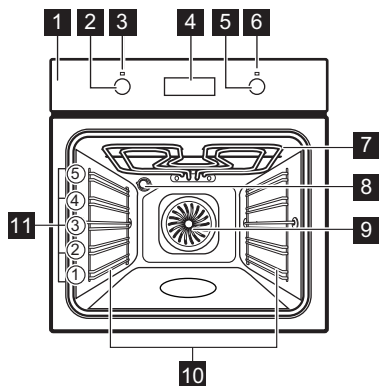
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

## 2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola delle funzioni forno
- 3 Spia di accensione/simbolo/indicatore
- 4 Programmatore elettronico
- 5 Manopola della temperatura
- 6 Spia/simbolo/indicatore della temperatura
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventola
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Posizioni dei ripiani

### 3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Teglia universale**  
Per la cottura di torte e biscotti. Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

- **Guide telescopiche**  
Per griglie e teglie.

## 4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### 4.2 Impostazione dell'ora


Dopo il primo collegamento alla rete elettrica, tutti i simboli sul display si accendono per alcuni secondi. Per i secondi successivi il display mostra la versione del software.

Dopo che le informazioni sulla versione del software non sono più visualizzate, il display visualizza **hr** e "12:00". "12" lampeggia.

1. Premere **+** o **-** per impostare l'ora corrente.
2. Premere **⏸** per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta che si imposta l'ora. Successivamente il nuovo orario verrà salvato automaticamente ogni 5 secondi.





Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "00" lampeggia.

3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti correnti.
4. Premere  per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta che si imposta l'ora. Successivamente il nuovo orario verrà salvato automaticamente ogni 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata.



### 4.3 Modifica dell'ora

È possibile modificare l'ora solo quando il forno è spento.

Premere ripetutamente  finché la spia dell'ora  non lampeggia sul display. Per impostare un'ora diversa, fare riferimento alla sezione "Impostazione dell'ora".

### 4.4 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Se si apre la porta del forno quando l'apparecchiatura è spenta, la luce del forno e le spie di controllo si accendono.

### 5.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola di regolazione. La manopola fuoriesce.

### 5.2 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura





**La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:**

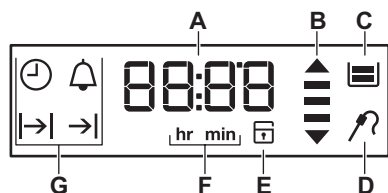
- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla le funzioni del forno o la temperatura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

## 5.3 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
 Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
 Cottura ventilata	Per cucinare su un massimo di 3 posizioni della griglia contemporaneamente e per essiccare gli alimenti. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Grill	Per grigliare cibi sottili e tostare il pane.
 Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
 Cottura pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Carne	Per preparare arrosti molto morbidi e succosi.
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongelo	Per scongelare degli alimenti congelati.
 Pirolisi	Per attivare la pulizia automatica del forno mediante pirolisi. Questa funzione esegue la combustione di residui di cibo nel forno.


## 5.4 Display




- A) Timer
- B) Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C) Vaschetta dell'acqua (solo modelli selezionati)
- D) Termosonda (solo modelli selezionati)
- E) Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F) Ore/minuti
- G) Pulsanti di navigazione

## G) Funzioni dell'orologio

### 5.5 Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.





### 5.6 Indicatore riscaldamento



Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display  si accendono una



dopo l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

## 6. FUNZIONI DEL TIMER




### 6.1 Tabella funzioni orologio

Funzione orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
 CONTAMINUTI	Utilizzare per impostare un conto alla rovescia (massimo 23:59 minuti). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se l'apparecchiatura è spenta.
 DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare il momento in cui l'apparecchiatura si disattiva. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata. Sarà possibile utilizzare contemporaneamente Durata Cottura e Fine Cottura (partenza ritardata) nel caso in cui l'apparecchiatura debba essere attivata e disattivata automaticamente in seguito.


 Premere  ripetutamente per scorrere le funzioni dell'orologio.

 Per confermare le impostazioni delle funzioni dell'orologio, premere  o attendere la conferma automatica per 5 secondi.

### 6.2 Impostazione della DURATA o della FINE

1. Premere  ripetutamente fino a quando sul display non compare  o .



|→| o →| lampeggia sul display.

2. Premere **+** o **-** per impostare i valori e premere  per confermare.



Per la Durata |→| impostare prima i minuti e dopo le ore, per la Fine →| impostare prima le ore e dopo i minuti. Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. Il simbolo

|→| o →| e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. Il funzionamento del forno si interrompe.


3. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.
4. Premere qualsiasi tasto o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.



 Se si preme il tasto  durante l'impostazione dell'ora per la DURATA |→|, l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione FINE →|.

### 6.3 Impostazione del CONTAMINUTI

1. Premere  ripetutamente fino a che  e "00" non lampeggiano sul display.
2. Premere **+** o **-** per impostare il CONTAMINUTI. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore. All'inizio l'intervallo viene calcolato in minuti e secondi. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, il simbolo **hr** compare sul display.

A partire da questo momento l'apparecchiatura calcola il tempo in ore e minuti.


3. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo cinque secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
4. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti. "00:00" e  lampeggiano sul display. Premere qualsiasi tasto o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.

 Se si imposta il CONTAMINUTI quando la funzione DURATA DI COTTURA |→| o ORA DI FINE COTTURA →| è attiva, sul display appare il simbolo .

### 6.4 Timer per il Conto alla rovescia

Il Timer per il Conto alla rovescia consente di monitorare la durata d'uso del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno.

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, premere a lungo **+** o **-**. La funzione del Contaminuti è ripristinata.

 Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: Durata |→|, Fine →|.


## 7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Guide telescopiche

 Conservare le istruzioni per l'installazione delle guide telescopiche per un utilizzo futuro.

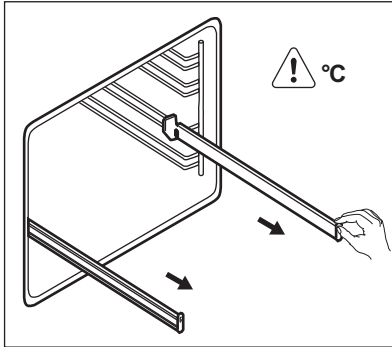
Grazie alle guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani in modo più facile.



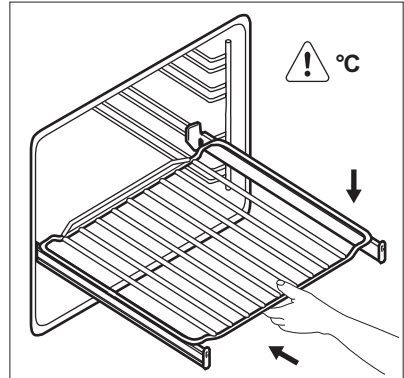
#### AVVERTENZA!

Non pulire le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1. Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.



2. Mettere il ripiano a filo sulle guide telescopiche, quindi, delicatamente, spingerle all'interno dell'apparecchiatura.



Verificare di spingere le guide telescopiche fino in fondo all'apparecchiatura prima di chiudere la porta del forno.



## 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 8.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.



Durante la pulizia per pirolisi, la porta è bloccata. SAFE si accende sul display quando si gira una manopola o si preme un tasto.


1. Non impostare alcuna funzione del forno.
2. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. SAFE compare sul display.

Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### 8.2 Spia del calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore

riesiduo  se la temperatura del forno supera i 40°C. Ruotare la manopola della temperatura sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno.

### 8.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Dopo uno spegnimento automatico, premere un tasto qualsiasi per mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.



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

## 8.4 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato. La spia di accensione rimane accesa finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

## 8.5 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

# 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

## 9.1 Lato interno della porta

In alcuni modelli, sul lato interno della porta si trovano:

- i numeri delle posizioni della griglia.
- informazioni sulle funzioni del forno, il livello consigliato e le temperature per alcune preparazioni.

## 9.2 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.

- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

## 9.3 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.
- La funzione Cottura tradizionale alla temperatura predefinita è ideale per cuocere il pane.

## 9.4 Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

## 9.5 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

## 9.6 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

### Torte

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	80 - 100	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (sinistra e destra)	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	170	2	150	2	40 - 50	In uno stampo per dolci da 26 cm

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane
Pasticcini - un livello <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In una lamiera dolci
Pasticcini - due livelli <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	In una lamiera dolci
Pasticcini - tre livelli <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	In una lamiera dolci
Biscotti/strisce di pasta - un livello	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In una lamiera dolci
Biscotti/strisce di pasta - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	In una lamiera dolci
Biscotti/strisce di pasta - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	In una lamiera dolci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una lamiera dolci
Meringhe - due livelli <sup>1)</sup>	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una lamiera dolci
Panini dolci <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	In una lamiera dolci
Pasticcini - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una lamiera dolci
Pasticcini - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una lamiera dolci



Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (sinistra e destra)	30 - 50	In uno stampo per dolci da 20 cm

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

### Pane e pizza

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pane bianco <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

## Flan

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 10 minuti.

## Carne

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	210	2	200	2	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ripiano a filo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intera
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intera
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

### Pesce

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

## 9.7 Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Alimenti	Quantità		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Parti	(g)		1° lato	2° lato	
Bistecche di filetto	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bistecche di manzo	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Salsicce	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4

Alimenti	Quantità		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Parti	(g)		1° lato	2° lato	
Braciole di maiale	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Petto di pollo	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filetto di pesce	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Panini tostati	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Doppio grill ventilato

### Manzo

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef o filetto al sangue <sup>1)</sup>	per cm di altezza	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Roastbeef o filetto, cott. media <sup>1)</sup>	per cm di altezza	180 - 190	6 - 8	1 o 2
Roastbeef o filetto, ben cotto <sup>1)</sup>	per cm di altezza	170 - 180	8 - 10	1 o 2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

### Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Braciola, costoletta	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 o 2
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 o 2

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Stinco di maiale (precotto)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 o 2

### Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Stinco di vitello	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 o 2

### Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 o 2
Sella di agnello	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

### Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50	1 o 2
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50	1 o 2
Pollo, pollastra	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 o 2
Anatra	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 o 2
Oca	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 o 2
Tacchino	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 o 2
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 o 2

### Pesce al vapore

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino a 1 KG	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 o 2

## 9.9 Scongellamento

Alimenti	Quantità (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1000	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 200	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Gateau	1400	60	60	-

## 9.10 Asciugatura - Cottura ventilata

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo

consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Funghi	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Erbe	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Frutta

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

### 10.2 Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

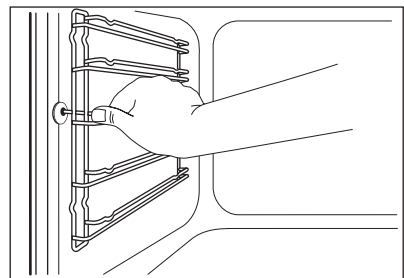


Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

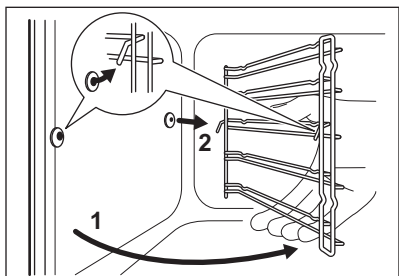
### 10.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

## 10.4 Pirolisi



### AVVERTENZA!

Rimuovere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.



Non avviare la pulizia per Pirolisi se la porta del forno non è completamente chiusa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C3".



### ATTENZIONE!

L'apparecchiatura si surriscalda molto. Pericolo di ustione!



### AVVERTENZA!

Se sono state installate altre apparecchiatura nello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione Pirolisi. Potrebbero danneggiare l'apparecchiatura.

1. Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.
2. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
3. Impostare la funzione Pirolisi. Fare riferimento a "Funzioni del forno".

4. Quando lampeggia, premere o per impostare la procedura necessaria:

Opzione	Descrizione
P1	Se il forno non è molto sporco. Durata della procedura: 1 ora.
P2	Se non è facile rimuovere lo sporco. Durata della procedura: 1 ora e 30 min..

Dopo 2 secondi si avvia la procedura. È possibile usare la funzione Fine per ritardare l'avvio della pulizia. Durante la funzione Pirolisi la lampadina del forno è spenta.

5. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la porta si blocca. Sul display appaiono il simbolo e le barre dell'indicatore di calore finché non si sblocca la porta. Per disattivare la funzione Pirolisi prima del termine, portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.
6. Terminata la Pirolisi, il display visualizza l'ora. La porta del forno rimane bloccata.
7. Appena l'apparecchiatura si è raffreddata, viene emesso un segnale acustico e la porta si sblocca.

## 10.5 Promemoria pulizia

Per ricordarvi che è necessario eseguire la pulizia per pirolisi, PYR lampeggia sul display per 10 secondi ogni volta che si attiva e disattiva l'apparecchiatura.



**Il promemoria pulizia si spegne:**

- terminata la funzione Pirolisi.
- premendo **+** e **-** contemporaneamente mentre **PYR** lampeggia sul display.

**10.6 Pulizia della porta del forno**

La porta del forno è dotata di quattro pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli.

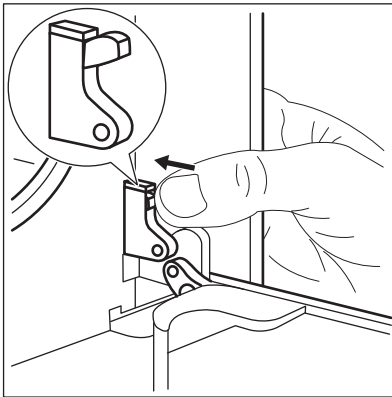


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

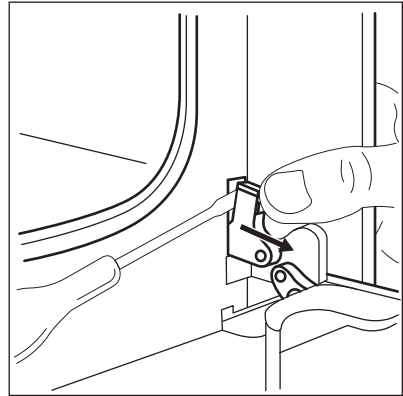
**AVVERTENZA!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

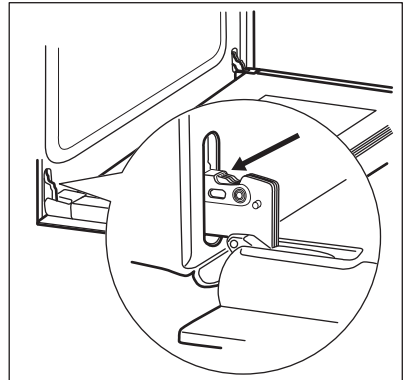
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Spingere il componente di serraggio fino a farlo rientrare.



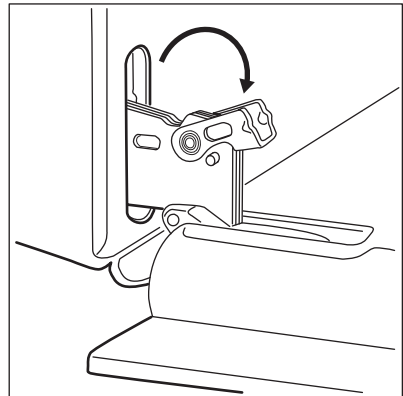
3. Tenere il componente con una mano. Utilizzare un cacciavite con l'altra mano per sollevare e girare la leva della cerniera sul lato destro.



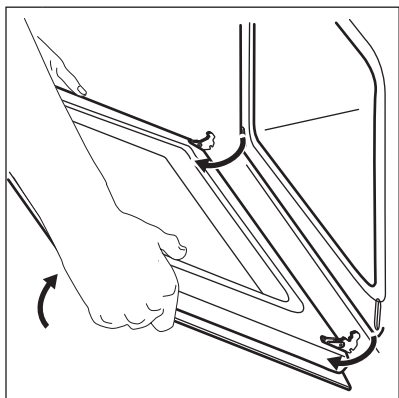
4. Individuare la cerniera sul lato sinistro della porta.



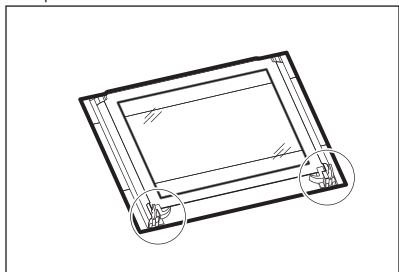
5. Alzare e ruotare la leva sulla cerniera sinistra.



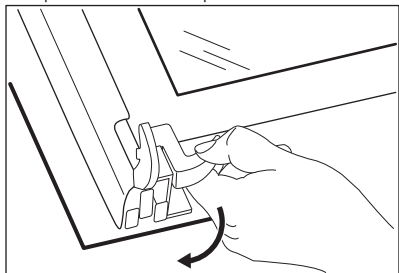
6. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



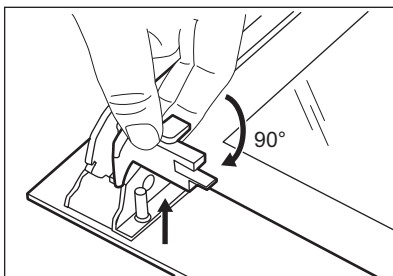
7. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



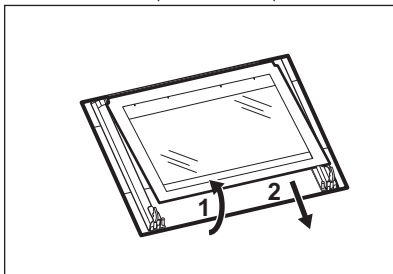
8. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere i pannelli in vetro.



9. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.

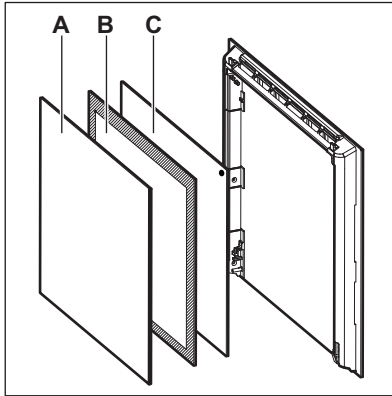


10. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere i pannelli in vetro, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore.

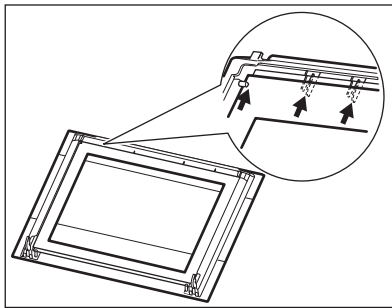


11. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione. Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di reinserire i pannelli in vetro (A, B e C) seguendo la sequenza corretta. Il pannello intermedio (B) presenta una serigrafia stampata. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli in vetro (B), nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



## 10.7 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di

danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.



### AVVERTENZA!

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

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

## La lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

# 11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 11.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C3".	La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa.	Chiudere completamente la porta.
Il display indica "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porta non è stata completamente chiusa.</li> <li>• La chiusura porta è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere completamente la porta.</li> <li>• Spegner il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Il forno è acceso e non scaldava. La ventola non funziona. Il display visualizza <b>"Demo"</b> .	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare il forno.</li> <li>2. Tenere premuto <b>+</b>.</li> <li>3. Quando viene emesso un segnale acustico, ruotare la manopola per le funzioni del forno sulla prima funzione. <b>"Demo"</b> lampeggia sul display.</li> <li>4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.</li> <li>5. Rilasciare il tasto <b>+</b>.</li> <li>6. Ruotare la manopola per la temperatura per tre secondi in senso orario. Il segnale acustico suona tre volte. La modalità demo è disattivata.</li> </ol>

## 11.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta

dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

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

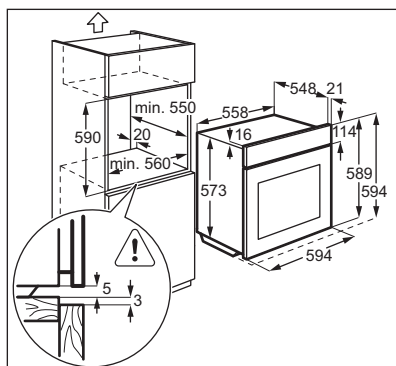
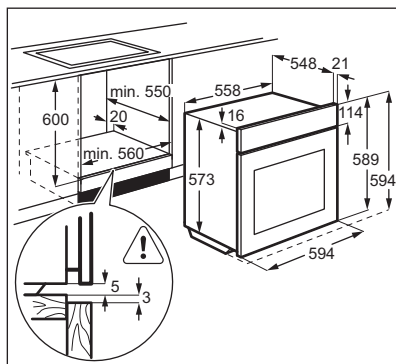
## 12. INSTALLAZIONE



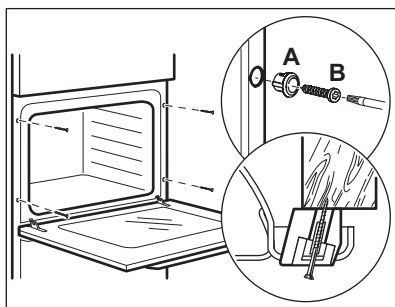
### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Incasso



### 12.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



### 12.3 Installazione dell'impianto elettrico



Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

### 12.4 Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati ed alla tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1.380	3 x 0,75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1,5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BP3213111M
Indice di efficienza energetica	100.0
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.85 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	35.6 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

### 13.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

#### • **Suggerimenti generali**


- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti,


in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Calore residuo**
  - In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione del tempo (Durata, Fine) e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente il 10% in anticipo. La ventola e la lampadina continuano a funzionare.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della

temperatura più bassa possibile. Il display mostra la temperatura del calore residuo.

## 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.









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



867310973-A-392014



 **AEG**  
perfekt in form und funktion