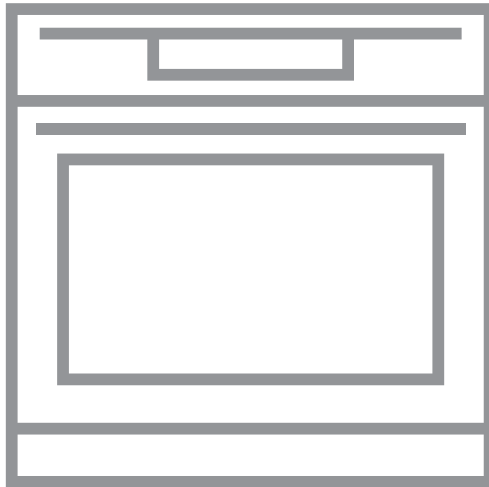


▶ BPE535260M  
BPK535260M

IT Istruzioni per l'uso  
Forno

# USER MANUAL



# 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 di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



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

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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



Per ulteriori ricette, suggerimenti, indicazioni per la risoluzione dei problemi scaricare l'app **My AEG Kitchen**.




## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

---

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

## INDICE

---

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>3</b>	<b>4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA.....</b>	<b>11</b>
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	3	4.1 Manopola incassabile.....	11
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	4	4.2 Pannello dei comandi.....	11
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>5</b>	<b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>	<b>12</b>
2.1 Installazione.....	5	5.1 Pulizia iniziale.....	12
2.2 Collegamento elettrico.....	6	5.2 Preriscaldamento iniziale.....	12
2.3 Utilizzo.....	7	<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>13</b>
2.4 Pulizia e cura.....	8	6.1 Come impostare: Funzioni cottura.....	13
2.5 Pulizia pirolitica.....	8	6.2 Funzioni cottura.....	13
2.6 Illuminazione interna.....	9	6.3 Note su: Cottura ventilata umida...	14
2.7 Assistenza.....	9	6.4 Come impostare: Cottura guidata...	15
2.8 Smaltimento.....	9	6.5 Cottura guidata.....	15
<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>10</b>		
3.1 Panoramica generale.....	10		
3.2 Accessori.....	10		

<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>20</b>	<b>11.2</b> Come rimuovere: Supporti del ripiano .....	<b>28</b>
7.1 Funzioni orologio.....	20	<b>11.3</b> Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi.....	28
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	21	<b>11.4</b> Promemoria Pulizia.....	29
<b>8. COME USARE: ACCESSORI.....</b>	<b>22</b>	<b>11.5</b> Procedura di rimozione e installazione: Porta.....	29
8.1 Inserimento di accessori.....	22	<b>11.6</b> Come sostituire: Lampadina.....	31
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>23</b>	<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>31</b>
9.1 Blocco.....	23	12.1 Cosa fare se.....	31
9.2 Spegnimento automatico.....	23	12.2 Dati dell'Assistenza.....	33
9.3 Ventola di raffreddamento.....	24	<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>33</b>
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....</b>	<b>24</b>	13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto.....	33
10.1 Cottura ventilata umida.....	24	13.2 Risparmio energetico.....	34
10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....	25	<b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>	<b>34</b>
10.3 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	25	14.1 Menu.....	34
<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>27</b>	<b>15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE....</b>	<b>35</b>
11.1 Note sulla pulizia.....	27		

Con riserva di modifiche.

## **1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA**

---

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### **1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili**

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

### **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### 2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

## 2.2 Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Pulizia pirolitica



### **AVVERTENZA!**

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 bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica. 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 bambini o persone affette da malattie.

## 2.6 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

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

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento



### **AVVERTENZA!**

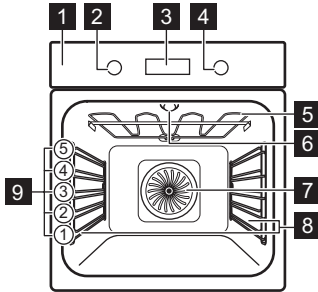
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---

### 3.1 Panoramica generale

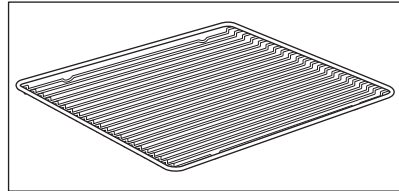


- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Supporto ripiano, rimovibile
- 9 Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

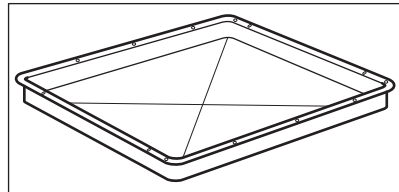
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



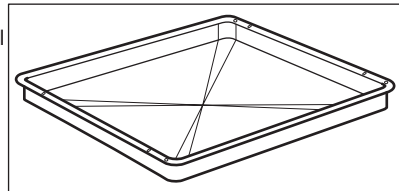
#### Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



#### Leccarda

Per cuocere al forno e arrostiti o per raccogliere il grasso.









# ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA



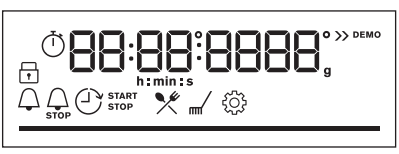
## 4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

### 4.1 Manopola incassabile

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









### 4.2 Pannello dei comandi

Tasti sensore pannello dei comandi					Premere	Ruotare la manopola
				OK		
Timer	Riscaldamento rapido	Luce forno	Blocco	Confermare l'impostazione		
Selezionare una funzione cottura per accendere il forno.						
Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.						


	Quando la manopola delle funzioni di riscaldamento è in posizione off, il display passa in modalità standby.
	Quando si cucina, il display mostra la temperatura impostata, l'ora del giorno e le altre opzioni disponibili.
	Display con le funzioni chiave.

Spie display





# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

 Blocco	 Cottura guidata	 Pulizia	 Impostazioni	 Riscaldamento rapido
<b>Spie timer:</b>				
<b>Barra di avanzamento</b> - per temperatura o tempo. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.				





## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

	<b>AVVERTENZA!</b> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
--	---

### 5.1 Pulizia iniziale

Prima della messa in uso, pulire il forno vuoto e impostare l'ora:			
			 <b>00:00</b> Impostare l'ora. Premere <b>OK</b> .

### 5.2 Preriscaldamento iniziale

	<b>Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.</b>		
<b>Fase 1</b>	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.		
<b>Fase 2</b>	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per un'ora.		
<b>Fase 3</b>	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.		
 Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.			

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.








### 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Avviare la cottura	
Passaggio 1	Passaggio 2
<p>Selezionare una funzione cottura.</p>	<p>Impostare la temperatura. Premere OK</p>

### 6.2 Funzioni cottura

#### Funzioni cottura standard

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura ventilata</b>	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
 <b>Cottura convenzionale</b>	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.
 <b>Cibi congelati</b>	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.

Funzione cottura	Applicazione
 <p><b>Funzione Pizza</b></p>	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 <p><b>Resistenza inferiore</b></p>	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 <p><b>Scongellamento</b></p>	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 <p><b>Cottura ventilata umida</b></p>	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 <p><b>Grill</b></p>	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 <p><b>Doppio grill ventilato</b></p>	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 <p><b>Menu</b></p>	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Pulizia, Impostazioni.

## 6.3 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.





Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

## 6.4 Come impostare: Cottura guidata




Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso automatico</li> </ul>
---	---

### Cottura guidata - utilizzare per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite:

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
			
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.









## 6.5 Cottura guidata

Legenda	
	Peso automatico disponibile.
	Preriscaldare il forno prima di iniziare a cucinare.
	Livello del ripiano.
















Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
<b>Manzo</b> 				




















# UTILIZZO QUOTIDIANO



















	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P1	<b>Roast beef, al sangue</b>	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 4-5 cm	 <b>2 lamiera dolci</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	40 min
P2	<b>Roast beef, cottura media</b>			50 min
P3	<b>Roast beef, ben cotto</b>			60 min
P4	<b>Bistecca, media cottura</b>	180 - 220 g per pezzo; fette di 3 cm di spessore	  <b>3</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	15 min
P5	<b>Arrosto di manzo / brasato</b> (costoletta, scamone, fesa)	1,5 - 2 kg	  <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Informare.	120 min
P6	<b>Roast beef, al sangue</b> (cottura lenta)	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 4-5 cm	 <b>2; lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	75 min
P7	<b>Roast beef, cottura media</b> (cottura lenta)			85 min
P8	<b>Roast beef, ben cotto</b> (cottura lenta)			130 min
P9	<b>Filetto, al sangue</b> (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; pezzi spessi 5-6 cm	 <b>2 lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	75 min
P10	<b>Filetto, cottura media</b> (cottura lenta)			90 min
P11	<b>Filetto, cotto</b> (cottura lenta)			120 min
<b>Vitello</b> 				













	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P12	<b>Arrosto di vitello</b> (ad es. spalla)	0,8 - 1,5 kg; pezzi spessi 4 cm	  2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto.	80 min
<b>Maiale</b>  				
P13	<b>Collo o spalla di maiale arrosto</b>	1,5 - 2 kg	  2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Girare la carne a metà cottura.	120 min
P14	<b>Maiale sfilacciato</b> (cottura lenta)	1,5 - 2 kg	 2 <b>lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	215 min
P15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 5-6 cm	 2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.	55 min
P16	<b>Costolette di maiale</b>	2 - 3 kg; utilizzare punte crude, 2 - 3 cm	 3; <b>leccarda</b> Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.	90 min
<b>Agnello</b> 				
P17	<b>Cosciotto d'agnello con ossa</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm di spessore	 2; pirofila su <b>lamiera dolci</b> Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.	130 min
<b>Pollame</b> 				
P18	<b>Pollo intero</b>	1 - 1,5 kg; fresco	  2 casseruola su <b>lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	60 min
P19	<b>Mezzo pollo</b>	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>teglia da forno</b> Utilizzare le spezie preferite.	40 min

# UTILIZZO QUOTIDIANO

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P20	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	  2; casseruola su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.	25 min
P21	Cosce di pollo, fresche	-	 3; <b>lamiera dolci</b> Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.	30 min
P22	Anatra, intera	2 - 3 kg	  2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.	100 min
P23	Oca, intera	4 - 5 kg	  2; <b>leccarda</b> Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.	110 min
<b>Altro</b> 				
P24	Polpettone	1 kg	 2; <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.	60 min
<b>Pesce</b> 				
P25	Pesce intero, grigliato	0,5 - 1 kg per pesce	 2 <b>lamiera dolci</b> Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.	30 min
P26	Filetto di pesce	-	  3; casseruola su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.	20 min
<b>Dolci da forno / dessert</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2;  Tortiera apribile da 28 cm su <b>ripiano a filo</b>	90 min
P28	Torta di mele	-	 3; <b>lamiera dolci</b>	45 min





	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P29	Crostata di mele	-	 2; tortiera su <b>ripiano a filo</b>	40 min
P30	Torta di mele americana	-	 1;  tortiera da 22 cm su <b>ripiano a filo</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 <b>leccarda</b>	30 min
P32	Muffin al cioccolato	-	 3, vassoio muffin su <b>ripiano a filo</b>	25 min
P33	Torta di pane	-	 2; leccarda su <b>ripiano a filo</b>	50 min
<b>Verdure / Contorni</b>   				
P34	Patate al forno	1 kg	 2; <b>lamiera dolci</b> Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.	50 min
P35	Spicchi	1 kg	 3 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.	35 min
P36	Verdure miste grigliate	1 - 1,5 kg	 3 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.	30 min
P37	Crocchette, surgelate	0,5 kg	 3; <b>lamiera dolci</b>	25 min
P38	Patatine, surgelate	0,75 kg	 3; <b>lamiera dolci</b>	25 min
<b>Gratin, pane e pizza</b>   				
P39	Lasagne di carne/verdure con piatti di pastasciutta	1 - 1,5 kg	 2 casseruola su <b>ripiano a filo</b>	45 min

# FUNZIONI DEL TIMER



	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P40	Patate gratinate (patate crude)	1 - 1,5 kg	 1 casseruola su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.	50 min
P41	Pizza fresca, sottile	-	  2 lamiera dolci rivestita con carta da forno	15 min
P42	Pizza fresca, spessa	-	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno	25 min
P43	Quiche	-	 2; teglia da forno su ripiano a filo	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0,8 kg	  3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.	30 min
P45	Impasto per pane integrale / pane di segale /pane nero in uno stampo per pane	1 kg	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno/ ripiano a filo	60 min







## 7. FUNZIONI DEL TIMER








### 7.1 Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
	Contaminuti. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.
	Tempo di cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
	Ritardo. Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
	Timer. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.











## 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora.	Impostare l'orologio.	Premere: OK.

Come impostare: Contaminuti			
Passaggio 1	Il display visualizza: 0:00 	Passaggio 2	Passaggio 3
			
Premere: 		Imposta Contaminuti	Premere: OK.
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

Come impostare: Tempo di cottura				
Passaggio 1	Passaggio 2	Il display visualizza: 0:00  STOP	Passaggio 3	Passaggio 4
				
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: 		Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.				

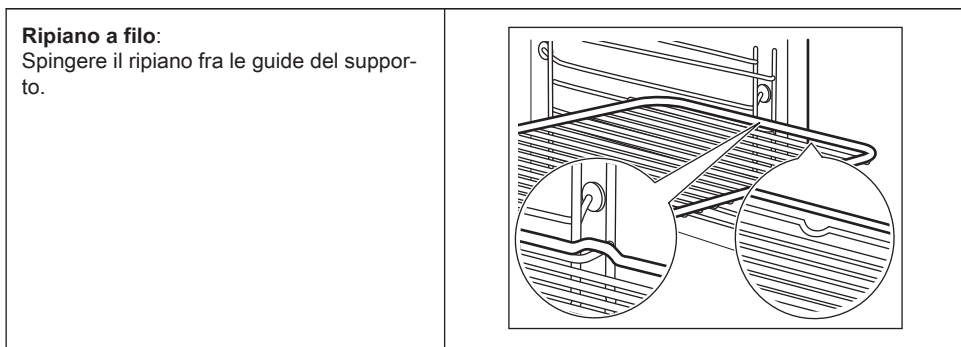
# COME USARE: ACCESSORI

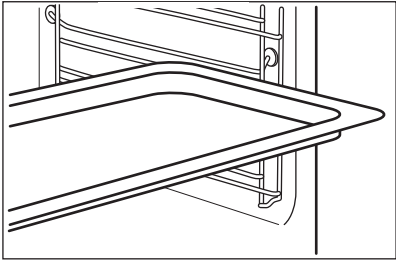
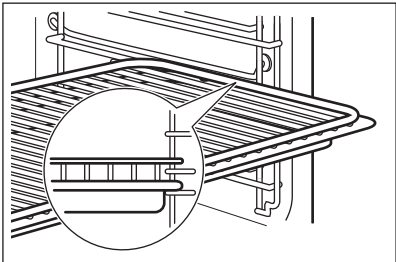
Come impostare: Ritardo							
Passaggio 1	Passaggio 2		Passaggio 3	Passaggio 4		Passaggio 5	Passaggio 6
		Il display mostra: l'ora del giorno  START			Il display visualizza: --:--  STOP		
Selezio- nare la funzio- ne ri- scalda- mento.	Premere ripetuta- mente: 		Imposta- re l'orario di inizio.	Premere: OK.		Imposta- re l'ora- rio di fine.	Preme- re: OK.
 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.							

## 8. COME USARE: ACCESSORI

### 8.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.



<p><b>Lamiera dolci / Teglia profonda:</b> Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.</p>	
<p><b>Ripiano a filo, Lamiera dolci / Teglia profonda:</b> Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.</p>	

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 9.1 Blocco


**Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.**

Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.



 - tenere premuto per attivare la funzione.  
Viene emesso un segnale acustico.

 - premere e tenere premuto per disattivarla.



 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.

### 9.2 Spegnimento automatico

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

# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

---

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

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

## 9.3 Ventola di raffreddamento




Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

# 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI




---

## 10.1 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante. Utilizzare la posizione del terzo ripiano.





	 (°C)	 (min.)
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budino di pane	190 - 200	55 - 70
Budino di riso	170 - 190	45 - 60
Torta di mele, preparata con miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80



	 (°C)	 (min.)
Pane bianco	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati







Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

 <b>Teglia da pizza</b>	 <b>Pirofila</b>	 <b>Pirofile monoporzione</b>	 <b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

## 10.3 Tabelle di cottura per gli istituti di test

### Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

 <b>COTTURA SU UN LIVELLO</b> Cottura in stampi				
		 (°C)	 (min)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1





# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



## COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti








Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 (°C)	 (min)
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30



## COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti

		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	35 - 50	1 / 4



Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura

Grill

24 - 30

4

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.




Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

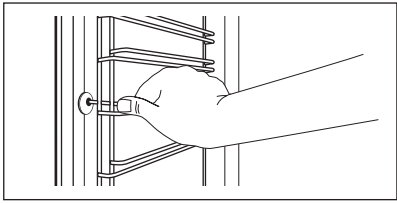
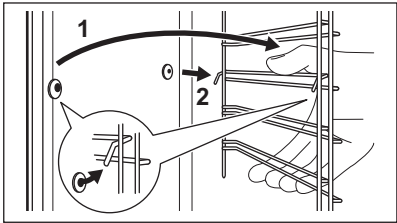
Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno in microfibra dopo ogni utilizzo.

# PULIZIA E CURA

 <p><b>Accessori</b></p>	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

## 11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.</p>	
<p><b>Pas-saggio 3</b></p>	<p>Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.</p>	
<p><b>Pas-saggio 4</b></p>	<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>	




## 11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.

	<p><b>AVVERTENZA!</b> Rischio di ustioni.</p>
--	---


	<p><b>ATTENZIONE!</b> Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.</p>
--	---

Prima della Pulizia per pirolisi:		
<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	<p>Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.</p>	<p>Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.</p>

Pulizia per pirolisi	
<b>Passaggio 1</b>	Accedere al menu: Pulizia  .
Opzione	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	3 h
<b>Passaggio 2</b>	OK - premere per selezionare il programma di pulizia.
<b>Passaggio 3</b>	OK - premere per avviare la pulizia.
<b>Passaggio 4</b>	Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
 Durante la pulizia la lampadina del forno è spenta.	
Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, lo sportello si blocca. Finché lo sportello non si sblocca il display indica:  .	

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.

## 11.4 Promemoria Pulizia

Il forno vi ricorda quando pulirlo con la pulizia pirolitica.	
 lampeggia sul display per 5 secondi dopo ogni sessione di cottura.	Per disattivare il promemoria inserire il Menu e selezionare Impostazioni, Promemoria Pulizia.

## 11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

# PULIZIA E CURA



## AVVERTENZA!

La porta è pesante.



## ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

<b>Pas-saggio 1</b>	Aprire completamente la porta.	
<b>Pas-saggio 2</b>	Sollevere e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.	
<b>Pas-saggio 3</b>	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.	
<b>Pas-saggio 4</b>	Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.	
<b>Pas-saggio 5</b>	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.	
<b>Pas-saggio 6</b>	Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.	
<b>Pas-saggio 7</b>	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
<b>Pas-saggio 8</b>	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.	

<b>Pas-saggio 9</b>	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.
---------------------	---

## 11.6 Come sostituire: Lampadina



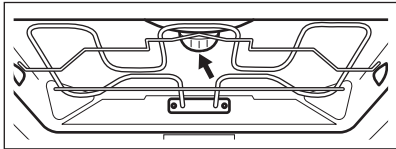
### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampadina potrebbe essere calda.

### Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina superiore

<b>Pas-saggio 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
<b>Pas-saggio 2</b>	Pulire il coperchio in vetro.	
<b>Pas-saggio 3</b>	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.	
<b>Pas-saggio 4</b>	Installare il coperchio in vetro.	

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



## Il forno non si accende o non riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno è stato collegato correttamente all'alimentazione di rete.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
Il forno non scalda.	La porta del forno è chiusa.
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
Il forno non scalda.	Il blocco è disattivato.



## Componenti

Problema	Controllare se...
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è acceso.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.



## Codici di errore

Il display visualizza...	Controllare se...
Err C3	La porta del forno è chiusa o il blocco della porta non è rotto.
Err F102	La porta del forno è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare il forno. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	



## 12.2 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

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

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto

Nome del fornitore	AEG	
Identificazione modello	BPE535260M 944188711 BPK535260M 944188712	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	BPE535260M	34.0 kg
	BPK535260M	34.0 kg

# STRUTTURA DEL MENU

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

## 13.2 Risparmio energetico



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

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

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

### **Cucinare con ventola**

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### **Calore residuo**

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo. Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

### **Cottura con lampada spenta**

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

### **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.



# 14. STRUTTURA DEL MENU

## 14.1 Menu

	- selezionare per accedere alla Menu.
--	---------------------------------------



Menu struttura		
Cottura guidata	Pulizia	Impostazioni

# CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
	 OK	 O1 - O11	 OK	
Selezionare il Menu, Impostazioni.	Confermare l'impostazione.	Selezionare l'impostazione.	Confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.

Impostazioni					
O1	Imposta ora	Modifica	O2	Luminosità	1 - 5
O3	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	O4	Volume acustico	1 - 4
O5	Timer	On/Off	O6	Luce forno	On/Off
O7	Riscaldamento rapido	On/Off	O8	Promemoria Pulizia	On/Off
O9	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	O10	Versione software	Controllare
O11	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No			

## 15. 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)



867371471-A-312022



**AEG**