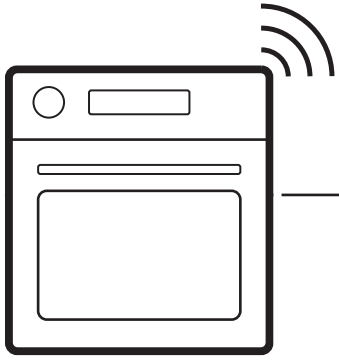
AEG

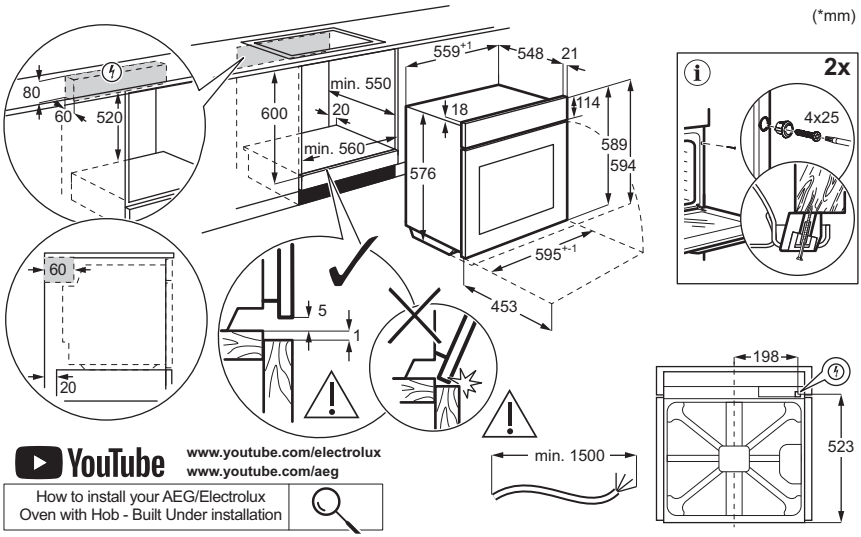
aeg.com/register



BDS57B
EB57SB
EX51SPV2B
GB5070SB
TR6PB501SB
TR6PB50WSB
TR6PB51ZSB
TR6PB53FSB

INSTALLAZIONE

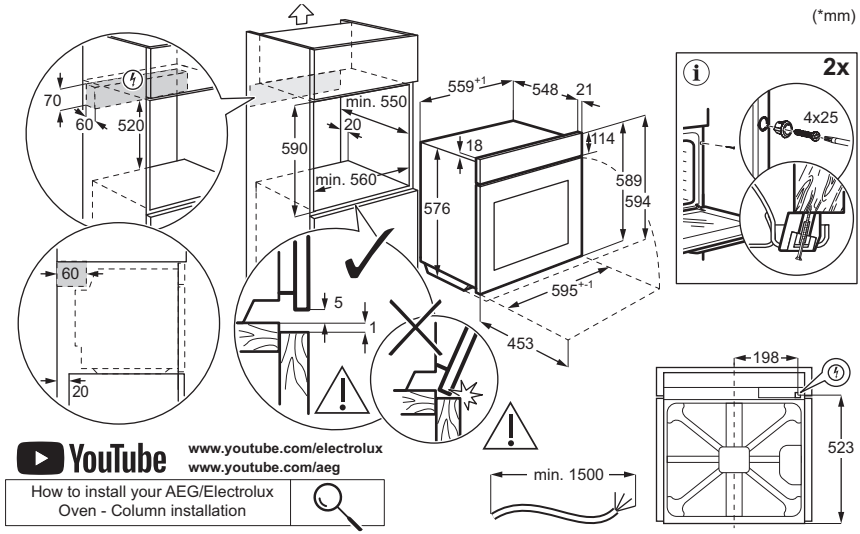
(*mm)



YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

(*mm)



YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... **3**
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... **5**
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... **8**
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..... **9**
5. USO QUOTIDIANO..... **9**
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI..... **15**
7. CURA E PULIZIA..... **16**
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... **18**
9. EFFICIENZA ENERGETICA..... **19**
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... **20**

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA 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.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

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 medio.
- 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.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- 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 Installation

⚠ 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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare la spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:
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 sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm^2)
max 1,380	3x0.75
max 2,300	3x1
max 3,680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

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 ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura 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.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserve.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

⚠ AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
  - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
  - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee 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 .
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Spegnere e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.

- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Pulizia per pirolisi

- Leggere tutte le istruzioni relative alla pulizia per pirolisi
- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Mantenere i bambini lontani durante la pulizia per pirolisi, poiché l'apparecchiatura diventa molto calda e rilascia aria calda dalle prese d'aria anteriori.
- La pulizia per pirolisi rilascia fumi dai residui di cottura e dai materiali da costruzione. Assicurarsi di una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale e la pulizia per pirolisi.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I fumi provenienti dai forni pirolitici/residui di cottura non sono nocivi per gli esseri umani, compresi bambini e , né per le persone affette da patologie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante e dopo la fase di pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Le superfici antiaderenti di pentole, padelle, teglie e utensili possono essere danneggiate dalla pulizia per pirolisi ad alta temperatura e possono rilasciare fumi nocivi a basso livello.

Cottura a vapore

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura a vapore.
  - Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura dopo la cottura a vapore.

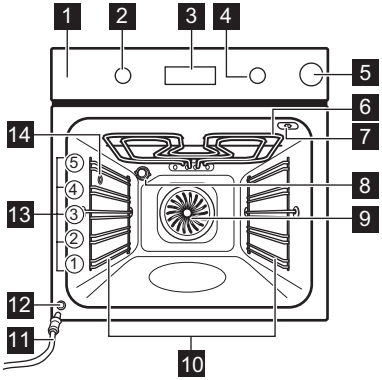
2.5 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



1 Pannello dei comandi
2 Manopola per le funzioni cottura
3 Display
4 Manopola di regolazione
5 Serbatoio dell'acqua
6 Resistenza
7 Presa per la termosonda
8 Lampadina
9 Ventola
10 Supporto ripiano, rimovibile
11 Tubo di scarico
12 Valvola di scarico dell'acqua
13 Posizioni ripiano
14 Uscita vapore

3.2 Pannello dei comandi

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Premere per impostare la temperatura interna dell'alimento con: Termosonda
OK	Premere per confermare la selezione.

Spie display

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Pulizia.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.
	Il serbatoio dell'acqua è pieno.
	La cottura a vapore è attivata.
	Sensore alimenti è attivato.
	Contaminuti è attivato.
STOP	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Wi-Fi è attivato.
	Operazione da remoto è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off **0**.

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: **"00:00"** o **"12:00"** (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

1. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
3. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
4. Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
5. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

4.3 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

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

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare .
4. Ruotare la manopola di controllo per selezionare / Wi-Fi. Accenderlo o spegnerlo. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni.

Wi-Fi è attivato per impostazione predefinita. Fare riferimento a Efficienza energetica, Consigli per risparmiare energia.

ⓘ Per motivi di sicurezza, l'operazione da remoto si disattiva automaticamente dopo 24 h. Ripetere il processo di integrazione, se necessario.

Frequenza	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocollo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modulo Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e open source. AEG riconosce il contributo delle comunità open source e di robotica al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: http://aeg.opensoftwarerepository.com (cartella NIUS).

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cottura convenzionale: Cottura tradizionale
	Umidità bassa (funzione vapore): Carne, pollame, piatti da forno, sformati

	Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	Funzione Pizza(funzione vapore fino a 230°C): Preparare la pizza
	Resistenza inferiore: Cuocere dolci
	Cottura ventilata umida: Cottura al forno
	Grill: Tostatura, cottura al grill
	Doppio grill ventilato: Arrostire carne, rosolare

La lampada potrebbe spegnersi automaticamente a una temperatura inferiore a 80°C durante alcune funzioni del forno.

5.2 Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

5.3 Timer

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura, se necessario.
2. Premere finché il display non mostra una funzione timer desiderata:

Contaminuti: Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.

Tempo di cottura: Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.

Ora partenza ritardata: Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Quando il timer termina, viene emesso un segnale acustico e la cottura si ferma.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
4. Premere OK.
5. Allo scadere del tempo, premere OK e ruotare le manopole in posizione off, se necessario.

5.4 Cottura a vapore

1. Premere il serbatoio dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo. Non utilizzare altri liquidi.

Assicurarsi di non superare la capacità massima dell'impianto a vapore (circa 350 litrimla vuoto). Se il serbatoio è pieno, sul display compare il simbolo e viene emesso un segnale acustico.

3. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
4. È possibile impostare la cottura a vapore in due modi:
   - Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare e ruotare la manopola di comando per impostare la temperatura.
   - Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su e ruotare la manopola di comando per selezionare. Premere OK. Ruotare la manopola di comando per selezionare una funzione (S1 - S...) e, se necessario, impostare la temperatura. Premete due volte OK.
5. Preriscaldare l'apparecchiatura prima di inserire gli alimenti. Se l'indicatore del serbatoio dell'acqua segnala che il serbatoio è vuoto, riempire il serbatoio durante la cottura.
6. Al termine della cottura, ruotare la manopola delle funzioni di cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura. Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.
7. Svuotare sempre il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire la formazione di calcare ed evitare malfunzionamenti, come la fuoriuscita di acqua dall'uscita del vapore. Attendere almeno 60 minutiminprima di svuotare.

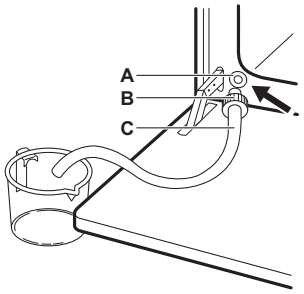
Sottomenu: Cottura a vapore

	Funzione	Descrizione
S1	AirFry Plus	Combina vapore e cottura ad aria per piatti croccanti, succosi e sani.
S2	Rigenera a vapore	Questa funzione riscalda delicatamente i cibi avanzati con il vapore (110–130°C - riscaldamento umido, 130–200°C - riscaldamento per un risultato più croccante).
S3	Cottura Pane	Per cuocere il pane.

5.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua	
	Il serbatoio è pieno.
	Il serbatoio è mezzo pieno.
	Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

1. Spegnere l'apparecchiatura e accertarsi che sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello **A** e premere **B** ripetutamente per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.

5.6 Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .

Il display mostra , , , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

5.7 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
5. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
	Per utilizzare la funzione è necessario collegare il sensore alimenti. Fare riferimento a Sensore alimenti.
	Riempire la vaschetta dell'acqua con l'acqua per la cottura a vapore.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

P1	**Roast beef, al sangue**	1 - 1,5 kg; spessore 4 - 5 cm **2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P2	**Roast beef, cottura media**	
P3	**Roast beef, ben cotto**	

P4	**Bistecca, media cottura** 180 - 220 g a pezzo; spessore 3 cm **3**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.	
P5	**Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, fesa) 1,5 - 2 kg **2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.	
P6	**Roast beef, al sangue**[1)]	1 - 1,5 kg; spessore 4 - 5 cm **2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P7	**Roast beef, cottura media**[1)]	
P8	**Roast beef, ben cotto** [1)]	
P9	**Filetto di manzo, al sangue** [1)]	0.5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm spesso **2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P10	**Filetto di manzo, cottura media** [1)]	
P11	**Filetto di manzo, ben cotto** [1)]	
P12	**Arrosto di vitello** (ad esempio spalla), 0,8 - 1,5 kg; spessore 4 cm **2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Aggiungere liquido. Arrosto coperto.	
P13	**Collo o spalla di maiale arrosto** 1,5 - 2 kg **1**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Girare la carne a metà cottura.	
P14	**Maiale sfilacciato,** 1,5 - 2 kg [1)] **2**; **lamiera dolci** Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	
P15	**Lombo di maiale fresco,** 1 - 1,5 kg; spessore 5 - 6 cm **2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.	
P16	**Costolette di maiale,** 2 - 3 kg; uso a crudo, spessore 2 - 3 cm **3**; **leccarda** Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.	
P17	**Coscia di agnello con osso,** 1,5 - 2 kg; spessore 7 - 9 cm **2**; pirofila per arrosto su **lamiera dolci** Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.	
P18	**Pollo intero,** 1 - 1,5 kg; fresco **2**; sformato su **lamiera dolci** Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	
P19	**Mezzo pollo,** 0,5 - 0,8 kg **3**; **lamiera dolci**	
P20	**Petto di pollo,** 180 - 200 g a pezzo **2**; sformato su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.	
P21	**Cosce di pollo, fresche** **3**; **lamiera dolci** Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.	
P22	**Anatra, intera** 2 - 3 kg **2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.	
P23	**Oca, intera,** 4 - 5 kg **2**; **padella profonda** Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.	
P24	**Polpettone** 1 kg **2**; **ripiano a filo**	
P25	**Pesce intero, grigliato** 0,5 - 1 kg a pesce **2**; **lamiera dolci** Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.	
P26	**Filetto di pesce** **3**; sformato su **ripiano a filo**	
P27	**Cheesecake** **2**; ∅ 28 cm tortiera apribile su **ripiano a filo**	

P28	**Torta di mele** **3**; **lamiera dolci**
P29	**Crostata di mele** **2**; tortiera su **griglia metallica**
P30	**Crostata di mele americana** **1**; ∅ 22 cm tortiera su **griglia metallica**
P31	**Brownies,** 2 kg di pasta **3**; **leccarda**
P32	**Muffin** **3**; vassoio muffin su **ripiano a filo**
P33	**Torta di pane** **2**; leccarda su **ripiano a filo**
P34	**Patate al forno** 1 kg **2**; **lamiera dolci** Utilizzare patate intere con la buccia.
P35	**Patate a spicchi,** 1 kg **3**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno Tagliare le patate a pezzi.
P36	**Verdure miste grigliate,** 1 - 1.5 kg **3**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno Tagliare le verdure a pezzi.
P37	**Crocchette, surgelate,** 0,5 kg **3**; **lamiera dolci**
P38	**Patatine, surgelate** 0,75 kg **3**; **lamiera dolci**
P39	**Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca** 1 - 1,5 kg **1**; sformato su **ripiano a filo**
P40	**Patate gratinate** (patate crude) 1 - 1,5 kg **1**; sformato su **ripiano a filo** Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	**Pizza fresca, sottile** **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno
P42	**Pizza fresca, spessa** **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno
P43	**Quiche** **2**; teglia da forno su **griglia metallica**
P44	**Baguette / ciabatta / pane bianco** 0,8 kg **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	**Pane integrale / segale / nero** 1 kg **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno / leccarda su **ripiano a filo**

[1] Cottura a bassa temperatura.

5.8 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Cambiare
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono off
04	Volume acustico	1 - 4
05	Sensore alimenti Azione	1 - Allarme e stop, 2 - Allarme
06	Timer	Acceso / Spento
07	Luce cappa	Acceso / Spento
08	Riscaldamento rapido	Acceso / Spento
09	Promemoria Pulizia	Acceso / Spento
10	Wi-Fi	Acceso / Spento
11	Funzionamento con telecomando	Acceso / Spento
12	Ignorare rete	Sì / No
13	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468

	Impostazione	Valore
14	Versione software	Controllare
15	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

5.9 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

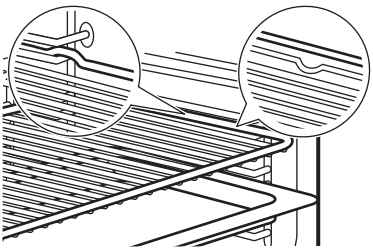
OK - tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico. - lampeggia 3 volte quando il blocco tasti è attivo. La porta dell'apparecchiatura è bloccata.

5.10 Accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vassoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

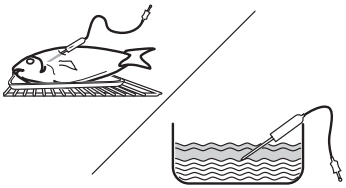
5.11 Sensore alimenti

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
- - temperatura sensore di temperatura.

1. Impostare una funzione cottura e la temperatura del forno.
2. Inserire la punta del sensore di temperatura al centro della parte più spessa della carne o del pesce. Per le casseruole, posizionare la punta del sensore di temperatura esattamente al centro, stabilizzata in un ingrediente solido. Assicurarsi che la punta non tocchi il fondo della teglia.



3. Inserire il sensore di temperatura nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Il display mostra la temperatura attuale del sensore di temperatura.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura del sensore di temperatura. Premere OK.
5. Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo per arrestare il segnale. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

È possibile selezionare l'azione finale desiderata per il sensore di temperatura del sottomenu: Impostazioni.

6. Spegnere l'elettrodomestico.

7. Estrarre la spina del sensore di temperatura dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

	°C			
Roll dolci, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Panini, 9 pezzi	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelata, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Rotolo con marmellata	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pezzi	200	3	25 - 30	3)
Base pan di spagna	180	2	15 - 25	4)
Pasticcini per il tè	170	2	40 - 50	5)
Pesce lesso, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filetto di pesce, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne lessa, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Dolcetti, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Meringhe, 24 pezzi	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 20 pezzi	180	2	25 - 30	1)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	25 - 35	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	20 - 30	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.
2) Usare un ripiano a filo.
3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.
4) Usare base per flan su ripiano a filo.
5) Usare piatto da forno su griglia.
6) Usare teglia per pizza su griglia.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per teglia				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 e 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)

Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 e 3	170	50 - 60	3)2)
Biscotti pasta frolla				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max	1 - 5	3)2)

1) Utilizzare Lamiera dolci.
2) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.
3) Utilizzare Ripiano a filo.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.
4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Pulizia per pirolisi

Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. Utilizzarlo ogni volta che l'apparecchiatura ha bisogno di una pulizia profonda.

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Può causare danni al forno o all'armadio.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori non pirotecnici dal forno.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di comando per selezionare e premere OK.

Programma di pulizia	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere OK.
7. Premere OK per avviare la pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno. Finché lo sportello non si sblocca il display indica .

8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

7.4 Promemoria Pulizia

Quando lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni.

7.5 Pulizia a vapore

Questa procedura di pulizia utilizza il vapore per rimuovere i residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido e asciutto.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di comando per selezionare e premere OK.
6. Ruotare la manopola di controllo su C4.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo (circa 350 ml).
8. Premere OK. All'avvio della pulizia, la lampadina è spenta.

Durata: 30 min
Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.

9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

7.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua

Questa procedura di pulizia rimuove e previene la formazione di calcare nel sistema a vapore.

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
2. Versare nel serbatoio dell'acqua 250 ml di prodotto disincrostante liquido raccomandato dal produttore.
3. Attendere 60 min. Svuotare il serbatoio dell'acqua
4. Versare 350 ml di acqua nel serbatoio per sciacquarlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua
5. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e da quanto spesso venga usata la funzione di cottura a vapore.

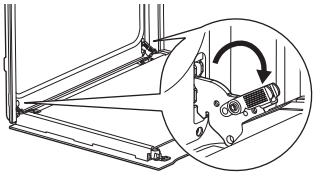
Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Durezza dell'acqua (°fH)	Utilizzo del vapore	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
0 - 15 (da morbida a media)	Spesso (≥1 volta alla settimana)	12
	Saltuariamente (≤1 volta al mese)	24
≥16 (da dura a molto dura)	Spesso (≥1 volta alla settimana)	6
	Saltuariamente (≤1 volta al mese)	12

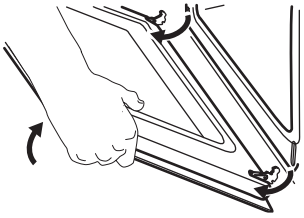
7.7 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

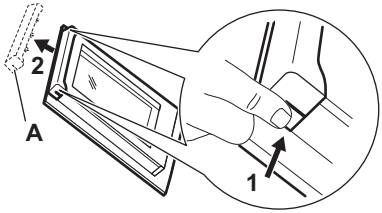
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



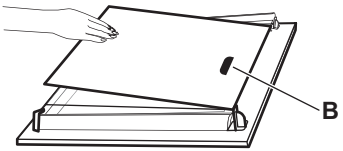
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

7.8 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- La porta non è chiusa correttamente.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida - è attivata.

Sensore alimenti non funziona. - La spina Sensore alimenti non è completamente inserita nella presa.

Si verificano perdite d'acqua dall'uscita vapore. - C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

L'indicatore di serbatoio acqua vuoto è acceso. - Non c'è acqua nel serbatoio. Riempire il serbatoio dell'acqua. Se l'indicatore rimane acceso, consultare Cura e pulizia"Pulizia del serbatoio dell'acqua".

La cottura a vapore non funziona. - C'è un residuo di calcare nell'apertura di uscita del vapore - Pulire il serbatoio dell'acqua (vedere Cura e pulizia) oppure, se non c'è acqua nel serbatoio, rabboccare il serbatoio dell'acqua.

Occorrono più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o l'acqua fuoriesce dall'apertura di uscita del vapore. - C'è un residuo di calcare nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento a Cura e pulizia Pulizia del serbatoio dell'acqua.

Il display mostra "00:00". - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

Err C2 - Inserire completamente Sensore alimenti nella presa.

Err C3 - Chiudere lo sportello. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

Err F102 - Chiudere lo sportello. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BDS57B 949494910 EB57SB 949494908 EX51SPV2B 949494911 GB5070SB 949494909 TR6PB501SB 949494871 TR6PB50WSB 949494897 TR6PB51ZSB 949494898 TR6PB53FSB 949494899
Indice di efficienza energetica	61.2
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso

Massa	BDS57B	34.0 kg
	EB57SB	33.0 kg
	EX51SPV2B	34.0 kg
	GB5070SB	32.6 kg
	TR6PB501SB	31.6 kg
	TR6PB50WSB	31.0 kg
	TR6PB51ZSB	31.5 kg
	TR6PB53FSB	33.2 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in stand-by	0,8 W
Potenza elettrica assorbita in stand-by di rete	2,0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnere la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi 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 luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi per risparmiare energia. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica con la funzione Ora partenza ritardata o quando la lampada è accesa.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo ⍁ con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.









CE