



**V7PBX621SB**

**FR** Notice d'utilisation | **Four**

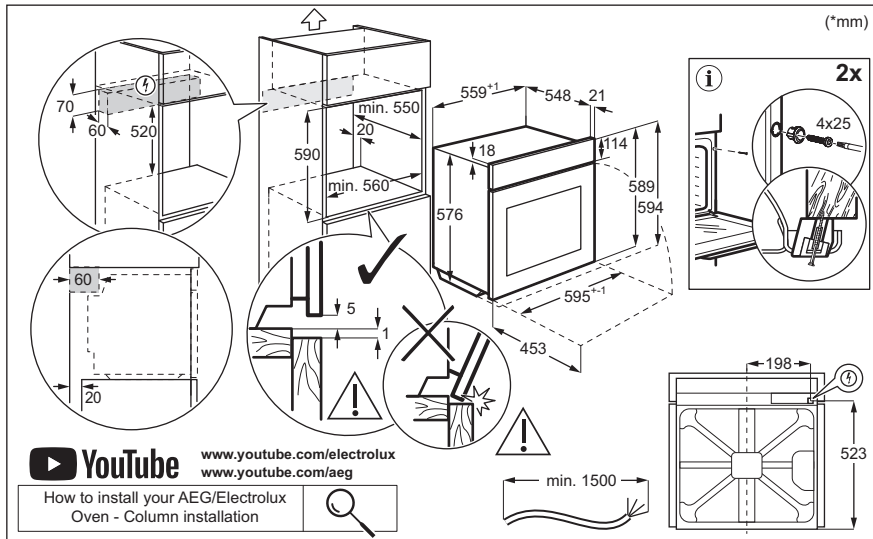
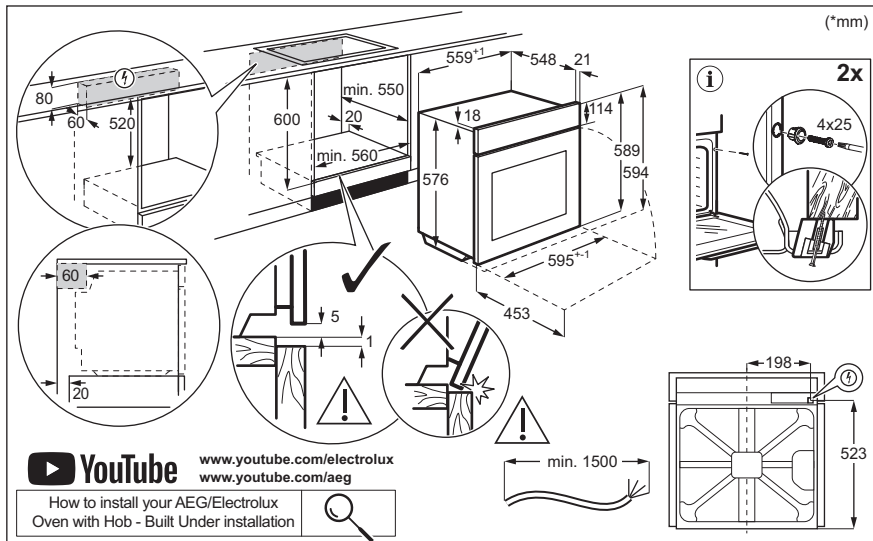
**3**

**IT** Istruzioni per l'uso | **Forno**

**26**



# INSTALLATION / INSTALLAZIONE



**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Sous réserve de modifications.

**TABLE DES MATIÈRES**

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 3

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....5

3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... 9

4. BANDEAU DE COMMANDE.....9

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 10

6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 11

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 14

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 15

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 16

10. CONSEILS..... 16

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 19

12. DÉPANNAGE..... 21

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... 23

14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... 24

**1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ**

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

**1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
  - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
  - Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
  - Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
  - Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
  - Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
  - Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
  - L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| maximum 1 380        | 3x0.75                 |
| maximum 2 300        | 3x1                    |
| maximum 3 680        | 3x1.5                  |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Éclairage interne



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



### **AVERTISSEMENT!**

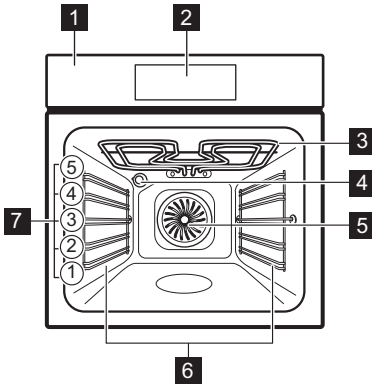
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.



### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

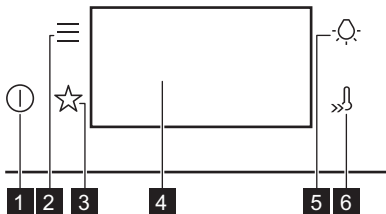
#### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Éclairage
- 5 Ventilateur
- 6 Support de grille, amovible
- 7 Niveaux de la grille

### 4. BANDEAU DE COMMANDE

#### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

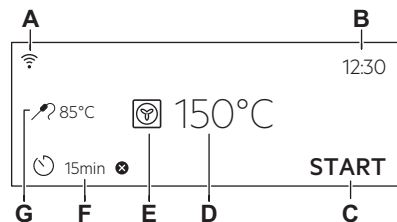


- 1 Activez / Désactivez**  
Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2 Menu**  
Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
- 3 Mes programmes**  
Indique les réglages favoris.
- 4 Affichage**  
Affiche les réglages actuels de l'appareil.
- 5 Interrupteur de l'éclairage**  
Pour allumer et éteindre l'éclairage.

- 6 Préchauffage Rapide**  
Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

#### 4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER / ARRETER
- D. Température
- E. Modes de cuisson
- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

### Voyants de l'affichage

-  Pour confirmer la sélection/le réglage.
-  Pour remonter d'un niveau dans le menu.
-  Pour annuler la dernière action.
-  Pour activer et désactiver les options.
-  L'appareil est verrouillé.
-  La fonction de son alarme est activée.
-  Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.

### Voyants de l'affichage

-  Seul le message contextuel est activé.
-  Démarrage retardé fonction est activée.
-  Pour annuler le réglage.
-  La connexion Wi-Fi est activée.
-  Télécommande est allumée.



L'écran affiche différents messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

### 5.2 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
  - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
  2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
  3. Allumez l'appareil.
  4. Appuyez sur . Sélectionnez : Configurations / Connexions.

5.  – faites glisser ou appuyez pour allumer ou pour éteindre :: Wi-Fi.  
Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.



Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Fréquence      | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Protocoles     | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Puissance max. | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Module Wi-Fi   | NIUS-50                           |

### 5.3 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont

les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS)

## 5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Reportez-vous à

Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Modes de cuisson

#### FONCTIONS STANDARD



##### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



##### Turbo gril

Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur une position de grill. Pour cuire des gratins et faire dorer.



##### Chaleur tournante

Pour rôti de la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température inférieure à celle d'une Cuisine traditionnelle, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



##### Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



##### Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôti des aliments sur une seule position de grille.



##### Chaleur tournante & bas

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par en-dessous.



##### Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après une cuisson pour dorer davantage les aliments sur le dessous, si besoin. Utilisez le niveau de grille le plus bas.



##### Cuisson du pain

Pour cuire du pain.



##### Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte levée. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.

#### PROGRAMMES SPÉCIAUX



##### Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez la position de grille la plus basse.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Déshydratation</b><br>Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.                                                                                                                                                             |
|    | <b>Chauffe-plats</b><br>Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | <b>Décongélation</b><br>Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Gratiner</b><br>Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Cuisson basse température</b><br>Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau). Pour une saveur plus riche et un meilleur brunissement, faites dorer la viande avant de la placer dans le four.                                                                                                                                                                     |
|    | <b>Maintien au chaud</b><br>Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Chaleur Tournante Humide</b><br>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Notes sur : Chaleur Tournante Humide |
|  | <b>PizzaExpert</b><br>Pour cuire rapidement une pizza sur une plaque à pizza en acier chauffée à haute température, afin d'obtenir une base croustillante et une croûte moelleuse et aérée. Cette fonction répartit la chaleur uniformément dans l'intérieur du four.                                                                                                                                                                            |

## 6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

## 6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START .
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Éteignez l'appareil.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

## 6.4 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

| Élément du menu  |               | Description                                         |
|------------------|---------------|-----------------------------------------------------|
| Cuisson assistée |               | Indique les programmes automatiques.                |
| Nettoyage        |               | Indique les programmes de nettoyage.                |
| Mes programmes   |               | Indique les réglages favoris.                       |
| Options          |               | Pour régler l'appareil.                             |
| Configurations   | Connections   | Pour régler la configuration du réseau.             |
|                  | Configuration | Pour régler l'appareil.                             |
|                  | Service       | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

## Sous-menu pour : Nettoyage

| Sous-menu                         | Description         |
|-----------------------------------|---------------------|
| Nettoyage par pyrolyse, rapide    | Durée : 1 h.        |
| Nettoyage par pyrolyse, normale   | Durée : 1 h 30 min. |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Durée : 2 h 30 min. |

## Sous-menu pour : Options

| Sous-menu           | Description                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Eclairage four      | Allume et éteint l'éclairage.                                                          |
| Sécurité enfants    | Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.                                       |
| Préchauffage Rapide | Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson. |
| Nettoyage Conseille | Active et désactive le rappel.                                                         |
| Affichage Heure     | Change le format de l'affichage de l'heure.                                            |

## Sous-menu pour : Configurations

### Connections

| Sous-menu                             | Description                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                                 | Pour activer et désactiver : Wi-Fi.                                                                                                                |
| Télécommande                          | Pour activer et désactiver la télécommande.<br>Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.                                               |
| Fonctionnement à distance automatique | Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER.<br>Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi. |
| Réseau                                | Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.                                                                            |
| Ignorer Réseau                        | Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.                                                                      |

### Configuration

| Sous-menu            | Description                                                                                              |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Langue               | Définit la langue de l'appareil.                                                                         |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage.                                                                      |
| Son touches          | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ①. |
| Volume Alarme        | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.                                        |
| Heure actuelle       | Règle l'heure et la date actuelles.                                                                      |

### Service

| Sous-menu                       | Description                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------|
| Mode démo                       | Code d'activation/désactivation : 2468  |
| Versión du logiciel             | Informations sur la version logicielle. |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine.          |

## 6.5 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.

2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  2. Sélectionnez le réglage préféré.
  3. Appuyez sur la touche .
  4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
  5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
  6. Appuyez sur la touche OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.

-  - appuyez pour annuler le réglage.

### 7.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  2. Sélectionnez un mode de cuisson.
  3. ☆, » - appuyez simultanément pour activer la fonction.
- ☆, » - appuyez simultanément pour activer la fonction.

### 7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .

3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
  4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
  5. Éteignez l'appareil.
- Sécurité enfants est activée.  
Accès à : Minuteur, Wi-Fi et lampe sont disponibles. La porte est verrouillée lorsque l'appareil est éteint.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

### 7.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

|  (°C) |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                                 | 12.5                                                                                    |
| 120 - 195                                                                                | 8.5                                                                                     |
| 200 - 245                                                                                | 5.5                                                                                     |
| 250 - maximum                                                                            | 3                                                                                       |

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Fin de cuisson.

## 7.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de

l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

| Fonction                 | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Minuteur                 | Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez configurer ce qui se passe lorsque le temps est écoulé en définissant votre préférence : Fin de l'action                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Fin de l'action          | <p>Son alarme - Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p> <p>Son et arrêt du four - lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.</p> <p>Information display - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p> |
| Démarrage retardé        | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Prolongation de la durée | Pour rallonger le temps de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Compteur                 | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.                                                                                                                                                                                                                                                    |



Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

### 8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

### 8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.  
Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur **• • •**.
4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.  
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

### 8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **• • •**.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### 8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche **• • •**.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## 8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Insertion des accessoires

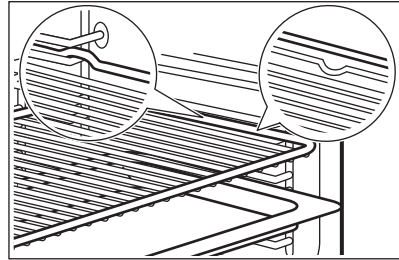
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille.

Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

#### Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Accessoire             |
|  | Niveau de la grille    |
|  | Heure de cuisson (min) |

### 10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

### 10.3 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 16 morceaux                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Petits pains, 9 morceaux                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                          | grille métallique                                                                 | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Gâteau roulé                                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 morceaux                                                               | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Fond de tarte en génoise                                                          | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Gâteau à étages                                                                   | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringues, 24 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Muffins, 12 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette végétarienne                                                             | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plaque                                                     | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plaque                                                     | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plaque                                                     | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Biscuits sablés                                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Biscuits sablés                                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Biscuits sablés                                                                   | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |



Pain grillé<sup>1)</sup>



Gril



Grille métal-  
lique



4



max.



1 - 5

<sup>1)</sup> Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

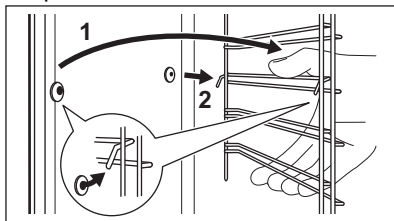
#### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

### 11.3 Nettoyage par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.

2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Allumez l'appareil.

5. Appuyez sur la touche  / Nettoyage.

6. Sélectionnez le mode de nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.

N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

7. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.

8. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

## 11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

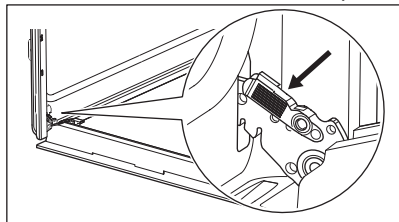
## 11.5 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

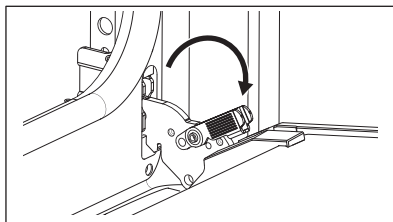
### ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

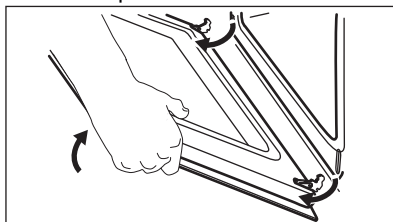
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.

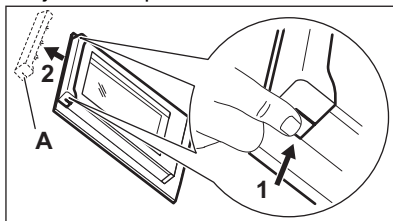


3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



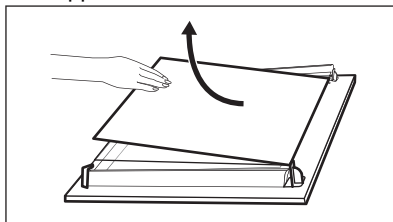
4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

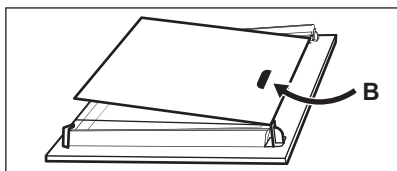
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/ l'impression sur le côté du panneau de verre. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.



La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four.



## 11.6 Remplacement de l'ampoule



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.



### ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

### Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300°C.
4. Installez le couvercle en verre.

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

| Description du problème                                                         | Cause et solution                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner. | L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. |

| Description du problème                                                                                                                                                                                                        | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne chauffe pas.                                                                                                                                                                                                     | <p>L'horloge n'est pas réglée.<br/>Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge.</p> <p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> <p>Le fusible a disjoncté.<br/>Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.</p> <p>Sécurité enfants est activée.</p> |
| L'éclairage est éteint.                                                                                                                                                                                                        | <p>L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.<br/>Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.</p>                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p> Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.                                                                                                                                                                                       | Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.                                                                                                                                                                                                                         |
| Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.                                                                                                                                                                 | Pour configurer à nouveau l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.                                                                                                                                                                                                                              |
| La puissance du signal du réseau sans fil est faible.                                                                                                                                                                          | Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.                                                                                                                                    | Éteignez le four à micro-ondes.<br>Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux WiFi.                                                                                                                                                                                               |
| La fonction PizzaExpert s'arrête et un message initial apparaît sur l'écran.                                                                                                                                                   | Vous avez modifié la température pendant la phase de préchauffage. Appuyez sur Suivant sur le premier message, puis appuyez sur Démarrer pour reprendre le préchauffage avec la température nouvellement définie.                                                                                                                                                     |

## 12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

| Code et description                                                                            | Solution                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. | Refermez la porte.<br>Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.                                                                       |
| <b>F240, F439</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.       | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.                                                                         |
| <b>F601</b> - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi.                                    | Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.                                             |
| <b>F604</b> - la première connexion au Wi-Fi a échoué.                                         | Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil. |

| Code et description                                                                     | Solution                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. | Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil. |
| <b>F602, F603</b> - le Wi-Fi n'est pas disponible. <b>1)</b>                            | Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.            |

**1)** Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

|                                                                                                                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Nom du fournisseur                                                                                                                                            | AEG                  |
| Identification du modèle                                                                                                                                      | V7PBX621SB 949288119 |
| Indice d'efficacité énergétique                                                                                                                               | 61.2                 |
| Classe d'efficacité énergétique                                                                                                                               | A++                  |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel                                                                                            | 0.93 kWh/cycle       |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante                                                                                        | 0.52 kWh/cycle       |
| Nombre de cavités                                                                                                                                             | 1                    |
| Source de chaleur                                                                                                                                             | Électricité          |
| Volume                                                                                                                                                        | 72 l                 |
| Type de four                                                                                                                                                  | Four encastrable     |
| Masse                                                                                                                                                         | 37.8 kg              |
| IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances. |                      |

## 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation d'énergie en mode veille                                                                  | 0.8 W  |
| Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau                                                    | 2.0 W  |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

### 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

#### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la

cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

#### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

#### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé

humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce



produit à votre centre de recyclage local ou  
renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR

Concerne la France uniquement :

FR

Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU



OU



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR





**Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....                             | 26 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                               | 28 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                              | 32 |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                                  | 32 |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.. | 33 |
| 6. USO QUOTIDIANO.....                                        | 34 |
| 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                                   | 37 |
| 8. FUNZIONI OROLOGIO.....                                     | 38 |
| 9. USO DEGLI ACCESSORI.....                                   | 39 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                              | 39 |
| 11. CURA E PULIZIA.....                                       | 41 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                             | 44 |
| 13. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                | 46 |
| 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                         | 47 |

## 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.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- 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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- 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, 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.
- 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 prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura 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.

#### 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, H05Z1Z1-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 (mm²) |
|--------------------|------------------------|
| massimo 1380       | 3x0.75                 |
| massimo 2300       | 3x1                    |
| massimo 3680       | 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 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'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.
- 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.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- 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 collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - 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.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- 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 Cura e pulizia

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

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

## 2.5 Pulizia per pirolisi

### **AVVERTENZA!**

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

- 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.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria

calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.

- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
  - fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- 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 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.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la 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.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

## 2.6 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- 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



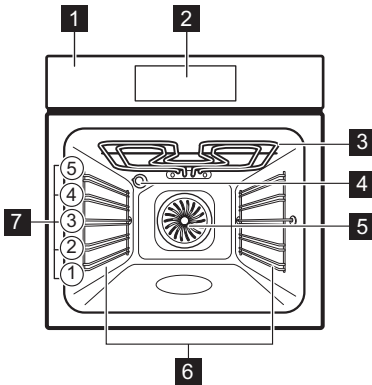
### **AVVERTENZA!**

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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

### 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

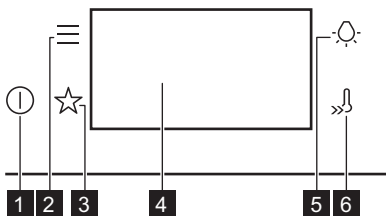
#### 3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Resistenza
- 4 Lampadina
- 5 Ventola
- 6 Supporto ripiano, rimovibile
- 7 Posizioni ripiano

### 4. PANNELLO DEI COMANDI

#### 4.1 Panoramica del pannello di controllo



- 1 ON / OFF**  
Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.

- 2 Menu**  
Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.

- 3 Preferiti**  
Elenca le impostazioni preferite.

- 4 Display**  
Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

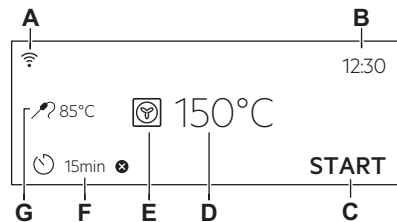
- 5 Interruttore lampadina**  
Per accendere e spegnere la lampadina.

#### Riscaldamento rapido

- 6** Per attivare e disattivare la funzione: Riscaldamento rapido.

#### 4.2 Display

Display con le funzioni chiave impostate.



- A. Wi-Fi
- B. Imposta ora
- C. START / STOP
- D. Temperatura
- E. Funzioni cottura
- F. Timer
- G. Termosonda (solo modelli selezionati)



### Spie display

 Per confermare la selezione / l'impostazione.

 Per tornare indietro di un livello nel menu.

 Per annullare l'ultima azione.

 Per attivare o disattivare le opzioni.

 L'apparecchiatura è bloccata.

 La funzione Suono allarme è attivata.

 La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.

 Solo il messaggio pop-up è attivato.

### Spie display

 la funzione Partenza ritardata è attiva.

 Per annullare l'impostazione.

 Wi-Fi la connessione è attiva.

 Operazione da remoto è acceso.



Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità , Volume toni , Volume acustico , Imposta ora .

### 5.2 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. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere  Selezionare: Impostazioni / Connessione.
5.  - scorrere o premere per attivare o disattivare:Wi-Fi.

Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.



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                           |

### 5.3 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche 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).

## 5.4 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a

Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.

3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

## 6. USO QUOTIDIANO

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Funzioni cottura

#### STANDARD



##### Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



##### Doppio grill ventilato

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



##### Cottura ventilata

Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



##### Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).



##### Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.



##### Aria calda & parte inferiore

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



##### Resistenza inferiore

Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizzare ripiano più basso.



##### Cottura Pane

Per cuocere il pane.



##### Lievitazione pasta

Per velocizzare la lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.

#### FUNZIONI SPECIALI



##### Marmellate/Conserven

Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Essiccazione</b><br>Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Riscaldamento piatti</b><br>Per preriscaldare i piatti da servire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Scongelamento</b><br>Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Gratinato</b><br>Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Cottura lenta</b><br>Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello). Per un sapore più ricco e una migliore doratura, rosolate la carne prima di metterla in forno.                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Mantieni caldo</b><br>Per cibo al caldo. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Cottura ventilata umida</b><br>Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni fare riferimento a Uso quotidiano, Note su: Cottura ventilata umida |
|  | <b>PizzaExpert</b><br>Cuocere velocemente la pizza su una base in acciaio per pizza riscaldata ad alte temperature, garantendo così una base croccante e una crosta morbida e ariosa. Questa funzione distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.                                                                                                                                                                               |

## 6.2 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 EU 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 fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

## 6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
4. Impostare la temperatura. Premere OK.
5. Premere START.
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
7. Spegnere l'elettrodomestico.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

## 6.4 Menu

Premere per accedere al menu.

| Voce menu       | Descrizione                                           |
|-----------------|-------------------------------------------------------|
| Cottura guidata | Elenca i programmi automatici.                        |
| Pulizia         | Elenca i programmi di pulizia.                        |
| Preferiti       | Elenca le impostazioni preferite.                     |
| Opzioni         | Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |

| Voce menu    | Descrizione        |                                                       |
|--------------|--------------------|-------------------------------------------------------|
| Impostazioni | Connessione        | Per impostare la configurazione di rete.              |
|              | Configurazione     | Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |
|              | Assistenza tecnica | Mostra la configurazione e la versione software.      |

## Sottomenu per: Pulizia

| Sottomenu                     | Descrizione         |
|-------------------------------|---------------------|
| Pulizia per pirolisi, rapido  | Durata: 1 h.        |
| Pulizia per pirolisi, normale | Durata: 1 h 30 min. |
| Pulizia per pirolisi, intenso | Durata: 2 h 30 min. |

## Sottomenu per: Opzioni

| Sottomenu                       | Descrizione                                                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Luce forno                      | Accensione e spegnimento della lampada.                                                 |
| Sicurezza bambini               | Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.                                |
| Riscaldamento rapido            | Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura. |
| Promemoria Pulizia              | Accende e spegne la promemoria.                                                         |
| Visualizzazione orario digitale | Cambia il formato dell'indicazione ora visualizzata.                                    |

## Sottomenu per: Impostazioni

### Connessione

| Sottomenu | Descrizione                        |
|-----------|------------------------------------|
| Wi-Fi     | Per attivare e disattivare: Wi-Fi. |

| Sottomenu                     | Descrizione                                                                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Operazione da remoto          | Per abilitare e disabilitare l'operazione da remoto. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.                         |
| Funzionamento con telecomando | Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi. |
| Rete                          | Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.                                                                     |
| Ignorare rete                 | Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.                                           |

## Configurazione

| Sottomenu       | Descrizione                                                                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lingua          | Imposta la lingua dell'apparecchiatura.                                                                   |
| Luminosità      | Imposta la luminosità del display.                                                                        |
| Volume toni     | Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①. |
| Volume acustico | Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.                                                 |
| Imposta ora     | Imposta l'ora e la data attuali.                                                                          |

## Assistenza tecnica

| Sottomenu                                    | Descrizione                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Modalità demo                                | Codice di attivazione/disattivazione: 2468 |
| Versione software                            | Informazioni sulla versione software.      |
| Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Ripristina le impostazioni di fabbrica.    |

## 6.5 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile

regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Premere .
- 3. Premere . Inserire Cottura guidata.

- 4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
- 5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere START .  
Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Selezionare l'impostazione preferita.
- 3. Premere .
- 4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
- 5. Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
- 6. Premere OK.
-  - premere per ripristinare l'impostazione.
-  - premere per annullare l'impostazione.

### 7.2 Blocco tasti

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

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Imposta una funzione di cottura.
- 3. ☆, » - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
- ☆, » - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

### 7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
  - 2. Premere .
  - 3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
  - 4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
  - 5. Spegner l'elettrodomestico.
- Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer, Wi-Fi e la lampada disponibili. La porta è bloccata quando l'apparecchiatura è spenta.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

### 7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

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

### 7.5 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.

## 8. FUNZIONI OROLOGIO

### 8.1 Descrizione funzioni orologio

| Funzione           | Descrizione                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer              | Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale                                  |
| Operazione finale  | Suono allarme - Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.                                    |
|                    | Suono allarme e termine cottura - quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.                                                                           |
|                    | Informazione display - Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.                  |
| Partenza ritardata | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.                                                                                                                                                                  |
| Prolunga il tempo  | Per prolungare il tempo di cottura.                                                                                                                                                                                  |
| Timer              | Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. |



Alcune funzioni dell'orologio potrebbero non essere disponibili con alcune funzioni di cottura.

### 8.2 Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

### 8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere
3. Impostare l'ora.  
È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.

4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

### 8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

### 8.5 Impostazione: Timer

1. Premere
2. Premere ● ● ●.
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.
5. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.6 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

- 1. Premere .
- 2. Impostare il valore del timer.
- 3. Premere OK.

9. USO DEGLI ACCESSORI

 **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

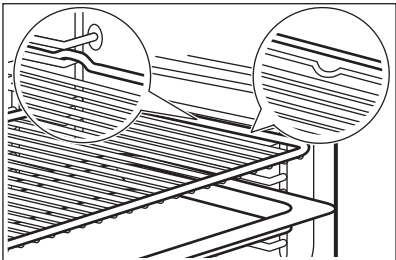
Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



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

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto

ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



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.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 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.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

**Simboli utilizzati nelle tabelle:**

|                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Tipo di alimento  |
|  | Funzione cottura  |
|  | Temperatura       |
|  | Accessorio        |
|  | Posizione ripiano |



Tempo di cottura (min)

## 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.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm

- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

## 10.3 Cottura ventilata umida

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pezzi                                                              | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Panini, 9 pezzi                                                                   | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg                                                         | ripiano a filo                                                                    | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rotolo con marmellata                                                             | teglia per dolci o leccarda                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | teglia per dolci o leccarda                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 pezzi                                                                  | stampini di ceramica sulla griglia                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base pan di Spagna                                                                | teglia per timballo su griglia                                                    | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pasticcini per il tè                                                              | piatto da forno su griglia                                                        | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pesce lesso, 0,3 kg                                                               | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                              | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                          | teglia per pizza su griglia                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne lessa, 0,25 kg                                                              | teglia per dolci o leccarda                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | teglia per dolci o leccarda                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Dolcetti, 16 pezzi                                                                | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringhe, 24 pezzi                                                                | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 pezzi                                                                  | teglia per dolci o leccarda                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta saporita, 20 pezzi                                                          | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                                | teglia per dolci o leccarda                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartellette, 8 pezzi                                                              | teglia per dolci o leccarda                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verdure, lesse, 0,4 kg                                                            | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette vegetariana                                                              | teglia per pizza su griglia                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |



|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                 | teglia per dolci o leccarda                                                       | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

### 10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per lamiera dolci                                                     | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Tortine, 20 per lamiera dolci                                                     | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tortine, 20 per lamiera dolci                                                     | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2 e 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | max       | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Preiscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 11. CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo 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 l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

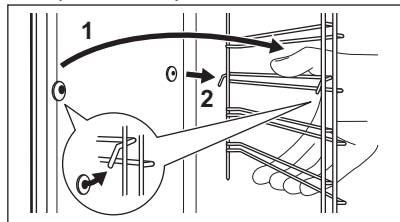
#### Accessori

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

### 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
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.

### 11.3 Pulizia per pirolisi

Utilizzarlo per pulire l'apparecchiatura e bruciare i residui.

#### ⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.

#### ⚠ ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Accendere l'apparecchiatura.

5. Premere / Pulizia.

6. Selezionare la modalità di pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.

STOP - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata.

Non utilizzare l'apparecchiatura fino a che il simbolo di blocco sportello non scompaia dal display.

7. Al termine della pulizia, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
8. Pulire l'interno del forno con un panno morbido. Rimuovere il residuo dal basso del forno.

### 11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

### 11.5 Rimozione e installazione della porta

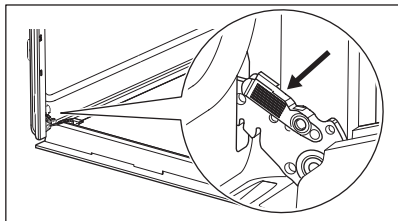
È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere

tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

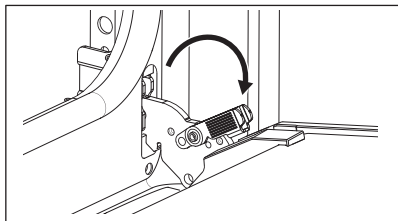
**⚠ ATTENZIONE!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

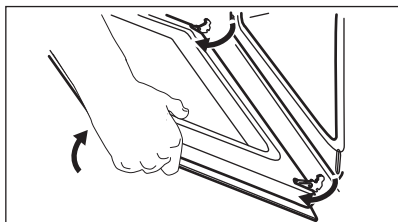
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



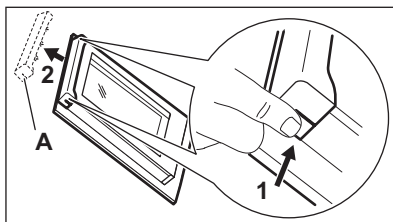
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



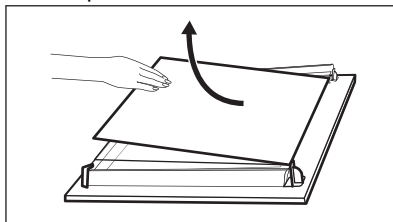
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



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.



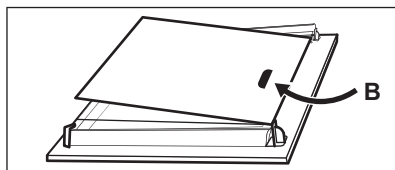
6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



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. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.



Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno.



## 11.6 Sostituzione della lampadina

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

### **ATTENZIONE!**

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

### Lampadina posteriore

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

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

| Descrizione del problema                                                                                                                                                                                                       | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.                                                                                                                                                              | L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.                                                                                                                                                                                                                                       |
| L'elettrodomestico non si riscalda.                                                                                                                                                                                            | L'orologio non è impostato.<br>Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.<br><br>La porta non è chiusa correttamente.<br><br>È saltato il fusibile.<br>Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.<br><br>Sicurezza bambini è attivato. |
| La spia è spenta.                                                                                                                                                                                                              | La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina.<br>Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Problemi con segnale di rete wireless.                                                                                                                                                                                         | Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless.<br>Riavviare il router.                                                                                                                                                                                                        |
| Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.                                                                                                                                                | Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile, fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Collegamento wireless.                                                                                                                                                                        |

| Descrizione del problema                                                                                 | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il segnale della rete wireless è debole.                                                                 | Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.                                                                                                                                          |
| Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. | Spegnere il forno a microonde.<br>Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.                 |
| La funzione PizzaExpert si arresta e sul display compare un messaggio iniziale.                          | La temperatura è stata modificata durante la fase di preriscaldamento. Premere Prossimo sul primo messaggio, quindi premere Start per riavviare il preriscaldamento con la temperatura appena impostata. |

## 12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

| Codice e descrizione                                                                         | Soluzione                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.               | Chiudere la porta.<br>Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                                                                            |
| <b>F240, F439</b> - i campi touch sul display non funzionano correttamente.                  | Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.                                                                      |
| <b>F601</b> - c'è un problema col segnale Wi-Fi.                                             | Verificare la connessione di rete. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.                       |
| <b>F604</b> - il primo collegamento a non è andato a buon fine Wi-Fi.                        | Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare.<br>Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless. |
| <b>F908</b> - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo. | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                                                                                                  |
| <b>F602, F603</b> - la Wi-Fi non è disponibile. <b>1)</b>                                    | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                                                                                                  |

**1)** Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

## 12.3 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 dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotare i dati qui:**

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Nome del fornitore                                                                | AEG                  |
| Identificazione modello                                                           | V7PBX621SB 949288119 |
| 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                                                                             | 37.8 kg              |

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 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0.8 W  |
| Potenza elettrica assorbita in standby di rete                                                                  | 2.0 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

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

### 13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

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 e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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**

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 mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

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

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo

e mantenere caldo il cibo. 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. 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.

