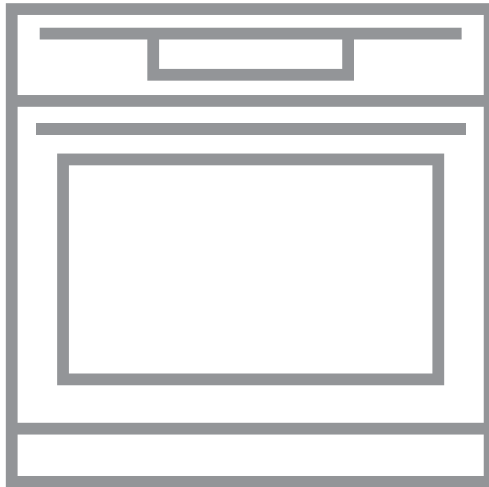


► BSE682020M  
BSK682020M

IT **Istruzioni per l'uso**  
Forno a vapore

# USER MANUAL



## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	14
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	16
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	18
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	22
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	24
12. PULIZIA E CURA.....	47
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	51
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	54

## PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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


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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

# 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura,

dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

## 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 prolunge.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la

spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

## 2.3 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti

contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.

- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

## 2.4 Cottura a vapore



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
  - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

## 2.5 Pulizia e cura



#### **AVVERTENZA!**

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

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

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.6 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Assistenza Tecnica

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

## 2.8 Smaltimento



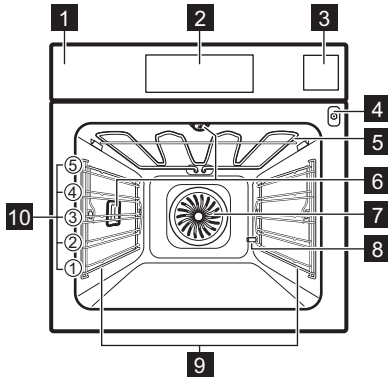
### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

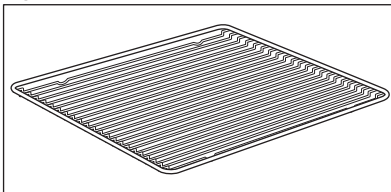
## 3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Elemento riscaldante
- 6 Luce
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, smontabile
- 10 Posizioni dei ripiani

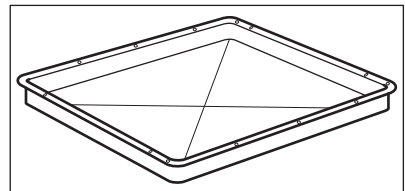
## 3.2 Accessori

### Ripiano a filo

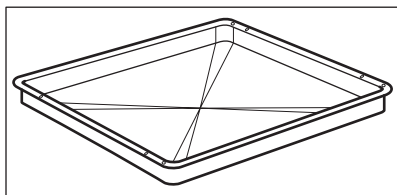


Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

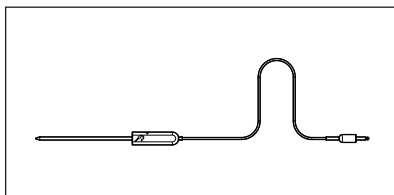
### Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

**Leccarda**

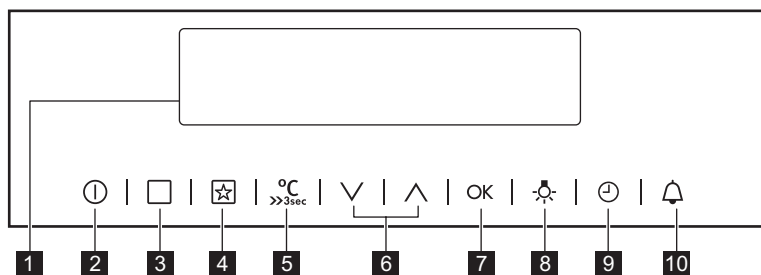
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

**Sensore alimenti**

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Programmatore elettronico

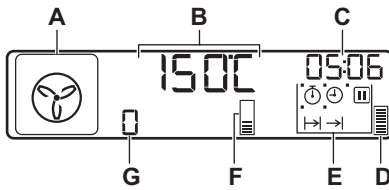


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	DISPLAY	Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura.
2	ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
3	OPZIONI	Per impostare una funzione forno o un programma automatico.
4	FAVORITI	Per memorizzare i programmi preferiti. Utilizzare per accedere direttamente ai programmi preferiti o quando l'apparecchiatura è disattivata.
5	TEMPERATURA/ RISCALDAMENTO RAPIDO	Per impostare e vedere la temperatura della cavità o la temperatura della termosonda (se prevista). Tenendolo premuto per tre secondi, la funzione di riscaldamento rapido si ACCENDE e si SPEGNE. Accesso diretto all'impostazione della temperatura della prima funzione forno quando l'apparecchiatura è spenta.




Tasto sensore	Funzione	Descrizione
6 	SU, GIÙ	Questi tasti consentono di spostarsi su e o giù all'interno del menù.
7 	OK	Per confermare una selezione o impostazione.
8 	LUCE FORNO	Per attivare e disattivare la lampadina.
9 	OROLOGIO	Per impostare le funzioni dell'orologio.
10 	CONTAMINUTI	Per impostare il Contaminuti.





## 4.2 Display




- A. Simbolo della funzione forno
- B. Temperatura/display ora
- C. Orologio/Display Calore residuo/Contaminuti
- D. Spia del calore residuo
- E. Spie delle funzioni orologio
- F. Indicatore riscaldamento/Indicatore riscaldamento rapido
- G. Numero funzione/programma forno

Altre spie del display:

Simbolo	Nome	Descrizione
	<b>Funzioni</b>	Si può scegliere una funzione del forno.
	<b>Programma automatico</b>	È possibile scegliere un programma automatico.
	<b>Favoriti</b>	La funzione preferiti è attiva.
<b>kg / gr</b>	<b>kg/g</b>	È in funzione un programma automatico con inserimento del peso.
<b>h / min</b>	<b>ore/min.</b>	È attiva una funzione orologio.
<b>°C →</b>	<b>Temperatura/Riscaldamento rapido</b>	Le funzione è attiva.

Simbolo	Nome	Descrizione
°C	Temperatura	Viene visualizzata la temperatura corrente.
°C	Temperatura	È possibile modificare la temperatura.
	Termosonda	La termosonda si trova nel suo alloggiamento.
	Luce forno	Si è spenta la luce.
	Contaminuti	La funzione contaminuti è in funzione.
	Indicatore cassetto dell'acqua	Mostra il livello di acqua

### 4.3 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre  appaiono sul display. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura dell'apparecchiatura.

Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

### 5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### 5.2 Impostazione della durezza dell'acqua

Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

La seguente tabella spiega la gamma di durezza dell'acqua (dH) con il relativo deposito di calcio e la qualità dell'acqua.

Durezza dell'acqua		Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Addolcita
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moderatamente dura
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Duro

Durezza dell'acqua		Deposito di calcio	Deposito di calcio	Classificazione acqua
Classe	dH	(mmol/l)	(mg/l)	
4	oltre 21	oltre 3,8	oltre 150	Molto dura

Quando la durezza dell'acqua supera i valori riportati in tabella, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia.

1. Prendere i 4 nastri colorati cangianti fornito con il kit vapore nel forno.
2. Mettere tutte le zone reagenti del nastro in acqua per circa 1 secondo. Non mettere il nastro sotto l'acqua corrente.
3. Scuotere il nastro ed eliminare l'acqua in eccesso.
4. Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.  
I colori delle zone reagenti continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di 1 minuto dopo il test.
5. Impostare la durezza dell'acqua: menu impostazioni.

Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

Nastro per test	Durezza Acqua
	1
	2
	3
	4

È possibile modificare la durezza dell'acqua nel menu impostazioni.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO









### AVVERTENZA!




Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.





### 6.1 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrosti teneri e succosi.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Scongellamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura Ecoventilata	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo alla sezione "Consigli e suggerimenti", Cottura ecoventilata. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di 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 temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Dato l'uso del calore residuo la potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo a: capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.
 Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.

Funzione forno	Applicazione
 Rigenere A Vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Umidità bassa	Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.
 Umidità alta	Per pietanze particolarmente acquose e per pesce, crema reale e timballi.
 Cottura Solo Vapore	Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.

- i** La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.

## 6.2 Regolazione di una funzione del forno

1. Accendere il forno con **1**. Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione del forno.

2. Premere **^** o **v** per impostare una funzione del forno.
3. Premere **OK** oppure il forno parte automaticamente dopo 5 secondi. Se si attiva il forno e non si imposta una funzione del forno o un programma, il forno si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

## 6.3 Modifica della temperatura

Premere **^** o **v** per modificare la temperatura secondo diverse fasi: 5 °C. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale e l'indicatore di riscaldamento rapido scompare.

## 6.4 Controllo della temperatura

Sarà possibile controllare la temperatura attuale nel forno quando la funzione o il programma sono operativi.

1. Premere **°C**. Il display indica la temperatura all'interno del forno.
2. Premere **OK** oppure il display mostra nuovamente la temperatura impostata dopo 5 secondi.


## 6.5 Riscaldamento rapido

- i** Non mettere alimenti in forno quando è attiva la funzione di Pre-riscaldamento rapido.

Il Riscaldamento rapido funziona solo per alcune funzioni del forno. Se il suono Guasto è attivato nel menu impostazioni, viene emesso un segnale se il Riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare il Riscaldamento rapido premere e tenere premuto **°C** per più di 3 secondi.

Se il Riscaldamento rapido viene acceso il display mostra: barre orizzontali lampeggianti  e °C →.



## 6.6 Cottura a vapore

Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova sul pannello dei comandi.



### AVVERTENZA!

Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta fino al livello massimo (circa 950 ml) con acqua fredda finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.  
La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti.  
Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. Vi è il rischio di fuoriuscita e danni ai mobili.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione: Durata  oppure: Orario Fine .

Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale.

Quando l'acqua nella vaschetta sta per finire, si attiva un segnale acustico e la vaschetta deve essere nuovamente riempita per continuare la cottura a vapore come descritto in precedenza. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

7. Spegnerne il forno.

8. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare la vaschetta dell'acqua.

Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento Serbatoio.



### ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.





9. Dopo la Cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando il forno è freddo.



Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

Per velocizzare l'asciugatura è possibile chiudere la porta e riscaldare il forno con la funzione: Cottura Ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER



### 7.1 Tabella delle funzioni orologio



Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è acceso.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne.
 PARTENZA RITAR-DATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.

Funzioni orologio	Applicazione
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.
<b>00:00</b>  TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA	Per impostare il conto alla rovescia, che mostra la durata di funzionamento del forno. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA non viene acceso se sono impostate DURATA e FINE.







## 7.2 Impostazione e modifica dell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare **h** e **12:00**. "12" lampeggia.


1. Sforare  o  per impostare le ore.
2. Premere **OK** o .
3. Sforare  o  per impostare i minuti.
4. Premere **OK** o .

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora del giorno, toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

## 7.3 Impostazione della DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per regolare i minuti della DURATA.
4. Toccare **OK** o il tempo DURATA inizia automaticamente dopo 5 secondi.
5. Utilizzare  o  per regolare le ore della DURATA.
6. Sforare **OK**. Il tempo DURATA inizia automaticamente dopo 5 secondi.






Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti.

Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display.

L'apparecchiatura si spegne.

7. Sforare un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
8. Spegnerne l'apparecchiatura.

## 7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per impostare la FINE e **OK** o  per confermare. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti.







Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display.


L'apparecchiatura si spegne automaticamente.




4. Sforare un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
5. Spegnerne l'apparecchiatura.

## 7.5 Impostazione della funzione PARTENZA RITARDATA


1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.

2. Toccare ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Utilizzare  o  per regolare i minuti della DURATA.
4. Sfiore **OK**.
5. Utilizzare  o  per regolare le ore della DURATA.
6. Toccare **OK**, l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione FINE.

Il display mostra, lampeggiando .



7. Utilizzare  o  per impostare la FINE e **OK** o  per confermare. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Al tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2







minuti. Il simbolo  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.


8. Sfiore un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
9. Spegner l'apparecchiatura.



Quando la funzione di Partenza ritardata è attiva, il display mostra un simbolo statico della funzione del forno,  con un punto e . Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/calore residuo.




## 7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Sfiore .  
 e "00" lampeggiano sul display.
2. Usare  per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
3. Usare  o  per impostare il CONTAMINUTI e  per confermare.
4. Toccare **OK** o il CONTAMINUTI inizia automaticamente dopo 5 secondi.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti e 00:00 e  lampeggiano sul display.

5. Sfiore un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.

## 7.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

1. Per resettare il timer per il conto alla rovescia premere:  ripetutamente fino a che sul display non lampeggia .
2. Premere e tenere premuto: . Quando sul display compare "00:00" e il Timer per il conto alla rovescia inizia nuovamente a contare.

## 8. PROGRAMMI AUTOMATICI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Sono disponibili 25 programmi automatici. Utilizzare un programma

automatico o una ricetta quando non si ha esperienza in cucina. Il display mostra i tempi di cottura predefiniti per tutti i programmi automatici.

## 8.1 Programmi automatici

Numero del programma	Nome del programma
1	VERDURE
2	PATATE GRATINATE
3	PANE INTEGRALE
4	PANINI
5	PESCE
6	PESCE AL VAPORE (TROTA)
7	ARANCINI ALLA FRUTTA
8	STINCO DI VITELLO
9	RISO
10	LASAGNE
11	LIEVITAZIONE PASTA
12	BRASATO
13	ARROSTO DI MAIALE
14	ARROSTO DI VITELLO
15	ARROSTO DI AGNELLO
16	ARROSTO DI SELVAGGINA
17	POLLO INTERO
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	TORTA AL LIMONE
21	TORTA AL FORMAGGIO
22	CANNELLONI
23	TORTA CONGELATA
24	PIZZA CONGELATA
25	PATATE CONGELATE

## 8.2 Ricette online



Le ricette per i programmi automatici specificati per questa apparecchiatura si trovano sul nostro sito Web. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

## 8.3 Programmi automatici

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .

Il display mostra , un simbolo e il numero del programma automatico.

3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per scegliere il programma automatico.
4. Premere OK o attendere cinque secondi finché l'apparecchiatura non si attiva automaticamente.
5. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. Il simbolo  $\rightarrow|$  lampeggia.
6. Premere un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

## 8.4 Programmi automatici con inserimento del peso

Impostando il peso della carne, l'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il programma con peso automatico.

Il display mostra: il tempo di cottura, il simbolo della durata  $\rightarrow|$ , un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).


4. Premere OK o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

L'apparecchiatura si accende.

5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con  $\wedge$  o  $\vee$ . Sfiore OK.
6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti.  $\rightarrow|$  lampeggia.
7. Premere un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

## 8.5 Programmi automatici con termosonda (modelli selezionati)

La temperatura interna del cibo è predefinita e fissa nei programmi con termosonda. Il programma termina quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura interna impostata.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore ripetutamente  finché il display non mostra  $\rightarrow|$ .
3. Installare la termosonda. Fare riferimento a "Termosonda".
4. Sfiore  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il programma per la termosonda.

Il display mostra il tempo di cottura,  $\rightarrow|$  e  $\wedge$ .

5. Premere OK o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti.  $\rightarrow|$  lampeggia.

6. Toccare qualsiasi tasto sensore o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

# 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Sensore della termosonda

La termosonda misura la temperatura all'interno della pietanza. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

Le due temperature da impostare sono:

- la temperatura del forno (minimo 120 °C),
- la temperatura interna della pietanza.



### ATTENZIONE!

Usare solo il sensore della temperatura interna in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- La termosonda non può essere usata per piatti liquidi.
- In fase di cottura la termosonda deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".




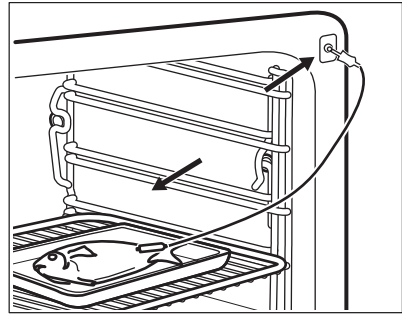
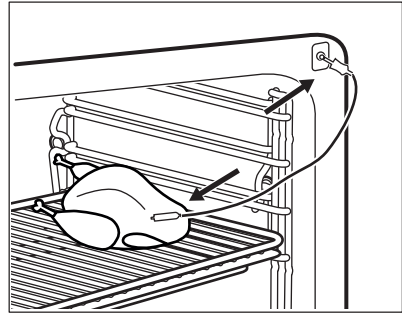
Il forno calcola il tempo di cottura indicativo, che potrebbe variare.






Quando si mette nella presa la termosonda, si cancellano le impostazioni per le funzioni dell'orologio.

## Categorie cibo: carne, pollame e pesce





1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Inserire la punta della termosonda (con  sulla maniglia) al centro della carne o del pesce, ove possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 della termosonda siano all'interno della pietanza.
3. Mettere la spina della termosonda nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.




Sul display lampeggia  e la temperatura interna predefinita. La temperatura è di 60 °C per il primo utilizzo e durante ogni utilizzo successivo è il valore impostato per ultimo.

4. Sforare  o  per impostare la temperatura interna.
5. Premere **OK** o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.



Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia . Se il display mostra  ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna, usare  $\text{°C}$  ed  o  per impostare un nuovo valore.

6. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento .



Quando si cucina con la termosonda, è possibile modificare la temperatura indicata nel display. Dopo aver inserito la termosonda nella presa e aver impostato un funzione del forno e la temperatura, il display mostra la temperatura interna attuale.

Continuare a sfiorare  $\gg^{\circ\text{C}}$  per vedere le tre altre temperature:

- la temperatura interna impostata
- la temperatura corrente del forno
- la temperatura interna attuale.

Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.

7. Sfiore il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
8. Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.

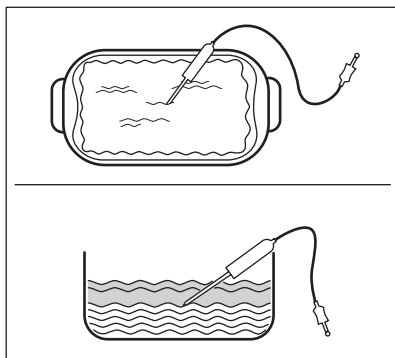


#### AVVERTENZA!

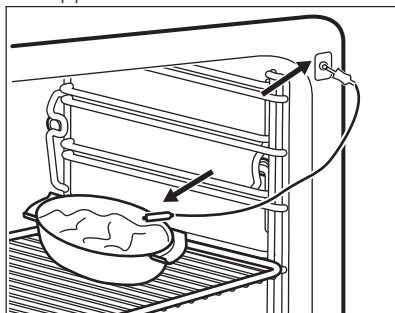
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

### Categoria cibo: stufato

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore della termosonda nella parte centrale della pentola. Il sensore della termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.







4. Coprire il sensore della termosonda con gli ingredienti restanti.
5. Mettere la spina della termosonda nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.



Sul display lampeggia  $\wedge$  e la temperatura interna predefinita. La temperatura è di 60 °C per il primo utilizzo e durante ogni utilizzo successivo è il valore impostato per ultimo.

6. Sfiore  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare la temperatura interna.
7. Premere **OK** o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.

- i** Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia . Se il display mostra  ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna, usare  $^{\circ}\text{C}$  ed  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare un nuovo valore.

- 8.** Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura.  
Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento . Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna  lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.
- 9.** Sfiurare il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
- 10.** Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.



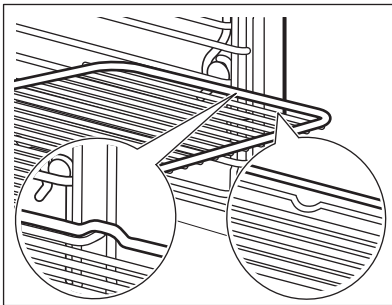
#### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

## 9.2 Inserimento degli accessori

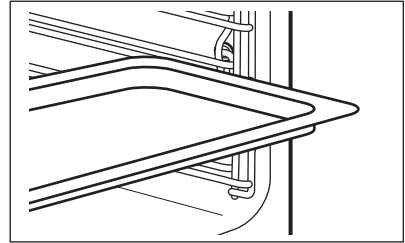
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



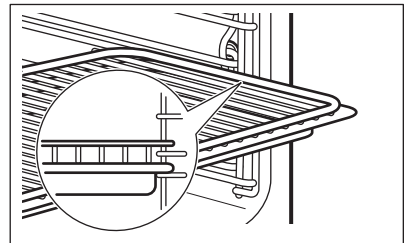
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.






Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.


## 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

Usare questa funzione per salvare la temperatura e le impostazioni dell'ora preferite per una funzione o un programma.




1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.
  2. Premere  per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
  3. Disattivare l'apparecchiatura.
- **Per attivare la funzione** sfiorare . L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.

 Quando la funzione è attiva, è possibile modificare l'ora e la temperatura.

- **Per disattivare la funzione** sfiorare . L'apparecchiatura disattiva il proprio programma preferito.

### 10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale del forno.



1. È inoltre possibile attivare questa funzione quando il forno è spento. Non impostare una funzione cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Il display visualizza SAFE. Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 3.


### 10.3 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare la funzione quando il forno è in funzione.

Il Blocco Tasti evita che si cambi per sbaglio la funzione del forno.

1. Per attivare la funzione accendere il forno.
2. Attivare una funzione o un'impostazione del forno.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Il blocco compare sul display. Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 3.

 È possibile spegnere il forno quando il Blocco funzione è attivo. Quando si spegne il forno il Blocco funzione si disattiva.

### 10.4 Uso del menu impostazioni

Il Menù impostazioni permette di accendere o spegnere le funzioni nel menù principale. Il display mostra SET e il numero dell'impostazione.

	Descrizione	Valore da impostare
1	INDICATORE DI CALORE RESIDUO	ACCESO / SPENTO
2	VOLUME TONI <sup>1)</sup>	CLIC/BIP/SPENTO
3	VOLUME DIFETTOSO	ACCESO / SPENTO
4	MODALITÀ DEMO	Codice di attivazione: 2468
5	LUMINOSITÀ	BASSA/MEDIA/ALTA

	Descrizione	Valore da impostare
6	DUREZZA ACQUA	1 - 4
7	PROMEMORIA PULIZIA	ACCESO / SPENTO
8	MENÙ MANUTENZIONE	-
9	RIPRISTINA IMPOSTAZIONI	SÌ/NO

1) Non è possibile disattivare il tono del campo sensore ACCESO / SPENTO.

1. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display mostra SET1 e lampeggia il numero "1".
2. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per configurare l'impostazione.
3. Premere OK.
4. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare il valore dell'impostazione.
5. Premere OK.  
Per uscire dal menù Impostazioni, premere  $\textcircled{1}$  o premere e tenere premuto .

## 10.5 Spegnimento automatico

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

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

A seguito di uno spegnimento automatico, sfiorare un tasto sensore per riaccendere l'apparecchiatura.

- i** Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: termosonda, Luce forno, Durata, Orario fine, Ritardo.

## 10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
  - quando l'apparecchiatura è attiva.
  - se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/ SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
  - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

## 10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

### 11.1 Consigli di cottura

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

### 11.2 Lato interno della porta

**Nella parte interna del forno si trova:**

- i numeri delle posizioni della griglia.
- Informazioni sulle funzioni forno, posizioni della griglia e temperature consigliate per alcune pietanze.

### 11.3 Cottura Solo Vapore



### AVVERTENZA!

Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.

La funzione è adatta a tutti i tipi di cibi sia freschi che congelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, mais dolce, semolino ed uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola operazione. Per cucinare correttamente ogni piatto, utilizzare quelli che prevedono tempi di cottura più o meno simili. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo. Sistemare le pietanze sui ripiani a filo del forno all'interno di pentole idonee. Regolare lo spazio tra le pentole per permettere al vapore di circolare.

### Sterilizzazione

- Questa funzione permette di sterilizzare contenitori (ad es. biberon).
- Mettere i contenitori puliti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia. Assicurarsi che le aperture siano rivolte verso il basso, con una leggera inclinazione.
- Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 minuti.

Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Carciofi	99	50 - 60	2
Melanzane	99	15 - 25	2
Cavolfiore intero	99	35 - 45	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cime di cavolfiore	99	25 - 35	2
Broccoletti interi	99	30 - 40	2
Cime di rapa <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Funghi a fettine	99	15 - 20	2
Piselli	99	20 - 30	2
Finocchio	99	25 - 35	2
Carote	99	25 - 35	2
Cavolo rapa a listarelle	99	25 - 35	2
Peperoni (falde)	99	15 - 20	2
Anelli di porro	99	20 - 30	2
Fagiolini	99	35 - 45	2
Cime di valerianella	99	20 - 25	2
Cavoletti di Bruxelles	99	25 - 35	2
Barbabietola Rossa	99	70 - 90	2
Scorzonera ispanica	99	35 - 45	2
Sedano a cubetti	99	20 - 30	2
Asparagi verdi	99	15 - 25	2
Asparagi bianchi	99	25 - 35	2
Spinaci, freschi	99	15 - 20	2
Pomodori pelati	99	10	2
Fagioli bianchi	99	25 - 35	2
Cavolo verza	99	20 - 25	2
Zucchine a fette	99	15 - 25	2
Fagioli, sbollentati	99	20 - 25	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Verdure, sbollentate	99	15	2
Fagioli secchi, precedentemente messi a mollo (proporzione acqua/fagioli 2:1)	99	55 - 65	2
Piselli bianchi (peperoni kaiser)	99	20 - 30	2
Cavolo bianco o rosso, a listarelle	99	40 - 45	2
Zucca, cubetti	99	15 - 25	2
Crauti	99	60 - 90	2
Patate dolci	99	20 - 30	2
Pomodori	99	15 - 25	2
Mais dolce	99	30 - 40	2

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti.

#### Contorni

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Canederli dolci lievitati	99	25 - 35	2
Gnocchi di patata	99	35 - 45	2
Patate non pelate medie	99	45 - 55	2
Riso (proporzione acqua/riso 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Patate bollite, in quarti	99	35 - 45	2
Canederli	99	35 - 45	2
Tagliatelle fresche	99	15 - 25	2
Polenta (proporzione liquido 3:1)	99	40 - 50	2

<b>Alimenti</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Bulgur (proporzione acqua/bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Couscous (proporzione acqua/couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (pasta tedesca)	99	25 - 30	2
Riso fragrante (proporzione acqua/riso fragrante 1:1)	99	30 - 35	2
Lenticchie rosse (proporzione acqua/lenticchie 1:1)	99	20 - 30	2
Lenticchie marroni e verdi (proporzione acqua/lenticchie 2:1)	99	55 - 60	2
Pudding di riso (proporzione latte/riso 2,5:1)	99	40 - 55	2
Pudding di semolino (proporzione latte/semolino 3,5:1)	99	20 - 25	2

<sup>1)</sup> La proporzione tra acqua e riso può cambiare in base al tipo di riso.

#### Frutta

<b>Alimenti</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Fette di mela	99	10 - 15	2
Frutti di bosco caldi	99	10 - 15	2
Composta di frutta	99	20 - 25	2
Cioccolato fuso	99	10 - 20	2

## Pesce

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Trota, circa 250 g	85	20 - 30	2
Gamberi, freschi	85	20 - 25	2
Gamberi surgelati	85	30 - 40	2
Tranci di salmone	85	20 - 30	2
Trota salmonata, circa 1000 g	85	40 - 45	2
Cozze	99	20 - 30	2
Filetto di platessa	80	15	2

## Carne

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Prosciutto cotto 1000 g	99	55 - 65	2
Petto di pollo al vapore	90	25 - 35	2
Pollo bollito, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Vitello/lombo di maiale senza coscio, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	2
Costoletta (lombo affumicato di maiale), al vapore	90	70 - 90	2
Tafelspitz (bollito di punta di manzo)	99	110 - 120	2
Piccole Salsicce	80	15 - 20	2
Salsiccia di vitello bavarese (salsiccia bianca)	80	20 - 30	2
Salsiccia viennese	80	20 - 30	2

## Uova

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Uova sode	99	18 - 21	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Uova sode media-mente bollite	99	12 - 13	2
Uova alla coque	99	10 - 11	2

## 11.4 Doppio grill ventilato e Cottura solo vapore in successione

Quando si combinano le funzioni, è possibile cuocere carne, verdure e contorni l'uno dopo l'altro. Tutti i piatti saranno pronti da servire allo stesso tempo.

- Utilizzare la funzione di Doppio grill ventilato per arrostitire inizialmente il cibo.
- Mettere le verdure e i contorni preparati nelle pentole adatte alla procedura in forno e successivamente in forno con l'arrosto.

- Lasciare raffreddare il forno fino ad una temperatura di circa 80°C. Per raffreddare più velocemente l'apparecchiatura, lasciare aperta la porta del forno sulla prima posizione per circa 15 minuti.
- Avviare la funzione Cottura solo vapore. Terminare contemporaneamente la cottura di tutte le pietanze.



La quantità massima di acqua è di 800 ml.

Alimenti	Doppio grill ventilato (primo passaggio: cuocere la carne)			Cottura solo vapore (secondo passaggio: aggiungere le verdure)		
	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef 1 kg Cavoletti di Bruxelles, polenta	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 verdure: 3
Arrosto di maiale 1 kg Patate, verdure, sugo per arrosto	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verdure: 3
Arrosto di vitello 1 kg, Riso, verdure	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verdure: 3

## 11.5 Cottura A Vapore 50%

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Crema/flan in piatti singoli <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Uova strapazzate <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Timballo <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25	2
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35	2
Pesce piccolo fino a 350 g	90	20 - 30	2
Pesce intero fino a 1.000 g	90	30 - 40	2
Gnocchi al forno	120 - 130	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Continuare la cottura per un'altra mezz'ora con la porta chiusa.

## 11.6 Cottura A Vapore 25%

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di maiale 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Roastbeef 1.000 g	180 - 200	60 - 90	2
Arrosto di vitello 1.000 g	180	80 - 90	2
Polpettone crudo, 500 g	180	30 - 40	2
Lombata di maiale affumicato 600 - 1.000 g (lasciare a riposo per 2 ore)	160 - 180	60 - 70	2
Pollo 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Anatra 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Oca 3.000 g	170	130 - 170	1
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Tipi di pane differenti 500 - 1.000 g	180 - 190	45 - 60	2
Panini	180 - 210	25 - 35	2
Panini pronti da mettere in forno	200	15 - 20	2
Baguette pronte da cuocere 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguette pronte da cuocere 40 - 50 g, surgelate	200	25 - 35	2

## 11.7 Rigenera A Vapore

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pietanze uniche	110	10 - 15	2
Pasta	110	10 - 15	2
Riso	110	10 - 15	2
Gnocchi	110	15 - 25	2

## 11.8 Cottura

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente.

Non serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.

- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

## 11.9 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. <b>Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.</b>
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

## 11.10 Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan – pasta frolla	Cottura Ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cheesecake	Cottura Tradizionale	170 - 190	60 - 90	1

1) Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura Tradizionale	170 - 190	30 - 40	3
Dolci di Natale	Cottura Tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura.	Cottura Tradizionale	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Bigné/éclair	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rotolo dolce	Cottura Tradizionale	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Ventilata	150	35 - 55	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Tradizionale	170	35 - 55	3
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura Tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

## Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	3
Dolci realizzati con albume/ Meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura Ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Panini	Cottura Ventilata	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Panini	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 11.11 Sfornati e gratinati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura Tradizionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate <sup>1)</sup>	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	40 - 60	1
Sfornati di pesce	Cottura Tradizionale	180 - 200	30 - 60	1

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

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

## 11.12 Cottura Ecoventilata



Per risultati ottimali attenersi ai tempi di cottura elencati nella seguente tabella.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55	3
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budino di pane	190 - 200	55 - 70	3
Budino di riso	170 - 190	45 - 60	3
Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pane bianco	190 - 200	55 - 70	3

## 11.13 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione Cottura ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Bigné/éclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

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

## Biscotti/small cakes/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-

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

## 11.14 Cottura Ventilata Delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è applicabile a ricette quali ad esempio arrosto o arrosto di maiale. Sarà possibile usare la termosonda per garantire che la carne abbia la corretta temperatura interna (cfr. tabella della termosonda).

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno

continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione Cottura ventilata delicata e impostare la temperatura interna corretta.

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roast beef	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Filetto di manzo	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Arrosto di vitello	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bistecche	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.15 Cottura Pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (molto guarnita)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

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

<sup>2)</sup> Utilizzare una leccarda.

## 11.16 Cottura arrosto

Usare articoli resistenti al calore, che possono essere messi in forno.

Arrostire i tagli di grandi dimensioni direttamente sul vassoio o sulla griglia sopra al vassoio.

Onde evitare che il sugo di cottura o il grasso possano bruciarsi, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua nel recipiente di cottura.

La carne con cotenna può essere arrostita nella teglia senza coperchio.

Girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).

Per tenere la carne più succulenta:

- arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostire.
- arrostire grandi tranci di carne e pesce (1 kg o più).
- gli arrostiti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura.

## 11.17 Tabelle di cottura al forno

### Manzo

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura Tradizionale	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Arrosto di manzo o filetto: medio	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

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

### Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla/Coppa/ Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Braciola/costole	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120	1

### Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Stinco di Vitello	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1

## Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello/Arrostato di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	100 - 120	1
Sella di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	40 - 60	1

## Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/Cosciotto di lepre	fino a 1	Cottura Tradizionale	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura Tradizionale	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura Tradizionale	180 - 200	60 - 90	1

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

## Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	Doppio Grill Ventilato	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pollastra	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3.5 - 5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2.5 - 3.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6	Doppio Grill Ventilato	140 - 160	150 - 240	1

## Pesce al vapore

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	Cottura Tradizionale	210 - 220	40 - 60	1

## 11.18 Grill

- Durate la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.

**ATTENZIONE!**

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiuso.

## Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 11.19 Cibi Congelati

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	3

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Croquette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato Di Patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali Di Pollo	190 - 210	20 - 30	2

### 11.20 Marmellate/Conserve - Cottura finale

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

#### Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Fragole/Mirtilli/Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

#### Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Pere/Mele cotogne/Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Lasciare riposare nel forno spento.

## 11.21 Asciugatura - Cottura ventilata

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

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

## Verdure

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

## Frutta

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

## 11.22 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane Bianco	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane Di Segale	170 - 190	50 - 70	2
Pane nero	170 - 190	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	40 - 60	2
Panini	190 - 210	20 - 35	2

### 11.23 Sensore alimenti tabella

Manzo	Temperatura interna (°C)		
	Al Sangue	Medio	Ben cotto
Roast beef	45	60	70
Lombata	45	60	70

Manzo	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Arrosto	80	83	86

Maiale	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Prosciutto, Arrosto	80	84	88
Arista (sella), Lombo di maiale affumicato, Lombo affumicato al vapore	75	78	82

Vitello	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Arrosto di vitello	75	80	85
Stinco di Vitello	85	88	90

<b>Castrato/Agnello</b>	<b>Temperatura interna (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Altri</b>
Cosciotto di castrato	80	85	88
Lombo di castrato	75	80	85
Cosciotto di agnello, Arrosto di agnello	65	70	75

<b>Selvaggina</b>	<b>Temperatura interna (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Altri</b>
Lombata di coniglio Sella di capriolo	65	70	75
Coscia di lepre, Lepre intera, Cosciotto di cervo	70	75	80

<b>Pollame</b>	<b>Temperatura interna (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Altri</b>
Pollo (intero / metà / petto)	80	83	86
Anatra (intera / metà), Tacchino (intero / petto)	75	80	85
Anatra (petto)	60	65	70

<b>Pesce (salmone, trota, lucioperca)</b>	<b>Temperatura interna (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Altri</b>
Pesce (intero / grande / cotto al vapore), Pesce (intero / grande / arrosto)	60	64	68

<b>Casseroles - Verdure pre-cotte</b>	<b>Temperatura interna (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Altri</b>
Casseroles di zucchine, Casseroles di broccoli, Casseroles di finocchi	85	88	91

Casseroles - Piatto piccante	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Cannelloni, Lasagne, Pasta al forno	85	88	91

Casseroles - Dolci	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Altri
Casseroles di pane bianco con / senza frutta, Casseroles di porridge di ri- so con / senza frutta, Casseroles di spaghetti dolci	80	85	90

## 11.24 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011.

Cottura su un livello. Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1

Cottura su un livello. Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 40	3
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Tradizionale	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Tradizionale	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

1) Preriscaldare il forno.

Cottura multilivello. Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
				2 posizioni	3 posizioni
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Preriscaldare il forno.

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Toast	Grill	max	1 - 3	5
Bistecca di manzo	Grill	max	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Girare a metà tempo.

Grill Rapido

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.

Durante la cottura al grill usare l'impostazione massima della temperatura.

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Hamburgers	8 - 10	6 - 8	4
Toast	1 - 3	1 - 3	4

## 11.25 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Test per la funzione: Cottura solo vapore.

Alimenti	Contenitore (Gastro-norm)	Quantità (g)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 forato	300	3	99	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli <sup>1)</sup>	2 x 1/2 forato	2 x 300	2 e 4	99	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 forato	max.	3	99	15 - 18	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Piselli surgelati	2 x 1/2 forato	2 x 1.300	2 e 4	99	Fino a quando la temperatura nella zona più fredda non raggiunge gli 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno per 5 minuti.

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

### 12.2 Prodotti consigliati per la pulizia

Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi. Potrebbero danneggiare le parti smaltate o in acciaio inossidabile.

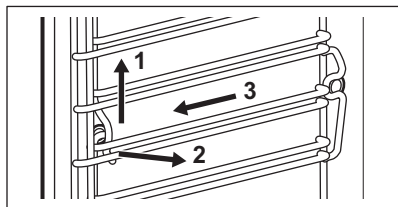
È possibile acquistare i nostri prodotti su [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) e presso i migliori rivenditori.

## 12.3 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno si sia raffreddato. Pericolo di ustione.

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 12.4 Sottomenù per: Pulizia

Il sottomenù con le funzioni di pulizia si torva sotto al tasto sensore .

Simbolo	Voce menù	Descrizione
S1	Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
S2	Pulizia a vapore	Pulizia dell'apparecchiatura con vapore.
S3	Decalcificazione	Procedura per pulire il circuito del generatore di vapore dai residui di calcare.
S4	Risciacquo	Procedura per sciacquare e pulire il circuito del generatore di vapore a seguito di un uso frequente delle funzioni vapore.

## 12.5 Per attivare una funzione di pulizia

1. Accendere il forno
2. Premere  fino a quando il display mostra S1. In alcuni casi sarà anche possibile scegliere S2, S3, S4.
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare una funzione di pulizia.
4. Premere OK per confermare.

## 12.6 Svuotamento serbatoio - S1

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione di pulizia rimuove l'acqua residua dalla relativa vaschetta. Utilizzare la funzione dopo la cottura a vapore.

La funzione dura all'incirca 6 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera sulla prima posizione della griglia.
2. Attivare la funzione Svuotamento serbatoio - S1. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia".

### 3. Sforare OK.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

## 12.7 Pulizia a vapore - S2

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

Rimuovere gli accessori e il supporto ripiano per pulire le pareti laterali.

Le funzioni di pulizia a vapore aiutano la pulizia a vapore della cavità dell'apparecchiatura.



Per migliori prestazioni avviare la funzione di pulizia ad apparecchiatura fredda.



Il tempo indicato fa riferimento alla durata della funzione e non include il tempo necessario per la pulizia della cavità da parte dell'utente.

Quando la funzione pulizia a vapore è attiva, la lampadina è spenta.

1. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml) finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
2. Attivare la funzione di Pulizia a vapore - S2. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia". La funzione dura all'incirca 30 minuti. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.
3. Sforare il tasto sensore per interrompere il segnale.
4. Asciugare la superficie interna dell'apparecchiatura con una spugna non abrasiva. Per pulire la cavità è possibile usare acqua calda.

Al termine della pulizia, tenere la porta dell'apparecchiatura aperta per circa 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura si asciughi. Lasciare che l'apparecchiatura si asciughi completamente con la porta aperta. Per velocizzare l'asciugatura sarà possibile chiudere la porta e riscaldare l'apparecchiatura con Cottura ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti. Per ottenere il massimo dalla

funzione di pulizia, pulire manualmente l'apparecchiatura al termine della stessa. Ripetere la procedura una seconda volta per un grado di sporco elevato.

## 12.8 Promemoria Pulizia

Questa funzione ricorda quando è necessaria la pulizia e quando eseguire la funzione: S2.

Questa funzione può essere attivata/disattivata dal menù impostazioni.

## 12.9 Sistema di generazione del vapore - Decalcificazione - S3

Quando è in funzione il serbatoio acqua, si verifica un accumulo e un deposito di calcare all'interno a causa del contenuto di calcio nell'acqua. Ciò può avere un effetto negativo sulla qualità del vapore, sulle prestazioni del serbatoio acqua e sulla qualità del cibo. Per evitare che tale situazione si verifichi, eliminare i depositi residui dal circuito di generazione vapore.

Selezionare la funzione dal menù: .

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Rimuovere tutti gli accessori.
2. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Se necessario attivare la funzione Svotamento serbatoio - S1.
3. Sistemare la lamiera sulla prima posizione della griglia.
4. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
5. Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. Questa procedura dura circa 1 ora e 40 minuti.
6. Attivare la funzione Decalcificazione - S3. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia".

- Al termine della prima fase, svuotare il vassoio e posizionarlo nuovamente sulla prima posizione della griglia.
- Attivare la funzione Risciacquo. Fare riferimento a "Sistema di generazione del vapore - Risciacquo - S4".

Rimuovere il vassoio al termine della procedura.



Se la funzione Decalcificazione non viene eseguita correttamente, il display mostra un messaggio che indica di ripeterla.

Se l'apparecchiatura è umida e bagnata, asciugarla con un panno asciutto. Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

## 12.10 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare: Decalcificazione. Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne l'apparecchiatura. Quando il promemoria è attivo, S3 lampeggia nel display.

- Il promemoria più debole ricorda e consiglia di eseguire il ciclo di decalcificazione.
- Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura una volta attivo il promemoria più forte, non sarà possibile utilizzare le funzioni vapore. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

## 12.11 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo - S4

Rimuovere tutti gli accessori.

La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

- Sistemare la lamiera sulla prima posizione della griglia.
- Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello

massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

- Attivare la funzione Risciacquo - S4. Fare riferimento a "Attivare una funzione di pulizia".

Rimuovere il vassoio al termine della procedura.

## 12.12 Rimozione e installazione della porta

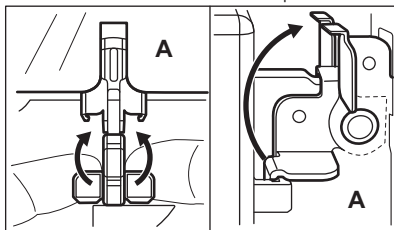
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



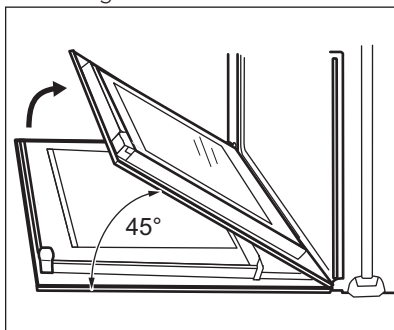
### AVVERTENZA!

La porta è pesante.

- Aprire completamente la porta.
- Sollevare completamente le staffe (A) sulle due cerniere della porta.

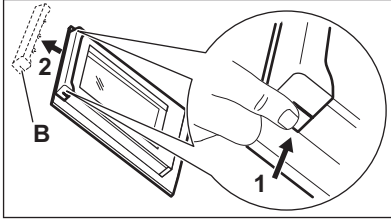


- Chiudere la porta fino a un'angolazione di circa 45°.



- Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
- Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.

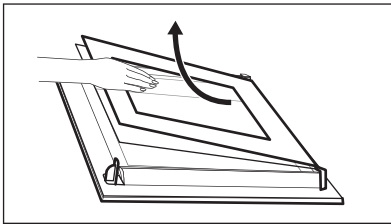
6. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



#### ATTENZIONE!

In caso di urti violenti si può rompere il vetro, soprattutto sui bordi del pannello in vetro anteriore.

7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.  
8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



#### AVVERTENZA!

Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.

## 12.13 Sostituzione della lampadina



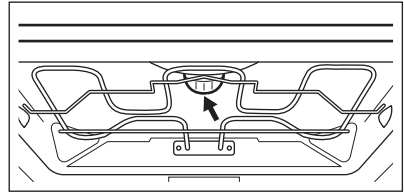
#### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno si raffreddi.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

### Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.



2. Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
5. Montare il rivestimento di vetro.

### Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
3. Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare la guida laterale sinistra.



## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente  e  per attivare nuovamente il display.
La termosonda non funziona.	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display indica "C2".	Si desidera avviare la funzione Scongelamento, ma non è stata tolta la spina della termosonda dalla presa.	Estrarre la spina della termosonda dalla presa.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente.	Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
È presente troppa acqua sul fondo della cavità al termine della funzione di pulizia.	È stato nebulizzato troppo prodotto nell'apparecchiatura prima dell'attivazione del ciclo di pulizia.	Coprire tutte le parti della cavità con uno strato sottile di prodotto. Nebulizzare uniformemente il prodotto.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	La temperatura iniziale della cavità del forno per la funzione di pulizia a vapore era troppo elevata.	Eseguire nuovamente il ciclo. Avviare il ciclo con l'apparecchiatura fredda.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono state rimosse le griglie laterali prima di avviare la procedura di pulizia. Queste possono trasferire il calore alle pareti e ridurre le prestazioni.	Togliere le griglie laterali dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.

Problema	Possibile causa	Rimedio
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni.	Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.
Il forno è acceso e non scaldava. La ventola non funziona. Il display visualizza <b>"Demo"</b> .	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

### 13.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

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

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BSE682020M BSK682020M
Indice di efficienza energetica	81.0
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.68 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l

Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	BSE682020M	37.5 kg
	BSK682020M	38.5 kg

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

## 14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

### Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

### Tenere in caldo gli alimenti

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

### Cottura con lampada spenta

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



### Cottura Ecoventilata

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.


Quando è in uso Cottura Ecoventilata, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.


### Disattivazione del display

Sarà possibile spegnere il display.

Tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente. Per accenderlo, ripetere questa operazione.

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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







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



867336418-B-482017



**AEG**