



BOGEM

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



PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	11
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	16
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	17
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	18
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	20
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	22
12. PULIZIA E CURA.....	38
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	41
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	42
15. GARANZIA.....	43
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	44

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	590 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.

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

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.

- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

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

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

2.5 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le

lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.6 Assistenza

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

2.7 Smaltimento

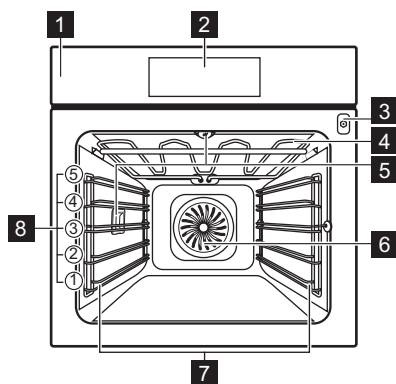
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

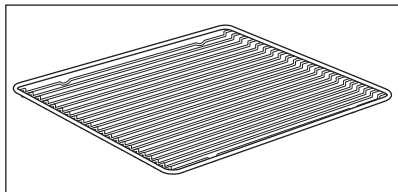
3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Presa per la termosonda
- 4 Resistenza
- 5 Lampadina
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, rimovibile
- 8 Posizioni ripiano

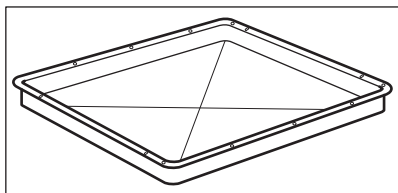
3.2 Accessori

Ripiano a filo



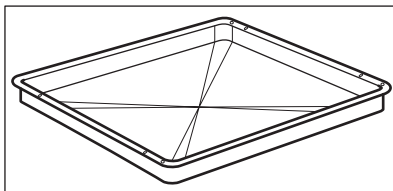
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.

Lamiera dolci



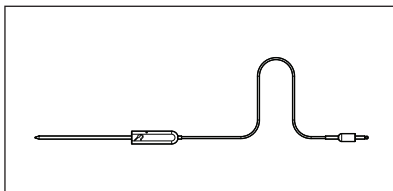
Per torte e biscotti.

Leccarda



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

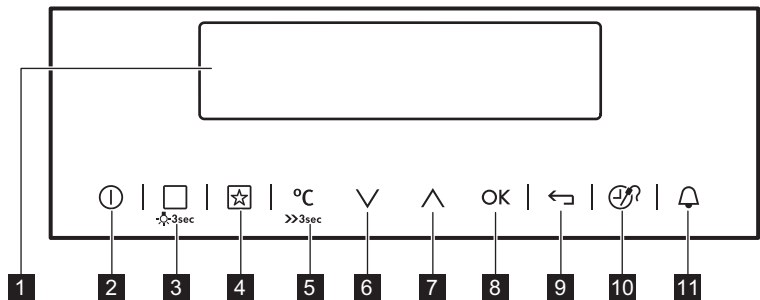
Termosonda



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

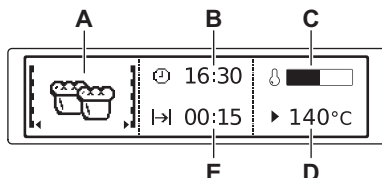


I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento	
1	-	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
2		ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
3		Funzioni cottura o VarioGuide	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: VarioGuide. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, VarioGuide. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce quando il forno è spento.
4		Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
5		Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere il tasto sensore per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: Riscaldamento rapido.
6		Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7		Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8	OK	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.
9		Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, premere il tasto sensore per 3 secondi.

Tasto sensore	Funzione	Commento
10 	Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda.
11 	Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore di riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata / orario fine di una funzione

Altri indicatori del display:

Simbolo		Funzione
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Il display mostra l'impostazione
	Durata	Mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra quando il tempo di cottura è terminato.
	Temperatura	Sul display appare la temperatura centrale.
	Visualizza ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente  e  per reimpostare l'ora.
	Calcolo.	Il forno calcola il tempo di cottura.
	Indicatore di riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento rapido	La funzione è attiva. Diminuisce il tempo di riscaldamento.
	Peso automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è attiva.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

 AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.	Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

5.2 Primo collegamento

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:			
Lingua	Contrasto display	Luminosità display	Imposta ora

5.3 Preriscaldamento iniziale

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

Passaggio 1	Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
Passaggio 2	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per 1 h.
Passaggio 3	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per 15 min.

 Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Premere  o  per impostare l'opzione del menù.
3. Premere  per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con .

6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Accedere il forno.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere  per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere  per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere  per confermare.

6.3 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione di riscaldamento, la barra indica che la temperatura aumenta. Quando si raggiunge la temperatura il segnale acustico suona 3 volte, la barra lampeggia e scompare.

6.4 Uso: Riscaldamento rapido

Usare questa funzione prima di introdurre gli alimenti nel forno.

Questa funzione riduce il tempo di riscaldamento. Non è disponibile per alcune funzioni del forno.

°C

>>>_{max} - Tenere premuto.

6.5 Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

6.6 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco dei programmi automatici.
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
 VarioGuide	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono solo indicativi per ottenere dei risultati migliori, ma possono essere modificati. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e dalla quantità degli ingredienti utilizzati.

Sottomenù per: Impostazioni base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.7 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando utilizzi questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, rimandiamo al capitolo "Utilizzo quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



La lampada si potrebbe disattivare automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.

6.8 Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
  Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccatrice	Per essicare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
  Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Scongellamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.

6.9 Note su: Cottura ventilata umida

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

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

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

6.10 VarioGuide

Categoria cibo: Pesce / frutti di mare

Piatto	
Pesce	Pesce, cotto al forno
	Bastoncini di pesce
	Filetto di pesce, surgelato
	Pesce intero piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
	Pesce intero, grigliato 
Salmona intero	-

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Pollame disossato	-
	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
Pollo	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Pollo, 2 metà

Categoria cibo: Carne

Piatto	
Manzo	Carne brasata 
	Polpettone
Roast beef	Al sangue
	Al sangue 
	Medio
	Medio 
	Ben cotto
Manzo Alla Scandinava	Ben cotto 
	Al sangue 
	Medio 
	Ben cotto 
Maiale	Costolette di maiale
	Stinco di maiale, precotto
	Coscia di maiale
	Lonza di maiale
	Coppa
	Spalla di maiale
Vitello	Stinco di vitello
	Lombo di vitello
Agnello	Cosciotto d'agnello
	Sella di agnello
	Coscia di agnello, cott. media
Selvaggina	Lepre
	• Coscia di lepre
	• Sella di lepre
	• Sella di lepre 
	Cervo
	• Coscia di capriolo
	• Sella di cervo
	Arrosto di selvaggina 
	Lombo di selvaggina 

Categoria cibo: Pietanze al forno

Piatto	
Lasagne / cannelloni, surgelati	-
Verdure gratinate	-
Pietanze dolci	-

Categoria cibo: Pizza / quiche

Piatto	
Pizza	Pizza, sottile
	Pizza, farcitura extra
	Pizza, surgelata
	Pizza Americana surgelata
	Pizza fredda
	Pizzette surgelate
Baguette gratinate	-
Tarte flambée	-
Crostata, salata	-
Quiche lorraine	-
Flan speziato	-

Categoria cibo: Torta / pasticceria

Piatto	
Ciambella	-
Torta di mele, ricoperta	-
Pan di Spagna	-
Torta di mele americana	-
Torta al formaggio, stampo	-
Brioche	-
Torta margherita	-
Crostata	-
Torta svizzera dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffin	-
Pasticceria	-

Piatto	
Strisce di pasta	-
Bigné	-
Pasticcini di sfoglia	-
Eclair	-
Meringhe	-
Biscotti di pasta frolla	-
Stollen di Natale	-
Strudel di mele, surgelato	-
Torta sulla teglia	Pasta Morbida Pasta lievitata
Torta al formaggio, teglia	-
Brownies	-
Rotolo con marmellata	-
Torta lievitata	-
Torta friabile	-
Torta Con Zucchero	-
Base per flan	Base per flan di pasta frolla Base per flan con miscela per pan di Spagna

Piatto	
	Flan di frutta con pasta frolla
Sformato alla frutta	Flan di frutta con miscela per pan di Spagna
	Pasta lievitata

Categoria cibo: Pane / panini

Piatto	
Panini	Panini, surgelati
Ciabatta	-
	Corona di pane
Pane	Pan briosches
	Pane non lievitato

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Crocchette	-
Spicchi	-
Sformato di patate	-



Quando è necessario modificare il peso o la temperatura interna del piatto, utilizzare $\wedge$ o $\vee$ per impostare i nuovi valori.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella funzioni dell'orologio

Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per l'impostazione il conto alla rovescia (max. 2 h 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Funzione Orologio	Applicazione
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (max. 23 h 59 min). Non è disponibile per: Termosonda.

Funzione Orologio	Applicazione
→ Orario fine	Per impostare il tempo di spegnimento per la funzione cottura (max. 23 h 59 min). Non è disponibile per: Termosonda.

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondisec.

Durata, Orario fine - prima di utilizzare le funzioni, è necessario impostare la funzione e la temperatura di cottura. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

Durata, Orario fine - è possibile utilizzare le funzioni contemporaneamente se si desidera accendere e spegnere automaticamente il forno in un dato momento successivo.

7.2 Per impostare le funzioni dell'orologio.

1. Imposta una funzione di cottura.
2. - premere di nuovo fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. - premere per impostare l'ora.
4. Premere: OK.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale.

7.3 Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.

- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.

1. Accedere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
5. Premere OK per confermare.

Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

7.4 Prolunga cottura

La funzione: Prolunga cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso automatico.
Non applicabile alle funzioni cottura con termosonda.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi.
Sul display compare un messaggio.
2. Premere per attivare o per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere OK.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere OK per confermare.

3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.

4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 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 alimenti fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Per i migliori risultati di cottura:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il sensore alimenti non può essere usato per pietanze liquide.
- In fase di cottura il sensore alimenti deve restare all'interno della pietanza e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".



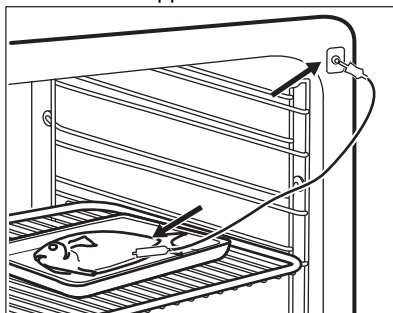
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento impostata e dalla temperatura.

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Inserire la punta del sensore degli alimenti al centro della carne o del pesce, ove possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 del sensore

degli alimenti siano all'interno della pietanza.

3. Inserire la spina del sensore alimenti nella presa situata sulla parte frontale del telaio dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

4. Premere $\wedge$ o $\vee$ in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
5. Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
6. Per modificare la temperatura interna, premere $\mathcal{P}$.

Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. L'elettrodomestico si spegne automaticamente.

7. Toccare un simbolo qualsiasi per interrompere il segnale.
8. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

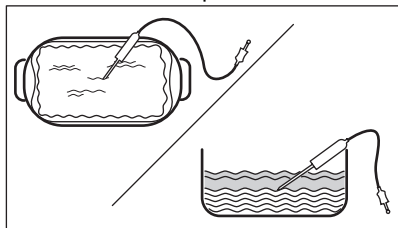
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore degli alimenti si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

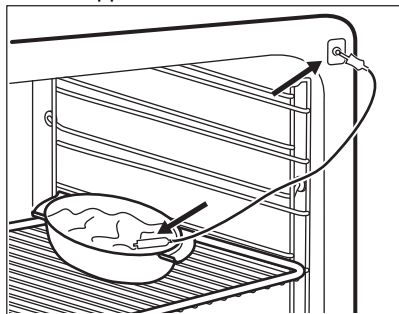
Categoria cibo: stufato

1. Accendere il forno

2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore degli alimenti esattamente al centro della pentola. Il sensore degli alimenti 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 del sensore degli alimenti. La punta del sensore degli alimenti non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



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



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

6. Premere $\wedge$ o $\vee$ in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
 7. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
 8. Per modificare la temperatura interna, premere $\mathcal{P}$.
- Quando il piatto raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Il forno si disattiva automaticamente.
9. Sfiocare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
 10. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

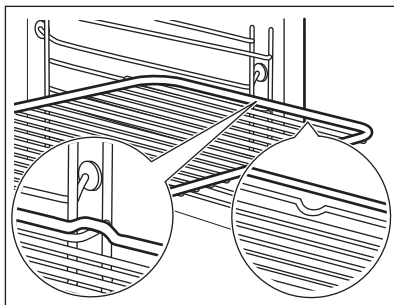
Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore degli alimenti si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

9.2 Inserimento di accessori

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

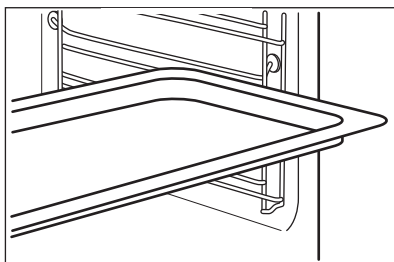
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere  per confermare.
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere  per confermare.
6. Inserire il nome del programma.
La prima lettera lampeggia.
7. Premere  o  per cambiare lettera.
8. Premere .

La lettera successiva lampeggia.

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

10. Tenere premuto  per salvare.

Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere  o  e premere  per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere  per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere .

Premere  per andare direttamente al menu: Favoriti.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.

- 1. Premere ⓘ per accendere il display.
- 2. Premere ⌚ e ☆ contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio .

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.

- 1. Accendere il forno.
- 2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
- 3. Premere ripetutamente ⌚ fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
- 4. Premere OK per confermare.

Per disattivare la funzione premere ⌚. Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente ⌚, quindi OK per confermare.



Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

- 1. Accendere il forno.
- 2. Impostare una funzione cottura.
- 3. Premere ripetutamente ⌚ fino a quando sul display non compare: Durata.
- 4. Per impostare l'ora.
- 5. Premere ripetutamente ⌚ fino a quando sul display non compare: Set + Go.
- 6. Premere OK per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ⓘ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

10.5 Spegnimento automatico

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

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

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

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

Luminosità diurna	Luminosità notturna
È acceso quando il forno è acceso.	
Si attiva per 10 sec. quando si tocca un qualsiasi campo sensore durante la modalità di luminosità notturna.	Quando il forno è spento, il display è in modalità di luminosità notturna tra le 22 e le 6.
Si accende quando il forno è spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.	

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo

aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici. 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 cottura, posizioni della griglia e temperature consigliate per alcune pietanze.

11.3 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Mantieni caldo

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Riscaldamento piatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70°C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Utilizzare la

posizione del primo ripiano. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Utilizzare la posizione del primo ripiano.

11.4 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

11.5 Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

11.6 Cottura su un solo livello

 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
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, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1



TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.



(°C)



(min.)



Treccia / Corona di pane, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	2
Pane di segale:	Cottura convenzionale	prima: 230	20	1
		poi: 160 - 180	30 - 60	
Bigné / Eclair	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	3
Rotolo con marmellata,	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	3
Torta con crumble, il preriscaldamento non è necessario	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta di mandorle al burro / Torte di zucchero	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	3
Flan di frutta, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	180	35 - 55	3
Torte con lievito guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 60	3



BISCOTTI



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



(°C)



(min.)

Pasta frolla / Miscela per pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20
Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150



BISCOTTI



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



(°C)



(min.)

Meringhe	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Biscotti con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25

11.7 Sformati e gratinati



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Verdure gratinate, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60

11.8 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.



TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



(°C)



(min)

Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45
--	-----------	---------



TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



(°C)



(min)

Torta Streusel secca

150 -
160

30 - 45



BISCOTTI



(°C)



(min)

Biscotti di pasta frolla

150 -
160

20 - 40

Meringhe

80 - 100

130 - 170

Meringhe

100 -
120

40 - 80

Biscotti con pasta lievitata

160 -
170

30 - 60

Pasticcini di pasta sfoglia, pre-
riscaldare il forno vuoto

170 -
180

30 - 50



BISCOTTI



(°C)



(min)

Panini

180

20 - 30

11.9 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Arrostire grossi tagli di carne direttamente nel vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.

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

Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).

Se viene suggerito il livello uno, mettere il cibo direttamente sulla lamiera dolci

Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostitimento.

11.10 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.



MANZO



(°C)



(min.)

Stufato

1 - 1,5 kg

Cottura convenzio-
nale

230

120 - 150

Roast beef o filetto, al
sangue, preriscaldare il
forno vuoto

spessore 1 cm

Doppio grill ventila-
to

190 - 200

5 - 6

Roastbeef o filetto, cottu-
ra media, preriscaldare il
forno vuoto

spessore 1 cm

Doppio grill ventila-
to

180 - 190

6 - 8



MANZO



(°C)



(min.)

Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto

spessore 1 cm

Doppio grill ventilato 170 - 180

8 - 10



MAIALE



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Spalla / Collo / Coscia

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Braciola / Costoletta di maiale

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Polpettone

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Stinco di maiale, precotto

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



VITELLO



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Arrosto di vitello

1

160 - 180

90 - 120

Stinco di vitello

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



AGNELLO



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Sella d'agnello

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



SELVAGGINA



(kg)



(°C)



(min.)

Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto

1

Cottura convenzionale

230

30 - 40

Sella di capriolo

1.5 - 2

Cottura convenzionale

210 - 220

35 - 40

Coscia di capriolo

1.5 - 2

Cottura convenzionale

180 - 200

60 - 90



POLLAME



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Pollame, porzioni

0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

Mezzo pollo

0.4 - 0.5

190 - 210

35 - 50

Pollo, pollastra

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anatra

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oca

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Tacchino

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Tacchino

4 - 6

140 - 160

150 - 240



PESCE



(kg)



(°C)



(min.)

Pesce intero

1 - 1.5

Cottura convenzionale

210 - 220

40 - 60

11.11 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



PANE



(°C)



(min.)

Pane bianco

180 - 200

40 - 60

Baguette

200 - 220

35 - 45

Brioche

180 - 200

40 - 60

Ciabatta

200 - 220

35 - 45

Pane di segale

190 - 210

50 - 70

Pane integrale

180 - 200

50 - 70

Pane integrale

170 - 190

60 - 90

Pane/Panini

190 - 210

20 - 35

11.12 Cottura croccante con Funzione Pizza



IMPOSTAZIONE



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Crostate

180 - 200

40 - 55

Flan spinaci

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine / Flan svizzero

170 - 190

45 - 55

Crostata di mele, ricoperta

150 - 170

50 - 60



IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Pizza, crosta sottile	200 - 230	15 - 20
Pizza, crosta spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	230 - 250	10 - 20
Flan di pasta sfoglia	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarte flambée)	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60

11.13 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Grigliare solo filetti di carne o pesce.

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.



GRILL



(°C)



(min)
1° lato



(min)
2° lato



Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Lonza di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

11.14 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è applicabile per: pollame, maiale arrosto grasso obrasato. Termosonda La temperatura non deve essere superiore a 65 °C.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Se si consiglia la terza posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sul

ripiano a filo. Mettere una pentola sulla prima posizione del ripiano per raccogliere i grassi.

Se si consiglia la prima posizione del ripiano, collocare il cibo direttamente sul vassoio.

Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

3. Utilizzo: Termosonda Fare riferimento al capitolo "Uso degli accessori": Termosonda.

4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80 °C e 150 °C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90 °C. Impostare la temperatura per Termosonda.

5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Bistecche	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120 - 150	1

Preparare 1 - 1.5 kg di cibo.
Utilizzare la posizione del secondo ripiano.
Impostare la temperatura su 80-90 °C.

 MANZO	 (min.) Cuocere ogni lato	 (min.)
Filetto cottura media	2	90 - 110
Roast beef, cottura media	4	180 - 240

 VITELLO	 (min.) Cuocere ogni lato	 (min.)
Filetto rosé	2	90 - 120

 VITELLO	 (min.) Cuocere ogni lato	 (min.)
Lombo, pezzo unico	4	120 - 150
Sella di vitello	4	120 - 150

 MAIALE	 (min.) Cuocere ogni lato	 (min.)
Filetto rosé	2	90 - 110
Lombo, pezzo unico	4	150 - 170
Sella di vitello	4	150 - 170

11.15 Cibi congelati

	 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelata	200 - 220	15 - 25	2

	 (°C)	 (min)	
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
Spicchi / Crocchette	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
Cheesecake cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Scongellamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento.

	 (kg)	 (min.) Tempo di sbrinamento	 (min.) Ulteriore tempo di scongela- mento	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1.4	60	60	-

11.17 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.



**FRUTTA MOR-
BIDA**



(min)
Tempi di cottura fi-
no alla comparsa
delle prime bollici-
ne

Fragole / Mirtilli / Lamponi / 35 - 45
Uva spina matura



DRUPA



(min)
Tempi di cot-
tura fino alla
comparsa
delle prime
bollicine



(min)
Tempi di
cottura re-
stanti a
100°C

Pesche / Mele 35 - 45
cotogne / Prugne 10 - 15



DURE

VER-



(min)
Tempi di cot-
tura fino alla
comparsa
delle prime
bollicine



(min)
Tempi di cot-
tura restanti
a 100°C

Carote 50 - 60 5 - 10



DURE

VER-



(min)
Tempi di cot-
tura fino alla
comparsa
delle prime
bollicine



(min)
Tempi di cot-
tura restanti
a 100°C

Cetrioli	50 - 60	-
Sottaceti misti	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Pi- selli / Asparago	50 - 60	15 - 20

11.18 Essiccazione - Cottura ventilata

Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.



VERDURE



(°C)



(ore)

Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per zuppa	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40-50	2 - 3

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.



FRUTTA



(ore)

Prugne	8 - 10
Albicocche	8 - 10
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9

11.19 Termosonda

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

 MANZO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Polpettone	80	83	86

 MAIALE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Prosciutto / Arrosto	80	84	88
Braciola di sella / Lonza di maiale, affumicata / Lonza di maiale, lessa	75	78	82

 VITELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Arrosto di vitello	75	80	85
Stinco di vitello	85	88	90

 MONTONE/AGNELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Coscia di montone	80	85	88
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75

 SELVAGGINA	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sella di lepre / Sella di capriolo	65	70	75

 SELVAGGINA	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Coscia di lepre / Lepre, intera / Coscia di cervo	70	75	80

 POLLAME	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Pollo	80	83	86
Anatra, intera / metà / Tacchino, intero / petto	75	80	85
Anatra, petto	60	65	70

 PESCE (SALMONE, TROTA, LUCIOPERCA)	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Pesce, intero / grande / cotto al vapore / Pesce, intero / grande / arrosto	60	64	68

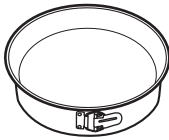
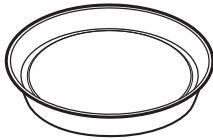
 STUFATI - VERDURE PRECOTTE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sformato di zucchine / Sformato di broccoli / Sformato di finocchi	85	88	91

 STUFATI - SAPORITI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno	85	88	91

 STUFATI - DOLCI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sformato di pane bianco con / senza frutta / Sformato con porridge di riso con / senza frutta / Sformato di spaghetti dolci	80	85	90

11.20 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

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

11.21 Cottura ventilata umida

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

	°C		
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 miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pane bianco	190 - 200	55 - 70	3

11.22 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

		 °C	 min	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

Cottura al forno su un livello - biscotti
Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 °C	 min
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30

Cottura al forno multilivello - biscotti

		 °C	 min	
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura	Grill	24 - 30	4

12. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

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

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

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

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



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

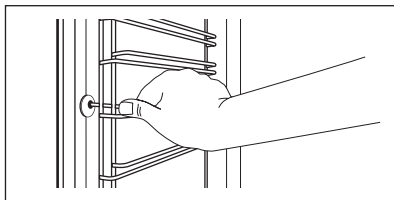
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

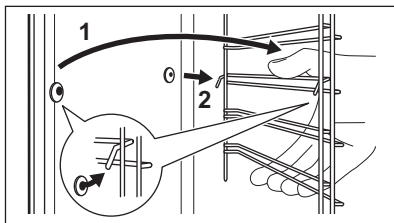
Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

Passaggio 2 Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



Passaggio 3 Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

Passaggio 4 Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.



12.3 Come togliere: Grill

⚠ AVVERTENZA!

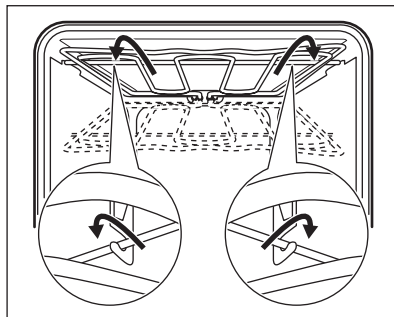
Pericolo di ustione.

Fase 1 Spegner il forno e attendere che sia freddo per pulirlo. Rimuovere i supporti ripiano.

Fase 2 Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti. La griglia si piega.

Fase 3 Pulire la parte superiore del forno con acqua tiepida, un panno morbido e detergente delicato. Lasciare asciugare.

Fase 4 Installare la griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



Fase 5 Montare i supporti ripiano.

12.4 Procedura di rimozione e installazione: Porta

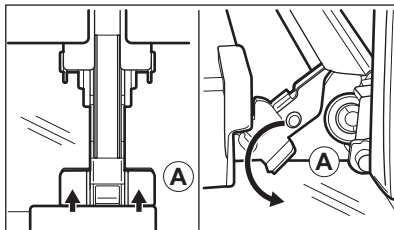
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia.

⚠ AVVERTENZA!

La porta è pesante.

Passaggio 1 Aprire completamente la porta.

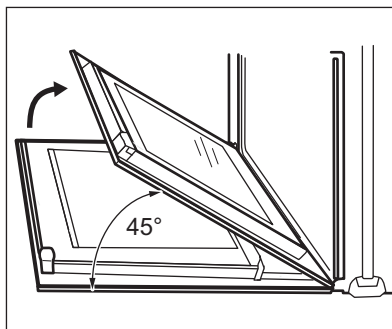
Passaggio 2 Premere completamente le leve di serraggio (A) sulle due cerniere della porta.



Passaggio 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 45°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.

Passaggio 4 Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Passaggio 5 Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta per evitare il surriscaldamento della superficie della porta.



12.5 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1

Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.

Passaggio 2

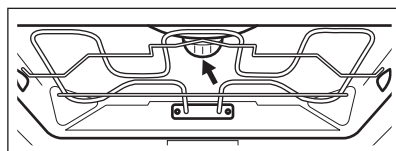
Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



Passaggio 2 Pulire il coperchio in vetro.

Passaggio 3 Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 230 V, 40 W, 300 °C.

Passaggio 4 Installare il coperchio in vetro.

Lampadina laterale

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	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.	Fare riferimento al capitolo "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 che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
La termosonda non funziona.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
Il display mostra F111.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa 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.
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Impostazioni di base.

13.2 Dati dell’Assistenza

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

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

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull’ecodesign e sull’etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BOGEM 944187619
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	71 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	35.0 kg

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

14.2 Risparmio energetico



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

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la

guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trézi 6
1028 Prévèrenge

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. 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.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito

www.erecycling.ch







