



BOGEM

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



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



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	9
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	15
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	16
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	16
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
12. PULIZIA E CURA.....	22
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	24
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	25
15. GARANZIA.....	27
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	27

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- 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 prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- 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.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- 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.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta),

assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

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



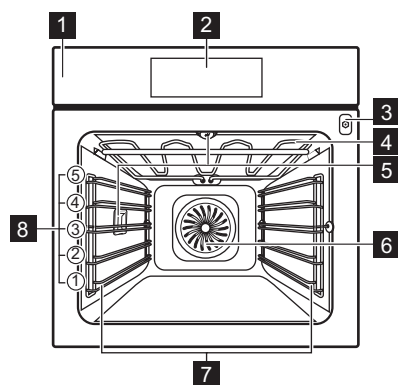
AVVERTENZA!

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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Presa per la termosonda
- 4 Resistenza
- 5 Lampadina

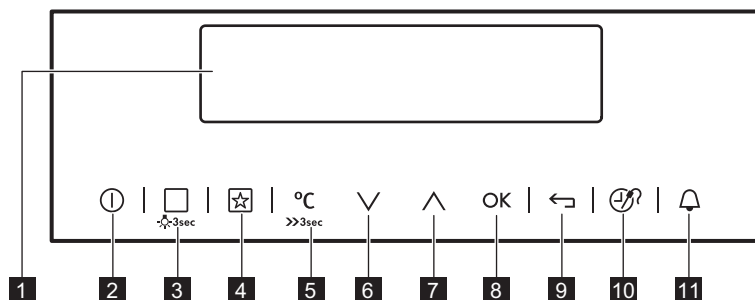
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, rimovibile
- 8 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrosti, pentole / pietanze.
- **Lamiera dolci**
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrosti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.
- **Termosonda**
Per controllare la cottura in base alla temperatura all'interno del cibo.

4. PANNELLO DEI COMANDI

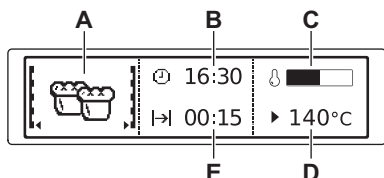
4.1 Panoramica del pannello di controllo



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

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	- Display	Visualizza le impostazioni del forno.
2	ⓘ ON/OFF	Accensione e spegnimento del forno.
3	☐ 3sec Funzioni cottura oppure 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 e accedere ai programmi preferiti.
5	°C >>3sec Selezione della 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 in basso nel menu.
7	△ Tasto Su	Per spostarsi in alto nel menu.
8	OK OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
9	↶ Tasto indietro	Per tornare indietro di un livello nel menu. Per visualizzare il menu principale, premere il tasto sensore per 3 secondi.
10	🕒 Ora e funzioni aggiuntive	Per impostare funzioni diverse. 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 del sensore 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:

	Contaminuti La funzione è operativa.
	Imposta ora Il display mostra l'impostazione
	Durata Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine Il display mostra quando il tempo di cottura è terminato.



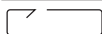
Temperatura

Sul display appare la temperatura.



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.



Indicatore 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 Prima connessione

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

- Lingua
 - Contrasto display
 - Luminosità display
 - Imposta ora
1. Premere o per impostare il valore.
 2. Premere per confermare.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a

contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

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: Indicatore 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

>>>_{3sec} - 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.

Sottomenu 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.
 Turbo Grill	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 il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso 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 verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.
 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.

Funzione cottura Applicazione



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", consigli per il 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 
Salmone intero	-

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Pollame disossato	-

Piatto	
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	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
	Ben cotto 
Manzo Alla Scandinava	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

Piatto	
Selvaggina	Lepre
	• Coscia di lepre
	• Sella di lepre
	• Sella di lepre 
	Cervo
	• Coscia di capriolo
	• Sella di cervo
	Arrosti 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	-

Piatto	
Torta di mele americana	-
Torta al formaggio, stampo	-
Brioche	-
Torta margherita	-
Crostata	-
Torta svizzera dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffin	-
Pasticceria	-
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.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (max. 23 h 59 min). Non è disponibile per: Termosonda.
 Orario fine	Per impostare il tempo di spegnimento per una funzione di riscaldamento (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 una funzione cottura e una temperatura. Il forno si spegne in modo automatico.

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

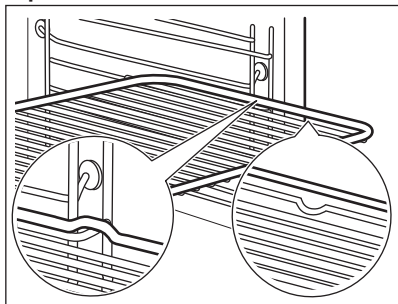
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

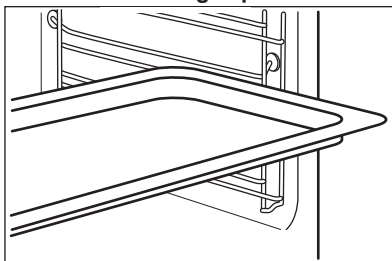
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

9.2 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.

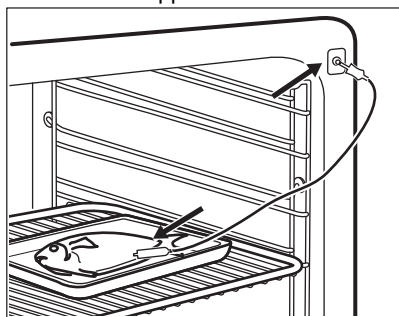
- In fase di cottura il sensore alimenti deve restare all'interno della pietanza e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".



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 $\odot$.

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.

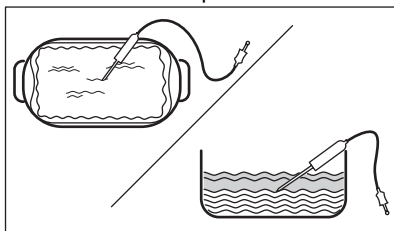


AVVERTENZA!

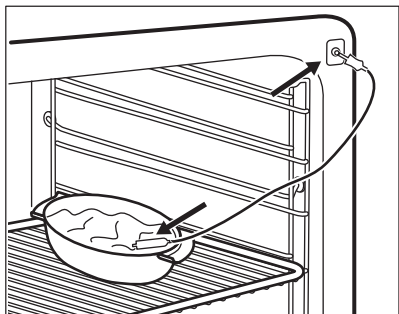
Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore degli alimenti si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

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 del 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 OK .

Quando il piatto raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Il forno si disattiva automaticamente.

9. Sforare 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.

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 OK fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere OK per confermare.
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere OK per confermare.
6. Inserire il nome del programma.
La prima lettera lampeggia.
7. Premere $\vee$ o $\wedge$ per cambiare lettera.
8. Premere OK .
La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto OK per salvare.

Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere $\vee$ o $\wedge$ e premere OK 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 OK per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere OK per confermare.
Premere OK per andare direttamente al menù: Favoriti.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando questa funzione è attiva, l'apparecchiatura non può essere accesa.

1. OK - premere per accendere l'apparecchiatura.

2. , - premere contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio .

Ripetere il passaggio 2 per disattivare la funzione.

10.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi la funzione cottura involontariamente.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione o un'impostazione per la cottura.
3. - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Blocco tasti.
4. Premere OK.

Per disattivare la funzione, premere . Il display non visualizza un messaggio. - premere ripetutamente. OK- premere per confermare. Quando si spegne l'apparecchiatura, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura o un programma, e di attivarla più tardi, con una sola pressione del campo sensore.

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3. - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Durata.
4. Impostare l'ora.
5. - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Set + Go.
6. Premere OK.
7. Premere un simbolo per avviare la funzione: Set + Go. La funzione cottura si avvia.

Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.

10.5 Spegnimento automatico

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

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

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

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

10.6 Luminosità del display

Luminosità diurna:

- È acceso quando l'apparecchiatura è accesa.
- Si attiva per 10 sec. quando si preme un qualsiasi campo sensore durante la modalità di luminosità notturna.
- Si accende quando l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notturna.

● **Luminosità notturna:**

- Quando l'applicazione è spenta, il display è in modalità di luminosità notturna tra le 22:00 e le 6:00.

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 nella tabella sono solo 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.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

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 Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura

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. Usare il primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Scongelamento

Rimuovere la confezione degli alimenti e disporli su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Usare il primo livello griglia.

11.4 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

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

11.5 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

11.6 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

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

		°C		
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura ventilata	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura convenzionale	170	20 - 30	3

¹⁾ Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

Cottura al forno multilivello - biscotti

		°C		
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4

		°C		
Tortine, 20 per teglia, 1)	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

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	max	1 - 2	5
Manzo, bistecca 2)	Grill	max	24 - 30	4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 minuti.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 minuti. Girare il piatto a metà cottura.

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 l'interno dell'apparecchiatura 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. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un

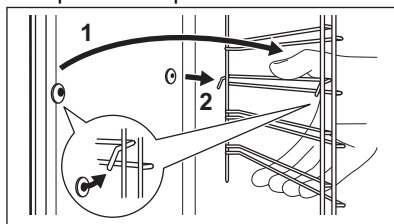
panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

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

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



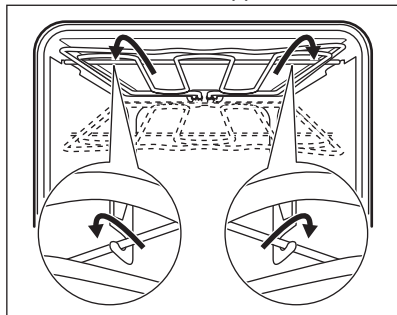
4. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Rimozione del grill

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda per pulirla.
2. Rimuovere i supporti ripiani.
3. Afferrare gli angoli del grill. Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti.



La griglia si piega.

4. Pulire la parte superiore del forno con acqua tiepida, un panno morbido e detergente delicato. Lasciare asciugare.
5. Installare il grill seguendo al contrario la procedura indicata.
6. Installare i supporti ripiani.

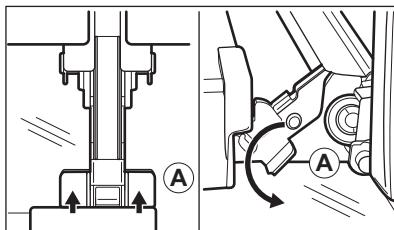
12.4 Rimozione e installazione della porta

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

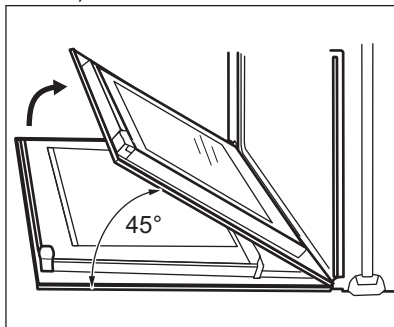
⚠ AVVERTENZA!

La porta è pesante.

1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 45°).



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.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

12.5 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

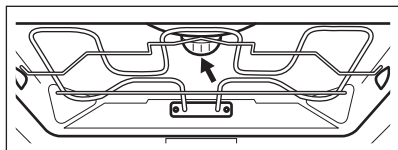
Pericolo di scossa elettrica.

La lampadina può essere rovente.

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

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.
4. Installare il coperchio in vetro.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, resistente al calore fino a 300°C, da 230 V, 25 W.
4. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

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.	La funzione di spegnimento automatico è attiva.	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.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	- Spegnere 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 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	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

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

Potenza elettrica assorbita in standby

0.8 W

Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile

20 min

14.3 Consigli per il risparmio energetico

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

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

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

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

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.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

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

