

BO4GESKM

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



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 DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	19
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	20
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	20
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	23
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	24
12. PULIZIA E CURA.....	42
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	46
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	49
15. GARANZIA.....	50
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	50

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.

- **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)

450 (460) mm

Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 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	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	2500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 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.
- L'apparecchiatura è fornita solo con 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.
- 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.
- 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 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

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

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento

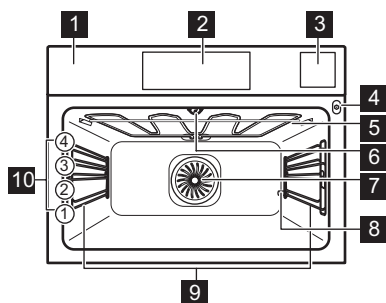
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

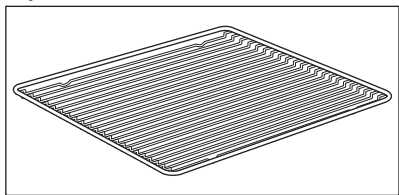
3.1 Panoramica



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

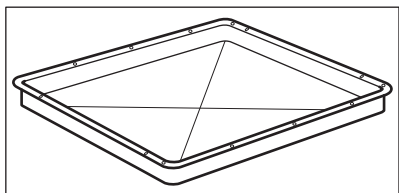
3.2 Accessori

Ripiano a filo



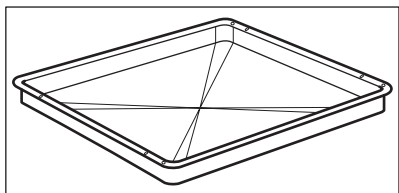
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



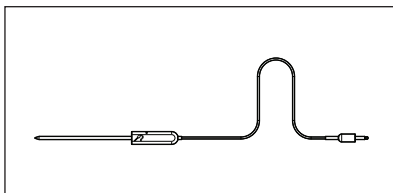
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



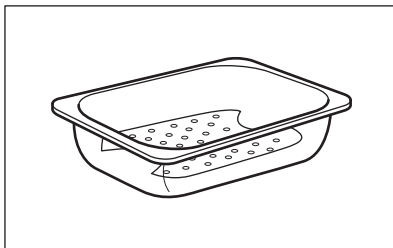
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

Termosonda



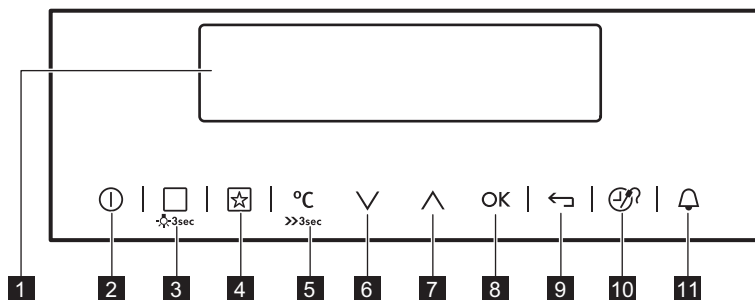
Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

Piatto in vetro con 1 inserto forato



4. PANNELLO DEI COMANDI

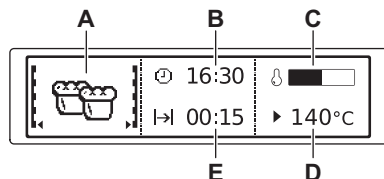
4.1 Programmatore elettronico



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 Cottura Guidata	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Cottura Guidata. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, Cottura Guidata. 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	 Preferiti	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	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.
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, Preferiti, 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 riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo		Funzione
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente  e  per azzerare l'ora.
	Calcolo	Il forno calcola il tempo di cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire 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 DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

5.2 Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere  o  per impostare il valore.
2. Premere **OK** per confermare.

5.3 Preriscaldamento

Togliere tutti gli accessori e pre-riscaldare il forno prima di iniziare a servirsene.

1. Impostare la funzione: Cottura convenzionale  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione: Cottura ventilata  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

5.4 Impostazione della durezza dell'acqua

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

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

Durezza dell'acqua		Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Morbido
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moderatam. dura
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Duro
4	oltre 21	oltre 3,8	oltre 150	Molto dura

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

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

5. Impostare la durezza dell'acqua: menu: Impostazioni base.

Nastro per test	Durezza dell'acqua
	1
	2
	3
	4

È possibile modificare la durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni base / Durezza dell'acqua.

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 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
 Preferiti	Contiene un elenco dei programmi di cottura favoriti creati dall'utente.
 Pulizia	Contiene un elenco di programmi di pulizia.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
 Cottura Guidata	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 unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla 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.
 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.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga il tempo	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Impostazione della 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.
 Durezza dell'acqua	Per impostare il livello della durezza dell'acqua (1 - 4).
 Promemoria Pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
 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.

6.3 Sottomenu per: Pulizia

Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
	Pulizia a vapore plus	Procedura per rimuovere lo sporco difficile con l'ausilio di un detergente per forno.
	Pulizia a vapore	Procedura per la pulizia dell'apparecchiatura nel caso di sporco leggero e non bruciato diverse volte.
	Decalcificazione	Procedura per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
	Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.

6.4 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporanea-mente 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 (Resistenza inferiore/superiore)	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Funzione cottura	Applicazione
 Umidità bassa	Per la cottura di pane e arrosti di pezzi di carne di grandi dimensioni e per riscaldare alimenti conservati in frigorifero e surgelati.
 Umidità alta	Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per far sbollire pesce, royal custard e terrine.
 Cottura a vapore	Per preparare verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.



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

6.5 Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.

Funzione cottura	Applicazione
 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.
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere usata per riscaldare gli alimenti direttamente su un vassoio. Potete riscaldare più di un vassoio alla volta, usando diverse posizioni del ripiano.
 Scongellamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.

6.6 Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare

Piatto	
Pesce	Pesce, arrosto
	Bastoncini di pesce
	Filetti sottili
	Filetti spessi
	Filetto di pesce, surgelato
	Pesce intero piccolo
	Pesce intero, vapore
	Pesce int., piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
	Pesce intero, grigliato 
	Trota
Salmone	Filetto di salmone
	Salmone Intero
Gamberi	Gamberi freschi
	Gamberi surgelati
Cozze	-

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Cosce di pollo	-
Cosce di pollo 	-
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Petto di pollo al vapore
	Pollo, 2 metà
	Pollo intero 
Anatra intera 	-
Oca intera 	-

Piatto	
Tacchino intero 	-

Categoria cibo: Carne

Piatto	
Manzo	Manzo Bollito
	Carne brasata 
	Polpettone di carne
Roast beef	Al Sangue
	Al Sangue 
	Medio
	Medio 
	Ben cotto
	Ben cotto 
	Al Sangue 
Manzo Alla Scandinava	Medio 
	Ben cotto 
	Piccole Salsicce
Maiale	Costolette di maiale
	Stinco di maiale precotto
	Arrosto di maiale
	Lombo di maiale
	Lombo di maiale 
	Lombo di maiale affumicato
	Lombo di maiale al vapore
	Coppa
	Spalla di maiale
	Arrosto di maiale 
	Prosciutto cotto

Piatto	
Vitello	Stinco di vitello
	Lombo di vitello
	Arrostò di vitello 
Agnello	Cosciotto di agnello
	Arrostò di agnello 
	Sella d'agnello
	Coscia agnello, cott. media
	Coscia agnello, cott. media 
	Lepre • Coscia di lepre • Lombata di lepre • Lombata di lepre 
Selvaggina	Capriolo • Coscia di capriolo • Sella di capriolo
	Arrostò di selvaggina 
	Lombo di cervo 

Categoria cibo: Pietanze al forno

Piatto	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni surgelati	-
Pasta	-
Gratin di patate	-
Gratin di verdure	-
Dolci	-

Categoria cibo: Pizza/Quiche

Piatto	
Pizza	Pizza sottile
	Pizza, farc. extra
	Pizza surgelata
	Pizza Americana surgelata
	Pizza fredda
	Pizzette surgelate
Baguette gratinate	-
Crostata Flambé	-
Tortino svizzero, salato	-
Quiche lorraine	-
Torta Speziata	-

Categoria cibo: Torte/Pasticceria

Piatto	
Ciambella	-
Torta di mele, ricoperta	-
Torta di pan di spagna	-
Torta di mele	-
Torta al formaggio, stampo	-
Brioche	-
Pan di Spagna	-
Crostata	-
Tortino svizzero, dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffin	-
Dolce	-
Strisce di pasta	-
Bigné	-
Pasta sfoglia	-
Eclair	-
Macarons	-
Biscotti di pasta frolla	-

Piatto	
Dolci di Natale	-
Strudel di mele surgelato	-
Torta su lamiera dolci	Pasta Morbida
	Impasto lievitato
Torta al formaggio, teglia	-
Brownies	-
Rotolo con marmellata	-
Torta lievitata	-
Torta friabile	-
Torta Con Zucchero	-
Base per flan	Pasta Frolla
	Base pan di Spagna
Sformato alla frutta	Pasta Frolla, Flan Di Frutta
	Flan Di Frutta Torte Lievitate
	Impasto lievitato

Categoria cibo: Pane / Panini

Piatto	
Panini	Panini
	Panini precotti
	Panini surgelati
Ciabatta	-
Baguette	Baguette precotte
	Baguette surgelate
Pane	Corona di pane
	Pane bianco
	Pan briosches
	Pane Nero
	Pane di segale
	Pane integrale
	Pane non lievitato
	Pane/Panini surgelati

Categoria cibo: Verdure

Piatto	
Cime di rapa	-
Broccoletti interi	-
Cime di cavolfiore	-
Cavolfiore intero	-
Carote	-
Zucchine a fettine	-
Asparagi verdi	-
Asparagi bianchi	-
Peperoni (falde)	-
Spinaci, freschi	-
Porro, anelli	-
Fagiolini	-
Funghi a fettine	-
Pomodori pelati	-
Cavoletti di Bruxelles	-
Sedano a cubetti	-
Piselli	-
Melanzane	-
Finocchio	-
Carciofi	-
Barbabietola rossa	-
Scorzonera ispanica	-
Cavolo rapa a listarelle	-
Fagioli bianchi	-
Cavolo verza	-

Categoria cibo: Creme E Timballi

Piatto	
Crema pasticcera cotta	-
Flan al caramello	-
Soufflé	-

Piatto	
Uova	Uova alla coque
	Uova bazzotte
	Uova sode
	Uova strapazzate

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte tagliate spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Crocchette	-
Patate a spicchi	-
Sformato di patate	-
Patate bollite, in quarti	-
Patate bollite	-
Patate al cartoccio	-
Gnocchi di patata	-
Canederli	-
Canederli lievitati salati	-
Canederli dolci lievitati	-
Riso	-
Tagliatelle fresche	-
Polenta	-



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

6.7 Impostazione di una funzione cottura

1. Accedere il forno.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere **OK** per confermare.

6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.

6.8 Cottura a vapore

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



AVVERTENZA!

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

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti. Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. C'è il rischio di perdite di acqua, sovrafflusso e danni all'arredamento.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione:
Durata $\rightarrow$ oppure: Orario fine $\rightarrow$.
Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale. Quando l'acqua nella vaschetta sta per finire, si attiva un segnale acustico e la vaschetta deve essere nuovamente riempita per continuare la cottura a vapore come descritto in precedenza. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.
7. Spegnerne il forno.
8. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare la vaschetta dell'acqua. Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione.

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

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta. Per velocizzare l'asciugatura è possibile chiudere la porta e riscaldare il forno con la funzione: Cottura ventilata a una temperatura di 150°C per circa 15 minuti.

6.9 Indicatore riscaldamento

Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

6.10 Riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.

Per accendere la funzione, tenere premuto °C >>> per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna. Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

6.11 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con il forno spento. Utilizzare per attivare la funzione. Premere o per impostare i minuti e OK per avviare.
Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

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



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

7.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico.
È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente. Le funzioni: Durata e Orario fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.

2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare.
Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo 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 il tempo

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



Non disponibile per 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 Sensore alimenti

Il sensore misura la temperatura all'interno della pietanza. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata l'apparecchiatura si disattiva.

Le due temperature da impostare sono:

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

⚠ ATTENZIONE!

Usare solo il sensore del cibo fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

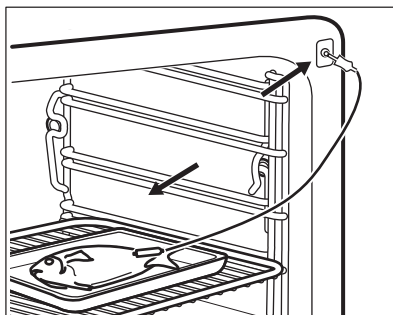
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il sensore degli alimenti non può essere usato per piatti liquidi.
- In fase di cottura il sensore degli alimenti deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento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



L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno 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.

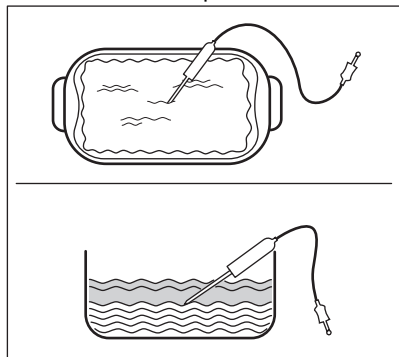
⚠ AVVERTENZA!

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

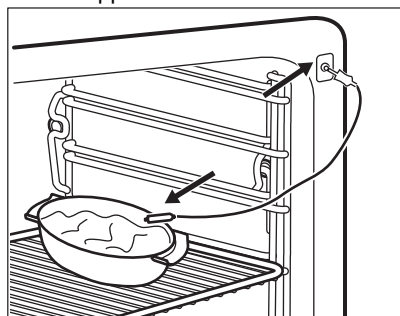
Categoria cibo: stufato

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.



Ripiano a filo:

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

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.

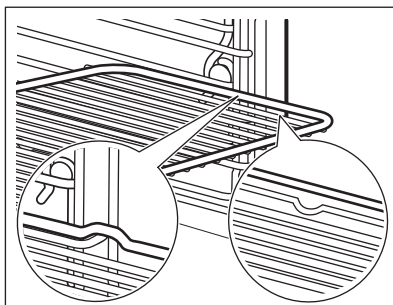
9. Sfiocare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
10. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

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.

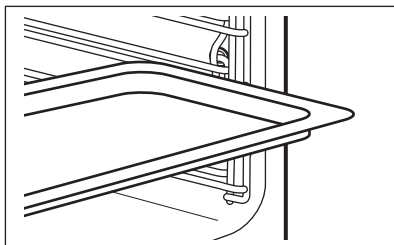
9.2 Inserimento di accessori

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.



Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Preferiti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Preferiti. 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: Preferiti.
3. Premere per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere per confermare.

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 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, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di

riscaldamento e non si modificano le impostazioni.



(°C)



(ore)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

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 notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
 - se il forno viene spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

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

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura

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

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

11.2 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.

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Usare il primo livello griglia. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

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.

11.3 Cottura a vapore

Prestare attenzione in fase di apertura della porta del forno quando la funzione è attiva. Può essere rilasciato vapore.

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

È possibile preparare un menù completo in una sola operazione. Per cucinare correttamente ogni piatto, utilizzare quelli che prevedono tempi di cottura più o meno simili.

Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo. Sistemare le pietanze sui ripiani a filo del forno all'interno di pentole idonee. Regolare lo spazio tra le pentole per permettere al vapore di circolare.

Sterilizzazione

Questa funzione permette di sterilizzare contenitori (ad es. biberon).

Mettere i contenitori puliti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia. Assicurarsi che le aperture siano rivolte verso il basso, con una leggera inclinazione.

Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 min.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Impostare la temperatura a 99 °C, salvo diversamente consigliato nella tabella sottostante.

 VERDURE	
	 (min)
Cime di rapa, preriscaldare il forno vuoto	13 - 15
Pomodori pelati	10
Verdure, sbollentate	15
Spinaci, freschi	15 - 20
Zucchine a fettine	15 - 25
Funghi, fettine	15 - 20
Peperoni, listelli	15 - 20
Melanzane	15 - 25
Broccoletti interi	30 - 40
Asparagi verdi	15 - 25
Zucca, cubetti	15 - 25
Pomodori	15 - 25
Cime di valerianella	20 - 25
Fagioli, sbollentati	20 - 25
Cavolo verza	20 - 25
Piselli	20 - 30



VERDURE



Finocchio	25 - 35
Carote	25 - 35
Porro, anelli	20 - 30
Sedano a cubetti	20 - 30
Taccole / Peperoni Kaiser	20 - 30
Patate dolci	20 - 30
Cime di cavolfiore	25 - 35
Cavolo rapa a listarelle	25 - 35
Cavoletti di Bruxelles	25 - 35
Asparagi bianchi	25 - 35
Fagioli bianchi	25 - 35
Mais dolce	30 - 40
Cavolfiore intero	35 - 45
Fagiolini	35 - 45
Scorzonera ispanica	35 - 45
Cavolo bianco o rosso, a listarelle	40 - 45
Carciofi	50 - 60
Fagioli essiccati, in ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1	55 - 65
Crauti	60 - 90
Barbabietola rossa	70 - 90



PIATTI DI CONTORNO/ACCOMPAGNAMENTI



Cuscus, rapporto acqua/couscous 1:1	15 - 20
Tagliatelle fresche	15 - 25
Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1	20 - 25



PIATTI DI CONTORNO/ACCOMPAGNAMENTI



Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1	25 - 35
Canederli dolci lievitati	25 - 35
Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1	30 - 35
Patate bollite, in quarti	30 - 40
Canederli	35 - 45
Gnocchi di patata	35 - 45
Riso, rapporto acqua/riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso.	35 - 45
Polenta, rapporto liquido 3:1	40 - 50
Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1	40 - 55
Patate non pelate medie	45 - 55
Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1	55 - 60



FRUTTA



Fette di mela	10 - 15
Frutti di bosco caldi	10 - 15
Cioccolato fuso	10 - 20
Composta di frutta	20 - 25

 PESCE		
	 (°C)	 (min)
Filetto di pesce sottile	75 - 80	15 - 20
Gamberi freschi	75 - 85	20 - 25
Cozze	100	20 - 30
Filetto di pesce spesso	75 - 85	20 - 30
Trota, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Gamberi surgelati	75 - 85	30 - 40

 TRITA-		
	 (°C)	 (min)
Piccole Salsicce	80	15 - 20
Salsiccia di vitello bavarese, Salsiccia bianca	80	20 - 30
Salsiccia viennese	80	20 - 30
Petto di pollo al vapore	90	25 - 35
Prosciutto cotto, 1 kg	99	55 - 65
Pollo, al vapore, 1.0 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler, al vapore	90	70 - 90
Vitello, Carré, 0.8 - 1.0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120

 UOVA		
		 (min)
Uova alla coque		10 - 11
Uova sode mediamente bollite		11 - 12

 UOVA		
		 (min)
Uova sode		18 - 21

11.4 Combinazione delle funzioni: Cottura ventilata + Cottura a vapore

È possibile combinare queste funzioni per cuocere carne, verdure e piatti di contorno in una sola volta.

1. Impostare la funzione: Cottura ventilata per arrostitore la carne.
2. Aggiungere le verdure e i piatti di contorno preparati.
3. Diminuire la temperatura del forno a circa 80°C. È possibile aprire lo sportello del forno alla prima posizione per circa 15 minuti.
4. Avviare la funzione: Cottura a vapore. Cuocere tutti i piatti insieme finché non sono pronti.

La quantità d'acqua massima è 650 ml.

11.5 Umidità alta

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	 (°C)	 (min.)
Crema pasticcera / Flan, in piattini	90	35 - 45
Uova strapazzate	90 - 110	15 - 30
Soufflé	90	40 - 50
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo, fino a 0.35 kg	90	20 - 30
Pesce intero, fino a 1 kg	90	30 - 40
Gnocchi	120 - 130	40 - 50

11.6 Umidità bassa



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min)

Arrosto di maiale	1 kg	160 - 180	90 - 100
Roast beef	1 kg	180 - 200	60 - 90
Arrosto di vitello	1 kg	180	80 - 90
Polpettone di carne, crudo,	0,5 kg	180	30 - 40
Lonza di maiale, affumicata	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Pollo	1 kg	180 - 210	50 - 60
Anatra	1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Gratin di patate	-	160 - 170	50 - 60
Pasta al forno	-	170 - 190	40 - 50
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55
Pane	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Panini	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Panini pronti da mettere in forno	-	200	15 - 20
Baguette pronte da mettere in forno	40 - 50 g	200	15 - 20
Baguette pronte da mettere in forno, surgelate	40 - 50 g	200	25 - 35

11.7 Rigenera a vapore

Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Piatti unici	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Riso	110	10 - 15
Gnocchi	110	15 - 25

11.8 Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

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.

11.9 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.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	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 è troppo breve.	Impostare la temperatura del forno inferiore e un tempo di cottura più lungo.
	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.

11.10 Cottura su un solo livello

 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min)	
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Torta di pan di spagna	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	1
Torta di pan di spagna	Cottura convenzionale	160	35 - 50	1
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 30	2
Base per flan - impasto per torte lievitate	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	70 - 90	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1
Cheesecake, utilizzare una leccarda	Cottura convenzionale	160 - 170	70 - 90	2



TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



Preriscaldare il forno vuoto.



(°C)



(min)



Treccia / Corona di pane	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	1
Pane di segale	Cottura convenzionale	prima: 230 poi: 160 - 180	20 30 - 60	1
Bigné / Eclair	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	2
Rotolo con marmellata	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	2
Dolce secco con granelli di zucchero	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	2
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	2
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla)	Cottura ventilata	150 - 170	30 - 55	2
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla)	Cottura convenzionale	170	35 - 55	2
Flan di frutta fatte con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	40 - 80	2
Ciambelle lievitate guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 80	2



BISCOTTI



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min)

Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 25
Pasta frolla / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35
Pasta frolla / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20
Pasta fatti con bianco d'uovo	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150



BISCOTTI



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Biscotti realizzati 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 ventilata	160	10 - 25
	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25
Pasticcini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	20 - 35
	Cottura convenzionale	170	20 - 35

11.11 Sfornati e gratinati



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	170 - 190	15 - 35
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Sfornati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60

11.12 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.)

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

Torta Streusel 150 - 160 30 - 45



TORTE/PASTICCINI/PANE SU LAMIERE DOLCI



(°C)



(min.)

Biscotti di pasta frolla 150 - 160 20 - 40

Pasta frolla / Strisce di pasta 140 25 - 45

Biscotti realizzati con pasta lievitata 160 - 170 25 - 40

Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe 80 - 100 130 - 170



TORTE/PASTICCINI/PANE SU LAMIERE DOLCI



(°C)



(min.)

Macarons 100 - 120 40 - 80

Biscotti realizzati con pasta lievitata 160 - 170 30 - 60

11.13 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta.

Arrostire grandi pezzi di carne direttamente nel vassoio o sulla griglia posta sopra il 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).

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

11.14 Tabelle di cottura al forno

Utilizzare la posizione del primo ripiano.



MANZO



(°C)



(min.)

Arrosto misto 1 - 1,5 kg Cottura convenzionale 230 120 - 150

Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto per cm di altezza Doppio grill ventilato 190 - 200 5 - 6

Roastbeef o filetto, cottura media per cm di altezza Doppio grill ventilato 180 - 190 6 - 8



MANZO



(°C)



(min.)

Roastbeef o filetto, ben
cotto

per cm di altezza

Doppio grill ventilato

170 - 180

8 - 10



MAIALE



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Spalla / Coppa / Coscia

1 - 1.5

150 - 170

90 - 120

Braciola / Costoletta di maiale

1 - 1.5

170 - 190

30 - 60

Polpettone di carne

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

120 - 150

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 - 180

100 - 120

Sella d'agnello

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



SELVAGGINA



(kg)



(°C)



(min.)

Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto

fino a 1

Doppio grill ventilato

180 - 200

35 - 55

Sella di cervo

1.5 - 2

Cottura convenzionale

180 - 200

60 - 90

Coscia di capriolo

1.5 - 2

Cottura convenzionale

180 - 200

60 - 90



POLLAME



Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.



(kg)



(°C)



(min.)

Pollo

0,2 - 0,25 ogni pezzo

200 - 220

30 - 50

Mezzo pollo

0.4 - 0.5 ogni pezzo

190 - 210

40 - 50

Pollame, porzioni

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anatra

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100



PESCE



(kg)



(°C)



(min.)

Pesce intero

1 - 1.5

Doppio grill ventilato

180 - 200

30 - 50

11.15 Cottura croccante con Funzione Pizza



IMPOSTAZIONE



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Torte

180 - 200

40 - 55

Flan agli spinaci

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine

170 - 190

45 - 55

Flan al formaggio

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Torta di mele

150 - 170

50 - 60

Torta di verdure

160 - 180

50 - 60



IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Pizza, sottile

210 - 230

15 - 25

Pizza, spessa, utilizzare una leccarda

180 - 200

20 - 30

Pane non lievitato

210 - 230

10 - 20



IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Torta di pasta frolla

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

210 - 230

15 - 25

Pierogi

180 - 200

15 - 25

11.16 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.



PANE



Usare la prima posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.



(min.)

Pane bianco

190 - 210

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

190 - 210

50 - 70

Pane integrale

190 - 210

40 - 60

Panini, utilizzare la seconda posizione del ripiano

200 - 220

25 - 35

11.17 Grill

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

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



GRILL



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

1° lato

2° lato

Roastbeef, cottura media 210 - 230

30 - 40

30 - 40

Filetto di manzo, cott. Media 230

20 - 30

20 - 30

Carré 210 - 230

30 - 40

30 - 40

Lonza di vitello 210 - 230

30 - 40

30 - 40

Sella d'agnello 210 - 230

25 - 35

20 - 35

Pesce intero, 0,5 - 1 kg 210 - 230

15 - 30

15 - 30

11.18 Cibi congelati

Estrarre gli alimenti dalle confezioni. Mettere la pietanza su un piatto.

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



SBRINAMENTO



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min)

Pizza surgelata

200 - 220

15 - 25

Pizza Americana surgelata

190 - 210

20 - 25

Pizza fredda

210 - 230

13 - 25

Pizzette surgelate

180 - 200

15 - 30

Patatine fritte sottili

190 - 210

15 - 25

Patatine fritte tagliate spesse

190 - 210

20 - 30

Patate a spicchi / Crocchette

190 - 210

20 - 40

Sformato di patate

210 - 230

20 - 30

Lasagne / Cannelloni, freschi

170 - 190

35 - 45



SBRINAMENTO



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min)

Lasagne / Cannelloni, surgelati

160 - 180

40 - 60

Cheesecake cotta

170 - 190

20 - 30

Ali di pollo

180 - 200

40 - 50

11.19 Marmellate/Conserve

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.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.

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.

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

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).



FRUTTA MORBIDA



(min.)

Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine

Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura

35 - 45



DRUPA



(min.)

Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine



(min.)

Tempi di cottura restanti a 100°C

Pesche / Mele cotogne / Prugne

35 - 45

10 - 15



VERDURE



(min.)

Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine



(min.)

Tempi di cottura restanti a 100°C

Carote

50 - 60

5 - 10

Cetrioli

50 - 60

-

Ortaggi misti in agrodolce

50 - 60

5 - 10

Cavolo rapa / Piselli / Asparagi

50 - 60

15 - 20

11.20 Essiccazione

 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.		
	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbette	40 - 50	2 - 3
Prugne	60 - 70	8 - 10
Albicocche	60 - 70	8 - 10
Fette di mela	60 - 70	6 - 8
Pere	60 - 70	6 - 9

11.21 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 di carne	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, al vapore	75	78	82



VITELLO



Temperatura interna alimento (°C)

	Meno	Medio	Più
Arrostato 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
Arrostato di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75



SELVAGGINA



Temperatura interna alimento (°C)

	Meno	Medio	Più
Sella di lepre / Sella di cervo	65	70	75
Coscia di lepre / Lepre, intera / Cosciotto 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

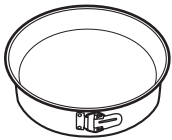
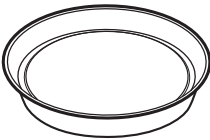
 STUFATI - VERDURE PRE-COTTE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Casseruola di zucchine / Casseruola di broccoli / Casseruola di finocchi	85	88	91

 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
Casseruola di pane bianco con / senza frutta / Casseruola di porridge di riso con / senza frutta / Casseruola di spaghetti dolci	80	85	90

11.22 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

11.23 Cottura ventilata umida

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.			
	 (°C)	 (min.)	
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 60	

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.			
	 (°C)	 (min.)	
Gratin di patate	180 - 200	70 - 85	
Moussaka	180 - 200	75 - 90	



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Lasagne 180 - 200 70 - 90

Cannelloni 180 - 200 65 - 80

Budino di pane 190 - 200 55 - 70

Budino di riso 180 - 200 55 - 70



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo) 160 - 170 70 - 80

Pane bianco 200 - 210 55 - 70

11.24 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

Funzione vapore

Utilizzare la funzione: Cottura a vapore.

Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Impostare la temperatura su 99 °C .



Contenitore (Gastro-norm)



kg



min

Broccoli, preriscaldare il forno vuoto 1 x 1/2 forato 0.3 13 - 15

Broccoli, preriscaldare il forno vuoto 1 x 1/2 forato max 15 - 18

Piselli, surgelati 1 x 1/2 forato 2 Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti pulmento

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.



Uso quotidiano

Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bistecchiera.

Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.

12.2 Prodotti consigliati per la pulizia

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

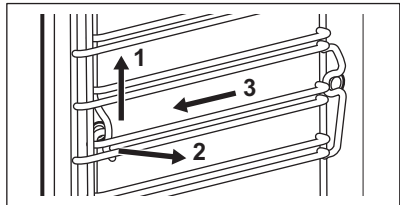
È possibile acquistare i nostri prodotti su www.aeg.com/shop e presso i migliori rivenditori.

12.3 Rimozione dei supporti ripiano

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

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.

3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.4 Pulizia a vapore

Rimuovere manualmente tutto lo sporco possibile.

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

Le funzioni di pulizia a vapore aiutano la pulizia a vapore della cavità del forno.

Prima di avviare una procedura di pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

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

1. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml) finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
2. Scegliere la funzione Pulizia a vapore nel menù: Pulizia.

Pulizia a vapore - la durata della funzione è di circa 30 minuti.

- a) Attivare la funzione.
- b) Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.

- c) Premere un tasto sensore per arrestare il segnale.

Pulizia a vapore plus - La funzione dura all'incirca 75 minuti.

- a) Vaporizzare un detergente idoneo in maniera uniforme nella cavità del forno sia sulle parti smaltate che in acciaio.
- b) Attivare la funzione.
La prima parte del programma si conclude dopo circa 50 minuti.
- c) Premere OK.



Seguire le istruzioni sul display per completare la pulizia.

- d) Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua calda o detersivi per il forno.
- e) Premere OK.

Viene avviata la fase finale della procedura. La fase dura all'incirca 25 minuti.

- 3. Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua tiepida.

Al termine della pulizia, tenere aperta la porta del forno per circa 1 ora. Attendere che l'apparecchiatura sia asciutta. Per accelerare l'asciugatura si può riscaldare il forno con aria calda a 150°C per circa 15 minuti. Per ottenere il massimo dalla funzione di pulizia, pulire manualmente il forno al termine della stessa.

12.5 Promemoria Pulizia

Quando viene visualizzato il promemoria è necessaria la pulizia. Utilizzare la funzione Pulizia a vapore plus.

È possibile attivare/disattivare la funzione: Promemoria Pulizia nel menù: Impostazioni base.

12.6 Sistema di generazione del vapore - Decalcificazione

Quando il generatore del vapore è in funzione, al suo interno si accumula calcare (dato che l'acqua contiene calcio). Ciò può avere un effetto negativo sulla qualità del

vapore, sulle prestazioni del serbatoio acqua e sulla qualità del cibo. Al fine di evitare l'accumulo di calcare, pulire il circuito di generazione del vapore.

Rimuovere tutti gli accessori.

Selezionare la funzione dal menu: Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura.

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.
2. Premere OK.
3. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
4. Premere OK.
5. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
6. Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
7. Premere OK.
Viene attivata la prima fase della procedura: Decalcificazione.



Questa fase dura circa 1 ora e 40 minuti.

8. Al termine della prima fase, svuotare la leccarda e posizionarla nuovamente sulla prima posizione della griglia.
9. Premere OK.
10. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
11. Premere OK.
Viene attivata la seconda fase della procedura: Decalcificazione. Questa sciacquerà il circuito di generazione vapore.



La fase dura all'incirca 35 minuti.

Rimuovere la leccarda al termine della procedura.



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

Se il forno è umido o bagnato, asciugarlo con un panno asciutto. Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

12.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare: Decalcificazione. Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne l'apparecchiatura.

Il promemoria più debole ricorda e consiglia di eseguire il ciclo di decalcificazione.

Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione.



Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura una volta attivo il promemoria più forte, non sarà possibile utilizzare le funzioni vapore. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

12.8 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo

Rimuovere tutti gli accessori.

Selezionare la funzione dal menu: Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura.

La funzione dura all'incirca 30 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
2. Premere OK.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
4. Premere OK.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.9 Svuotamento serbatoio

Rimuovere tutti gli accessori.

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

Selezionare la funzione dal menù: Pulizia. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura.

La funzione dura all'incirca 6 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
 2. Premere OK.
- Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.10 Rimozione e installazione della porta

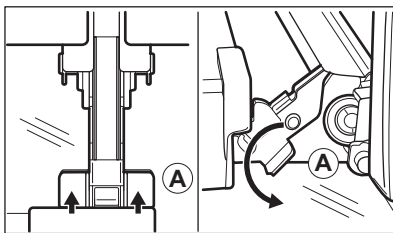
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



AVVERTENZA!

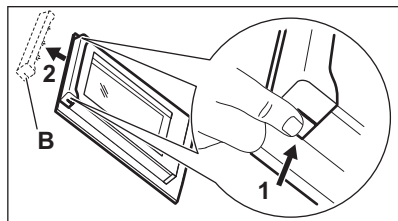
La porta è pesante.

1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.

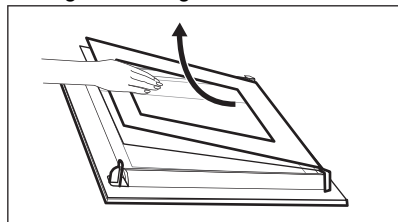


3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.

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



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



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

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

⚠ AVVERTENZA!

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

12.11 Sostituzione della lampadina

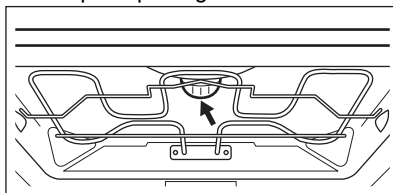
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

- Spegnere il forno.
Attendere che il forno si raffreddi.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

- Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.



- Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.
- Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
- Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
- Montare il rivestimento di vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
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 lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display indica "F111".	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto 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.
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Impostazioni base" nel capitolo "Utilizzo quotidiano".
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente.	Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
È presente troppa acqua sul fondo della cavità al termine della funzione di pulizia.	È stato nebulizzato troppo prodotto nell'apparecchiatura prima dell'attivazione del ciclo di pulizia.	Coprire tutte le parti della cavità con uno strato sottile di prodotto. Nebulizzare uniformemente il prodotto.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	La temperatura iniziale della cavità del forno per la funzione di pulizia a vapore era troppo elevata.	Eseguire nuovamente il ciclo. Avviare il ciclo con l'apparecchiatura fredda.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono state rimosse le griglie laterali prima di avviare la procedura di pulizia. Queste possono trasferire il calore alle pareti e ridurre le prestazioni.	Togliere le griglie laterali dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni.	Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.

13.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati.

La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 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	BO4GESKM 944066659
Indice di efficienza energetica	80.8
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.89 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.59 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	43 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	34.4 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 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 Trési 6 1028 Préverenges	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

aeg.com

867352535-D-422023

