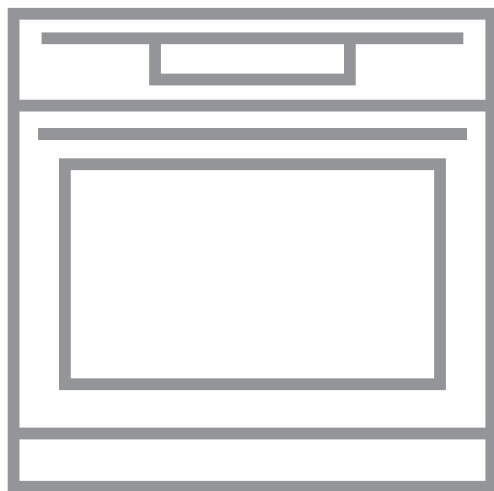


USER MANUAL



PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3	4.2 Display.....	13
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	4	5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	14
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	4	5.1 Pulizia iniziale	14
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5	5.2 Prima connessione.....	14
2.1 Installazione.....	5	5.3 Connessione wireless 	14
2.2 Collegamento elettrico.....	7	5.4 Licenze software.....	15
2.3 Utilizzo.....	7	5.5 Preriscaldamento iniziale.....	15
2.4 Pulizia e cura.....	8	5.6 Come impostare: Durezza dell'acqua.....	15
2.5 Cottura a vapore.....	8	6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	16
2.6 Illuminazione interna.....	9	6.1 Come impostare: Funzioni cottura.....	17
2.7 Assistenza.....	9	6.2 Vaschetta dell'acqua.....	17
2.8 Smaltimento.....	9	6.3 Come utilizzare: Vaschetta dell'acqua.....	18
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	10	6.4 Come impostare: Steamify – Funzione cottura a vapore.....	18
3.1 Panoramica generale.....	10	6.5 Come impostare: Cottura SousVide.....	20
3.2 Accessori.....	10	6.6 Come impostare: Cottura guidata..	21
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	11		
4.1 Panoramica del pannello di controllo.....	11		

6.7 Funzioni cottura.....	21	11.6	Istruzioni d'uso: Decalcificazione.....	39
6.8 Note su: Cottura ventilata umida...	24	11.7 Promemoria trattamento		
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	25	anticalcare.....		40
7.1 Descrizione funzioni orologio.....	25	11.8 Istruzioni d'uso: Risciacquo.....		41
7.2 Come impostare:		11.9 Pro memoria per l'asciugatura.....		41
Funzioni Orologio.....	26	11.10 Modalità d'uso: Asciugatura.....		41
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	28	11.11 Procedura di rimozione e		
8.1 Inserimento di accessori.....	28	installazione: Pannelli in vetro		
8.2 Termosonda.....	29	della porta.....		42
8.3 Istruzioni d'uso: Termosonda.....	29	11.12 Come sostituire: Lampadina.....		43
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	31	12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....		44
9.1 Come salvare: Preferiti.....	31	12.1 Cosa fare se.....		45
9.2 Spegnimento automatico.....	31	12.2 Come gestire: Codici di errore.....		47
9.3 Ventola di raffreddamento.....	32	12.3 Dati dell'Assistenza.....		48
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	32	13. EFFICIENZA ENERGETICA.....		49
10.1 Consigli di cottura.....	32	13.1 Informazioni sul prodotto e scheda		
10.2 Cottura ventilata umida.....	32	informativa sul prodotto.....		49
10.3 Cottura ventilata umida -		13.2 Risparmio energetico.....		49
accessori consigliati.....	33	14. STRUTTURA DEL MENU.....		50
10.4 Tabelle di cottura per gli istituti		14.1 Menu.....		50
di test.....	33	14.2 Sottomenu per: Pulizia.....		51
11. PULIZIA E CURA.....	36	14.3 Sottomenu per: Opzioni.....		51
11.1 Note sulla pulizia.....	36	14.4 Sottomenu per: Connessione.....		52
11.2 Come rimuovere: Supporti del		14.5 Sottomenu per: Configurazione...		52
ripiano	37	14.6 Sottomenu per:		
11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia		Assistenza tecnica.....		53
a vapore.....	37	15. È SEMPLICE!.....		53
11.4 Promemoria Pulizia.....	38	16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE....		56
11.5 Come eseguire la pulizia:				
Vaschetta dell'acqua.....	38			

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza 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 e i dispositivi mobili con My AEG Kitchen .
- 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- 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)	578 (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	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 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	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

**AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti 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!**

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

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

2.5 Cottura a vapore

**AVVERTENZA!**

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

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.

- Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- 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



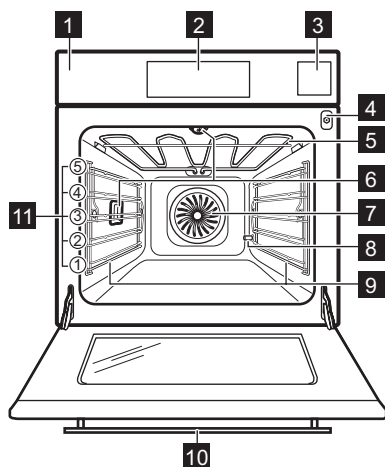
AVVERTENZA!

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.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale

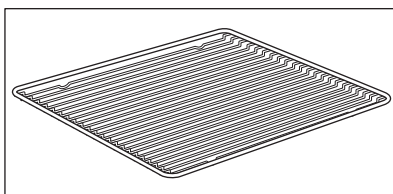


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Telecamera nella maniglia
- 11** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

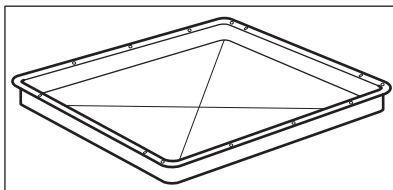
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



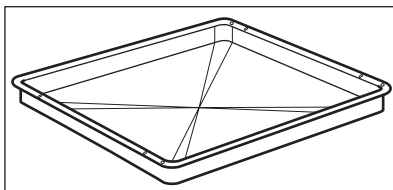
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



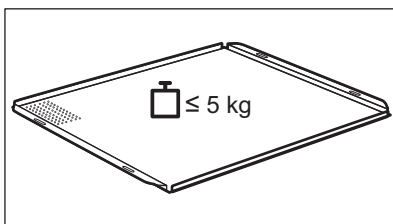
Leccarda

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



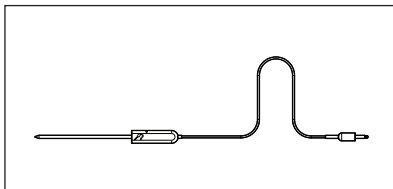
Lamiera dolci

Per panini, biscotti e pasticcini. Ideale per le funzioni a vapore. Lo scolorimento della superficie non ha alcun effetto sulle funzionalità.



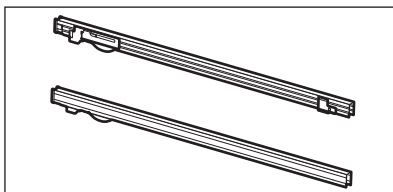
Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



Guide telescopiche

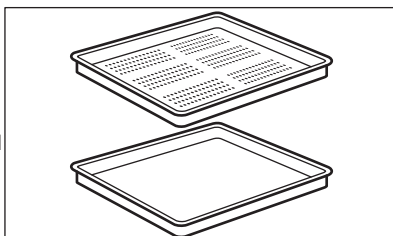
Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.



Set vapore

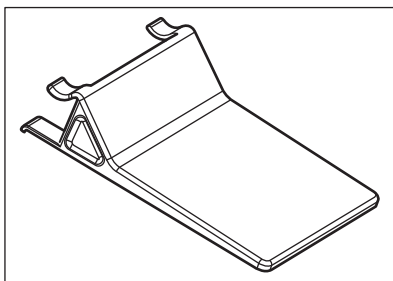
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato.

Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.



Schermo della telecamera

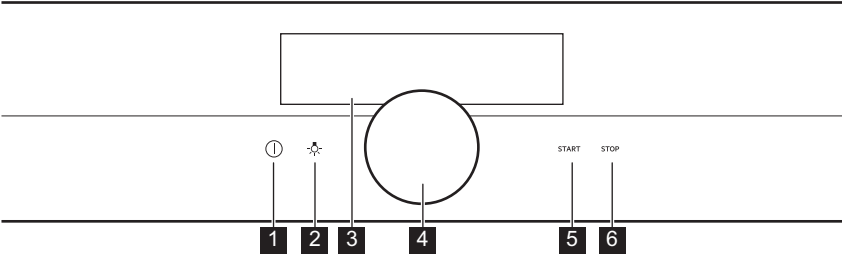
Evita il riflesso luminoso nelle foto.



4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo

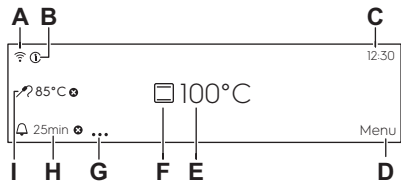
PANNELLO DEI COMANDI



1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
3	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
4	Manopola girevole	Per far funzionare l'apparecchiatura.
5	START	Per attivare la funzione selezionata.
6	STOP	Per disattivare la funzione selezionata.

 Tenere premuto	 Premere	 Tenere premuto e ruotare
Accendere lo schermo principale.	Confermare un'impostazione o accedere al sottomenu selezionato.	Regolare le impostazioni e spostarsi all'interno del menu.

4.2 Display

 The diagram shows a rectangular display area with various icons and labels. At the top left, there are two labels 'A' and 'B' above a Wi-Fi icon. Below this is a thermometer icon with '85°C' and a label 'I'. To the right is a label 'H' above a '25min' timer icon. Further right is a label 'G' above an ellipsis icon. In the center, there is a square icon with '100°C' and a label 'F' below it. To the right of that is a label 'E' above a 'Menu' button. At the top right, there is a label 'C' above a clock icon showing '12:30'. At the bottom right, there is a label 'D' above a bell icon. At the bottom left, there is a label 'I' above a bell icon.	Il display col numero massimo di funzioni impostate. A. Wi-Fi (solo modelli selezionati) B. Informazioni C. Imposta ora D. Menu E. Temperatura F. Funzioni cottura G. Opzioni timer H. Timer I. Termosonda (solo modelli selezionati)
---	--

Spie display

Suono allarme indicatori funzione - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.				
 La funzione è attiva.	 La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.	 Il suono allarme è disattivato.		
Spie timer				
 Il timer si avvia in un altro momento.	 Il timer si avvia alla chiusura dell'apparecchiatura.	 Per annullare l'impostazione.	 Il timer si avvia quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata.	 Il timer si avvia all'inizio della cottura.
Wi-Fi indicatore – l'apparecchiatura può essere collegata al Wi-Fi.				
 Wi-Fi connessione attivata.				
Operazione da remoto indicatore – l'apparecchiatura può essere controllata da remoto.				
 Operazione da remoto è acceso.				

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

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

5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.
È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora, connessione wireless.

5.3 Connessione wireless

- Per collegare l'apparecchiatura occorre:
- Rete wireless con connessione a Internet.
 - Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

Pas-saggio 1	Scaricare l'app mobile My AEG Kitchen e seguire le istruzioni per i passaggi successivi.
Pas-saggio 2	Accendere l'apparecchiatura.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu / Impostazioni / Connessione.
Pas-saggio 4	Selezionare: Wi-Fi. Premere la manopola.

Pas-saggio 5	Scegliere la rete wireless con connessione Internet. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 secondi.
---------------------	---

Frequenza	WLAN 2,4 GHz
	2412 - 2484 MHz
Protocollo	IEEE 802,11b DSSS/802,11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo. Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella GTM3).

5.5 Preriscaldamento iniziale

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

Pas-saggio 1	Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
Pas-saggio 2	Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per un'ora.
Pas-saggio 3	Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
 Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.	

5.6 Come impostare: Durezza dell'acqua

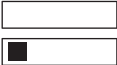
Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Usare la carta di prova in dotazione con il set vapore.

UTILIZZO QUOTIDIANO

			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
Immergere la carta di prova nell'acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.	Scuotere la carta di prova ed eliminare acqua in eccesso.	Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.	Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.
 I colori della carta di prova continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.			
È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.			

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la classificazione acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Durezza dell'acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	dolce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderatam. dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	molto dura

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata.

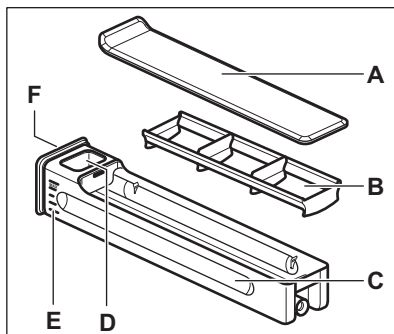
6. UTILIZZO QUOTIDIANO

**AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare: Funzioni cottura

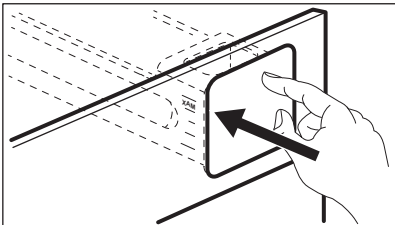
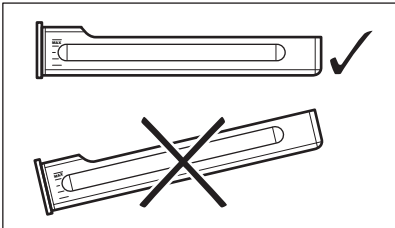
Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Tenere la manopola. Sul display appaiono le funzioni cottura predefinite.
Passaggio 3	Selezionare il simbolo della funzione cottura e premere la manopola per accedere al sottomenu.
Passaggio 4	Selezionare la funzione cottura e premere la manopola.
Passaggio 5	Selezionare: °C. Premere la manopola. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 6	Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.
Passaggio 7	Premere: START. Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 8	Spegnere il forno.

6.2 Vaschetta dell'acqua



- A. Coperchio
- B. Dispositivo anti fuoriuscita
- C. Cassetto
- D. Apertura di riempimento
- E. Bilancia
- F. Coperchio anteriore

6.3 Come utilizzare: Vaschetta dell'acqua

Fase 1	Spingere la copertura anteriore della vaschetta dell'acqua.	
Fase 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo. Sarà possibile eseguire questa operazione in due modi:	
	A: Lasciare la vaschetta dell'acqua all'interno del forno e versare l'acqua da un contenitore.	B: Togliere la vaschetta dell'acqua dal forno e riempirla con acqua del rubinetto,
Fase 3	Portare il cassetto dell'acqua in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita di acqua.	
Fase 4	Una volta riempita la vaschetta, reinserirla nella stessa posizione. Premere la copertura anteriore fino a quando la vaschetta non si trova all'interno del forno.	
Fase 5	Svuotare la vaschetta dell'acqua dopo ogni utilizzo.	
 ATTENZIONE! Tenere la vaschetta dell'acqua lontano dalle superfici calde.		

6.4 Come impostare: Steamify – Funzione cottura a vapore

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare:  Premere la manopola per impostare la funzione di cottura a vapore.

Pas-saggio 3	Selezionare: °C Premere la manopola per impostare la temperatura. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Pas-saggio 4	Impostare la temperatura e premere la manopola per confermare. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.
Cottura a vapore 50 - 100 °C	Per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaino.
Cottura con vapore per stufati e brasati 105 - 130 °C	Per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
Cottura con vapore per gratinature leggere 135 - 150 °C	Per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
Cottura con vapore per arrostiti e lievitati 155 - 230 °C	Per piatti arrostiti e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.
Pas-saggio 5	Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua e rimuoverlo.
Pas-saggio 6	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml). La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 minuti. Utilizzare la scala graduata sulla vaschetta.  AVVERTENZA! Utilizzare esclusivamente 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.
Pas-saggio 7	Pulire l'esterno della vaschetta dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.

Pas-saggio 8	Premere: START . Il vapore appare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Pas-saggio 9	Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua. Al termine della cottura, la ventola di raffreddamento funziona più velocemente per rimuovere il vapore. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.
Pas-saggio 10	Spegnere il forno.
Pas-saggio 11	Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua.
Pas-saggio 12	L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Al termine della cottura, aprire la porta con cautela. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

6.5 Come impostare: Cottura SousVide

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare il simbolo della funzione cottura e premere la manopola per accedere al sottomenu.
Pas-saggio 3	Selezionare:  . Premere la manopola.
Pas-saggio 4	Selezionare: Timer . Premere la manopola.
Pas-saggio 5	Ruotare e premere la manopola per impostare l'ora.
Pas-saggio 6	Selezionare: °C . Premere la manopola.

Pas-saggio 7	Ruotare e premere la manopola per selezionare la temperatura.
Pas-saggio 8	Premere: START .
Pas-saggio 9	L'acqua residua si può accumulare nei sacchetti sottovuoto nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Utilizzare un piatto e un asciugamano per estrarre i sacchetti sottovuoto. Quando il forno è freddo, togliere l'acqua dalla parte inferiore della cavità servendosi di una spugna. Asciugare la cavità con un panno morbido.

6.6 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico
- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al sangue oppure Meno
- Medio
- Ben cotto oppure Più

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare: Menu. Premere la manopola.
Pas-saggio 3	Selezionare: Cottura guidata. Premere la manopola.
Pas-saggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento e premere la manopola per confermare.
Pas-saggio 5	Premere: START .

6.7 Funzioni cottura

STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 Steamify	Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.

FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/ Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Funzione yogurt	Per preparare lo yogurt. Con questa funzione la luce è spenta.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità 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.

VAPORE

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura SousVide	Il nome della funzione fa riferimento a un metodo di cottura, a basse temperature, all'interno di sacchetti di plastica ermetici sottovuoto. Rimandiamo alla sezione Cottura SousVide qui di seguito, nonché al capitolo "Consigli e suggerimenti utili" con le tabelle di cottura per trovare ulteriori informazioni.
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento di 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 state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Cottura a vapore	Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.
 Umidità alta	Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.
 Umidità media	La funzione è ideale per cuocere carne stufata o brasato, pane e pasta lievitata dolce. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne diventa succosa e tenera e le creazioni con pasta lievitata croccanti e brillanti.
 Umidità bassa	La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Con la combinazione del vapore e del calore, la carne acquisisce una consistenza morbida e succosa con una superficie croccante.

6.8 Note su: Cottura ventilata umida

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

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

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Condizioni di partenza	Per impostare l'avvio del conteggio del timer.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Condizioni di partenza	Commento
-	Il timer si avvia quando viene acceso.
	Il timer si avvia alla chiusura dello sportello.
	Il timer si avvia all'inizio della cottura.
	Il timer si avvia quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata.
	Il timer si avvia a un orario specifico.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
Pas-saggio 1	Selezionare: Imposta ora. Premere la manopola.
Pas-saggio 2	Ruotare la manopola per impostare l'orologio. Premere la manopola.

Come impostare il tempo di cottura	
Pas-saggio 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Pas-saggio 2	Selezionare: Timer.
Pas-saggio 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora. Premere la manopola.
Pas-saggio 4	Selezionare: Operazione finale. Premere la manopola. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.	
Pas-saggio 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Pas-saggio 2	Selezionare: ● ● ● . Premere la manopola.
Pas-saggio 3	Selezionare: Condizioni di partenza. Premere la manopola.

Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.

Pas-saggio 4	Selezionare: Operazione finale. Premere la manopola.
---------------------	--

Come ritardare l'inizio e la fine della cottura

Pas-saggio 1	Selezionare: ● ● ● . Premere la manopola.
Pas-saggio 2	Selezionare: Condizioni di partenza / In un altro momento. Premere la manopola.
Pas-saggio 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere la manopola.
Pas-saggio 4	Ruotare la manopola per impostare la fine della cottura. Premere la manopola.
Pas-saggio 5	Selezionare: Operazione finale. Premere la manopola.

Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura

Pas-saggio 1	Selezionare: ● ● ● . Premere la manopola.
Pas-saggio 2	Selezionare: Condizioni di partenza / In un altro momento.
Pas-saggio 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere due volte la manopola per confermare.

Come aumentare il tempo di cottura	
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione del forno.	
Pas-saggio 1	Selezionare: Timer.
Pas-saggio 2	Selezionare l'icona del tempo preferito per estendere il tempo di cottura e premere la manopola per confermare.
Pas-saggio 3	Inoltre, è possibile selezionare la funzione di riscaldamento preferita e premere la manopola per modificarla.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

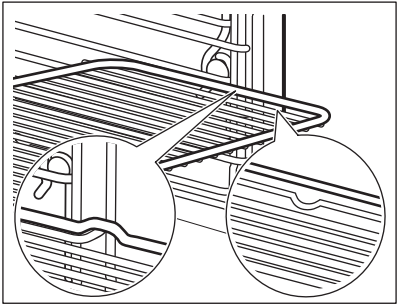


AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento di accessori

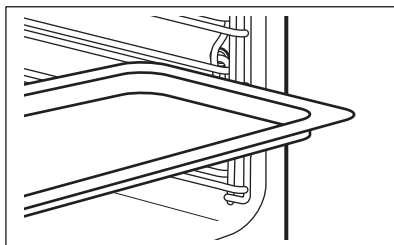
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo:
Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



8.2 Termosonda

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le temperature da impostare sono due:



La temperatura del forno: minimo 120 °C.



La temperatura interna.

Per i migliori risultati di cottura:

Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.

Non usarlo per pietanze liquide.

Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

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

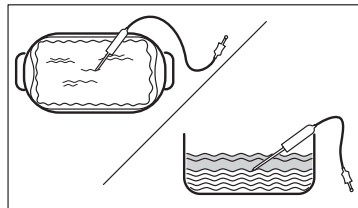
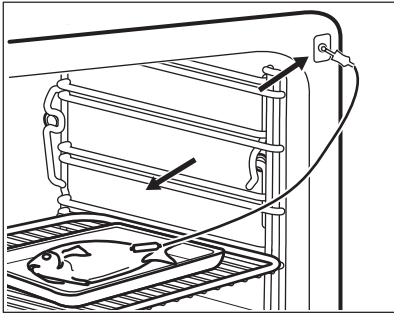
8.3 Istruzioni d'uso: Termosonda

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Pas-saggio 3	Inserire: Termosonda.
Carne, pollame e pesce Sformato	

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 del Termosonda sia all'interno del piatto.

Inserire la punta della Termosonda esattamente al centro della casseruola. Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della Termosonda. La punta di Termosonda non deve toccare il fondo di una teglia.



Pas-saggio 4

Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.

Pas-saggio 5

 - selezionare e premere la manopola per impostare la temperatura al cuore del sensore.

Pas-saggio 6

Premere la manopola per impostare l'opzione del sensore preferita:

- Suono allarme - quando il cibo raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
- Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.

Pas-saggio 7

Ruotare la manopola per selezionare l'opzione. Premere la manopola per confermare.

Pas-saggio 8

Premere: START .
Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.

Pas-saggio 9	Estrarre Termosonda la spina dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno.  AVVERTENZA! Rischio di ustioni perchè Termosonda diventa bollente. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.
---------------------	---

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite. Le impostazioni salvate si trovano nel menu: Preferiti.

Pas-saggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Pas-saggio 2	Selezionare l'impostazione preferita e premere la manopola.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu / Preferiti.
Pas-saggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti. Ruotare la manopola per selezionare la posizione dell'impostazione.
Pas-saggio 5	Premere la manopola per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.

9.2 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

 (°C)	 (ora)
200 - 230	5.5

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

9.3 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.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

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

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

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

10.2 Cottura ventilata umida

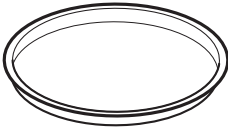
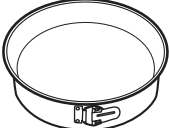
Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25

10.3 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

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

		 °C	 min	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

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

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

Cottura al forno multilivello - biscotti

		 °C	 min	
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 min	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

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

Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Test conformemente a IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

	 Contenitore (Gastro-norm)	 kg		 min	
Broccoli, preriscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	0.3	3	8 - 9	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli, preriscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	max	3	10 - 11	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

PULIZIA E CURA

	 Contenitore (Gastro- norm)	 kg		 min	
Piselli, surge- lati	2 x 2/3 forato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la tempera- tura nel punto più freddo raggiunge 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della griglia.

11. PULIZIA E CURA



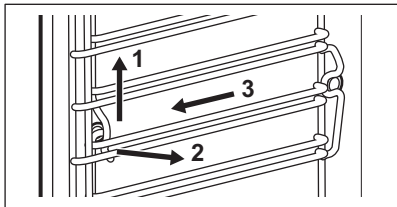
AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

 Agenti di pu- lizia	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il fondo della cavità con qualche goccia di aceto per rimuovere i residui di calcare.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 Usoquotidia- no	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.
 Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Pas-saggio 1	Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	
Pas-saggio 2	Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.	
Pas-saggio 3	Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.	
Pas-saggio 4	Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.	
Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.		

11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore

Prima di iniziare:		
Spegner il forno e attendere che sia freddo.	Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.	Pulire il fondo della cavità e il vetro della porta interna con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.

Fase 1	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.		
Fase 2	Selezione: Menu / Pulizia.		
Funzione		Descrizione	Durata
Pulizia a vapore		Leggera pulizia	30 min.
Pulizia a vapore plus		Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità.	75 min.
Fase 3	Attivare la funzione. Seguire le istruzioni sul display. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.		
Fase 4	Premere la manopola girevole per disattivare il segnale.		

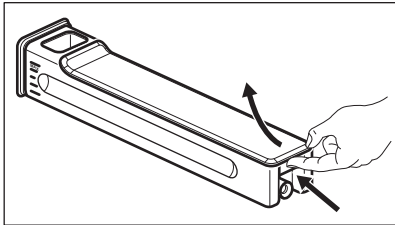
i Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.

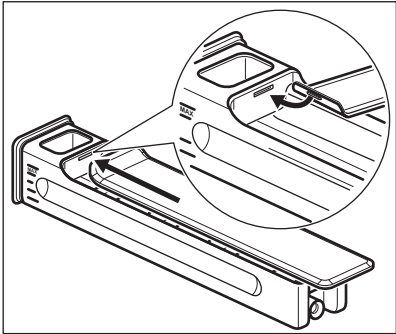
Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido. Rimuovere l'acqua restante dalla vaschetta.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità è asciutta.

11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.
Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.
Il promemoria può essere attivato e disattivato dal menu: Configurazione.

11.5 Come eseguire la pulizia: Vaschetta dell'acqua

Fase 1	Rimuovere la vaschetta dell'acqua dal forno.	
Fase 2	Rimuovere il coperchio della vaschetta dell'acqua. Sollevare la copertura in corrispondenza del rilievo sul lato posteriore.	
Fase 3	Rimuovere il dispositivo anti fuoriuscita. Estrarlo dal corpo della vaschetta fino a quando non fuoriesce.	
Fase 4	Lavare le componenti della vaschetta con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie.	

Fase 5	Rimontare la vaschetta dell'acqua.	
Fase 6	Riposizionare il dispositivo anti fuoriuscita. Inserirlo nel corpo della vaschetta.	
Fase 7	Montare il coperchio. Prima di tutto inserire la linguetta, quindi spingere contro il corpo della vaschetta.	
Fase 8	Inserire il serbatoio dell'acqua.	
Fase 9	Spingere la vaschetta dell'acqua verso il forno fino a che non si blocca.	

11.6 Istruzioni d'uso: Decalcificazione

Prima di iniziare:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.

Durata della prima parte: circa 100 min	
Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
Pas-saggio 3	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.
Pas-saggio 4	Selezionare: Menu / Pulizia.
Pas-saggio 5	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.

Pas-saggio 6	Dopo aver concluso la prima parte, svuotare la leccarda e riposizionarla sulla prima posizione del ripiano.
Durata della seconda parte: circa 35 min	
Pas-saggio 7	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua. Accertarsi che non sia rimasto del decalcificante nella vaschetta dell'acqua. Inserire la vaschetta dell'acqua.
Pas-saggio 8	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
❗ Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

Al termine della decalcificazione:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido. Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
❗ Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.		

11.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

Tipo	Descrizione
Promemoria soft	Consiglia di eseguire il trattamento anticalcare sul forno.
Promemoria hard	Obbliga a eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.
❗ Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne il forno.	

11.8 Istruzioni d'uso: Risciacquo

Prima di iniziare:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.
Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo. Durata: circa 30 min
Pas-saggio 4	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Pas-saggio 5	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

11.9 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare il forno. Premere Sì per asciugare il forno.

11.10 Modalità d'uso: Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

Pas-saggio 1	Accertati che il forno si sia raffreddato.
Pas-saggio 2	Rimuovere tutti gli accessori.

Pas-saggio 3	Selezionare il menu: Pulizia / Asciugatura.
Pas-saggio 4	Seguite le istruzioni sullo schermo

11.11 Procedura di rimozione e installazione: Pannelli in vetro della porta

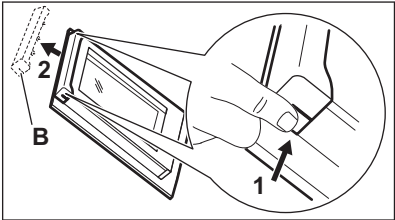
È possibile rimuovere i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

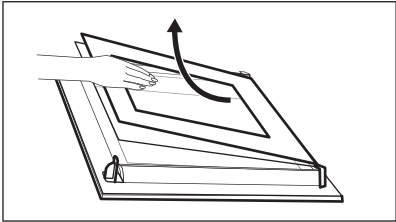


Il modulo telecamera si trova nella maniglia della porta. Fare attenzione a non danneggiare o schiacciare il cavo della telecamera che collega la porta e la cavità del forno. Pulire delicatamente l'obiettivo della telecamera con un panno morbido.



ATTENZIONE!
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

Pas-saggio 1	Aprire la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).	
Pas-saggio 2	Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.	
Pas-saggio 3	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.	
Pas-saggio 4	Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.	

Pas-saggio 5	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
Pas-saggio 6	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.	
Pas-saggio 7	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.	

11.12 Come sostituire: Lampadina

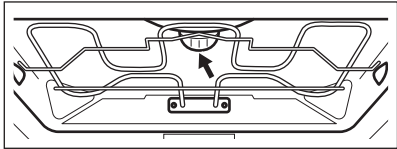


AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Pas-saggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
Pas-saggio 2	Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.	
Pas-saggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.	

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Pas-saggio 4	Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.
---------------------	---

Lampadina laterale

Pas-saggio 1	Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
Pas-saggio 2	Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
Pas-saggio 3	Rimuovere e pulire il telaio metallico e la guarnizione.
Pas-saggio 4	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Pas-saggio 5	Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
Pas-saggio 6	Installare il supporto per il ripiano sinistro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
--	---

12.1 Cosa fare se...

 L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
 Causa possibile	 Soluzione
L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.

 Componenti	
 Descrizione	 Soluzione
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.



La vaschetta dell'acqua non funziona correttamente

 Descrizione	 Causa possibile	 Soluzione
L'apparecchiatura non trattiene la vaschetta dell'acqua una volta inserita.	La vaschetta dell'acqua non è stata premuta completamente.	Inserire completamente la vaschetta dell'acqua nell'apparecchiatura.
C'è una fuoriuscita di acqua dalla vaschetta dell'acqua.	Il coperchio della vaschetta dell'acqua o il dispositivo anti-fuoriuscita non è stato montato correttamente.	Rimontare il coperchio della vaschetta dell'acqua e il dispositivo anti-fuoriuscita.



Problemi con la procedura di pulizia

 Descrizione	 Causa possibile	 Soluzione
La vaschetta dell'acqua è difficile da pulire.	Il coperchio e il dispositivo anti-fuoriuscita non sono stati rimossi.	Rimuovere il coperchio e il dispositivo anti-fuoriuscita.
Non c'è acqua all'interno della leccarda/ teglia da forno dopo aver eliminato il calcare.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita fino al livello massimo.	Verificare che la vaschetta dell'acqua contenga il prodotto anticalcare/ acqua.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine dell'operazione anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. La volta successiva, posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
Sul fondo della cavità, dopo l'operazione di pulizia, c'è troppa acqua.	È stato messo troppo detersivo nell'apparecchiatura prima di avviare l'operazione di pulizia.	La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti della cavità.



Problemi con la procedura di pulizia

 Descrizione	 Causa possibile	 Soluzione
Le performance a livello di pulizia non sono soddisfacenti.	È stata avviata l'operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda.	Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Ripetere l'operazione di pulizia.
	Non sono stati rimossi tutti gli accessori dall'apparecchiatura prima dell'operazione di pulizia.	Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchiatura. Ripetere l'operazione di pulizia.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.



Problemi col segnale Wi-Fi

 Causa possibile	 Soluzione
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un altro forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e il Controllo Remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 Codice e descrizione	 Soluzione
F111 – Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente Termosonda nella presa.
F601 - c'è un problema con Wi-Fi segnale.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo “Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura”, connessione Wireless.
F604 - il primo collegamento al Wi-Fi non riuscito.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Rimandiamo al capitolo “Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura”, connessione Wireless.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F131 - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta.	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
F144 - il sensore nella Vaschetta dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua.	Svuotare la Vaschetta dell'acqua e riempirlo.
F254 - la telecamera non è collegata all'apparecchiatura.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F508 - la Vaschetta dell'acqua non funziona correttamente.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F602, F603 – Wi-Fi non è disponibile.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

12.3 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore 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.)	

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BSK999330T 944188332, 944188583
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	40.0 kg

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

13.2 Risparmio energetico



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

STRUTTURA DEL MENU

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.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

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

Voce menu		Applicazione
Im- po- sta- zioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Pulizia del circuito di generazione del vapore. Usare il risciacquo dopo frequenti cotture a vapore.
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Promemoria Pulizia	Ricorda all'utilizzatore quando pulire il forno.

14.3 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Icona Luce visibile	L'icona con la lampada compare sullo schermo.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.

STRUTTURA DEL MENU

Sottomenu	Applicazione
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico.
Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine della cottura. Quando questa funzione è attiva, il messaggio "Scaldavivande avviato" compare sul display. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura e se la Durata è impostata.

14.4 Sottomenu per: Connessione

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

14.5 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu	Descrizione
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①, STOP .
Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni di allarme.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.

14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Licenza	Informazioni sulle licenze.
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
Reset di tutte le finestre di dialogo	Ripristina tutti i pop-up alle impostazioni originali.

15. È SEMPLICE!

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:				
Lingua	Luminosità	Volume acustico	Durezza dell'acqua	Imposta ora

Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:				
 ON / OFF	 Informazioni	 Opzioni timer	 Termosonda	START / STOP

Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura				
Avvio rapido	Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		Tenere premuto: 	 ... - premere la funzione dell'apparecchiatura, quindi premere la manopola.	Premere: START .
Spegnimento rapido	Spegnere l'apparecchiatura in qualsiasi momento, su qualsiasi schermo o messaggio.	 - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		

Avviare la cottura			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 - premere per accendere l'apparecchiatura.	 ... - selezionare la funzione cottura e premere la manopola.	 - ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Cottura a vapore - Steamify			
Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.			
Cottura a vapore	Cottura con vapore per stufati e brasati	Cottura con vapore per gratinature leggere	Cottura con vapore per arrosti e lievitati
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
Premere: ①.	Selezionare: Menu. Premere la manopola.	Selezionare: Cottura guidata . Premere la manopola.	Scegliere la categoria cibo.	Scegliere il piatto e premere la manopola.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura o modificare la funzione di cottura

Impostazioni timer rapido Usare le impostazioni timer più usate scegliendo dalle scorciatoie.	Passaggio 1	Passaggio 2
	Selezionare: Timer . Premere la manopola.	Selezionare il valore timer preferito e premere la manopola.
Funzione Finish Assist 10% Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo o per modificare la funzione di cottura quando rimane il 10% del tempo di cottura.	+1 min +5 min +10 min - premere l'icona sul tempo preferita per allungare il tempo di cottura.	
	Modifica funzione: Selezionare la funzione preferita    ... - selezionare la funzione preferita. Premere la manopola.	

Pulire l'apparecchiatura con la pulizia a vapore

Passaggio 1 Selezionare: Menu. Premere la manopola.	Passaggio 2 Selezionare: Pulizia. Premere la manopola.	Passaggio 3 Scegliere la modalità:
Pulizia a vapore		Per una pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus		Per una pulizia completa.
Decalcificazione		Per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.

Pulire l'apparecchiatura con la pulizia a vapore	
Risciacquo	Per la funzione di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

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.

www.aeg.com/shop



867361206-E-052023

AEG