

► BSE882220M
BSK882220M

IT Istruzioni per l'uso
Forno a vapore

USER MANUAL



AEG

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	9
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	20
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	21
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	23
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	24
11. PULIZIA E CURA.....	45
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	49
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	51

PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- 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, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.2 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.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
- 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.



AVVERTENZA!

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

2.4 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

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

2.5 Pulizia e cura

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

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

2.7 Assistenza Tecnica

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

2.8 Smaltimento



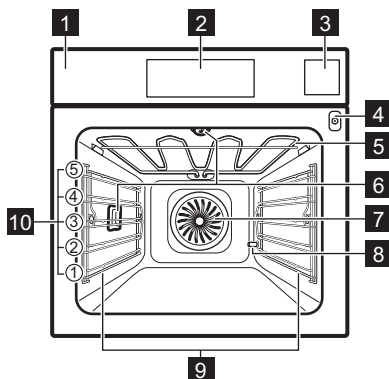
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

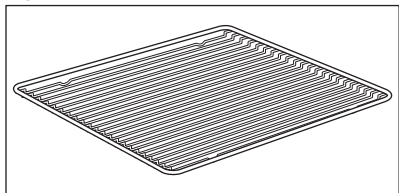
3.1 Panoramica



- 1 Pannello comandi
- 2 Display
- 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

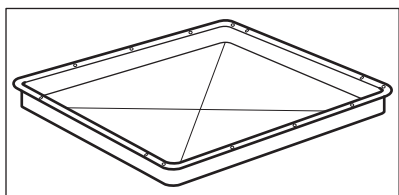
3.2 Accessori

Ripiano a filo



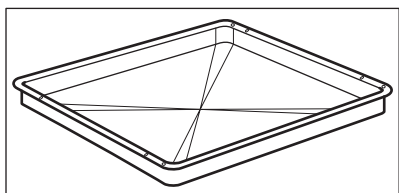
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



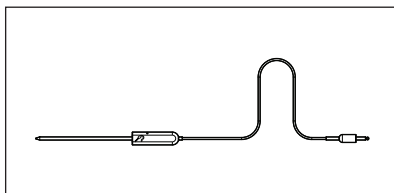
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



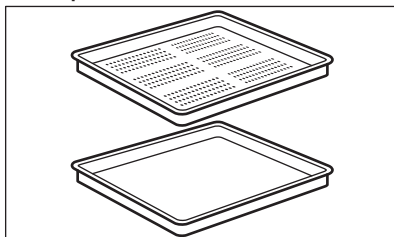
Per cuocere al forno, arrostiti o come recipiente per raccogliere i grassi.

Sensore alimenti



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

Set vapore

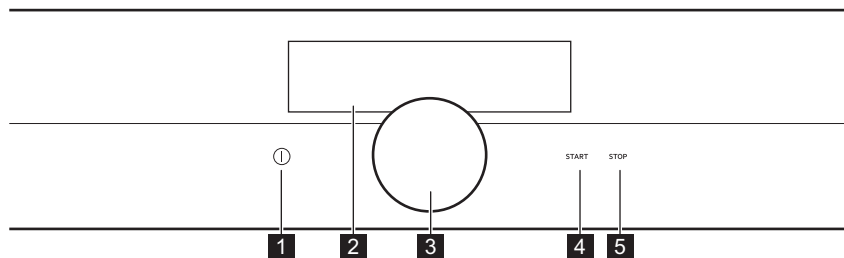


Contenitore con e senza fori.

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.

4. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

4.1 Pannello comandi



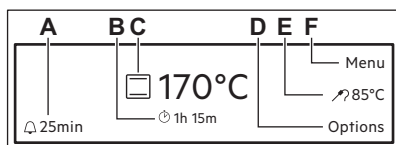
Funzione	Commento
1 On/Off	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura
2 Display	Visualizza le impostazioni reali dell'apparecchiatura.
3 Manopola girevole	Per regolare le impostazioni e spostarsi all'interno del menu. Premere 1 per accendere l'apparecchiatura. Tenere la manopola girevole per attivare la schermata delle impostazioni. Tenere e girare la manopola girevole per spostarsi all'interno del menu. Tenere e premere la manopola girevole per confermare un'impostazione o accedere al sottomenu selezionato. Per tornare al menu precedente, invitiamo a trovare l'opzione Indietro nell'elenco menu, oppure confermare un'impostazione selezionata.
4 START	Per attivare la funzione selezionata.
5 STOP	Per disattivare la funzione selezionata.

4.2 Display

Dopo l'accensione, sul display compare l'ultima modalità di funzionamento cottura selezionata.



Il display col numero massimo di funzioni impostate.



- A. Promemoria
- B. Timer
- C. Funzione di cottura e temperatura
- D. Opzioni oppure Ora del giorno
- E. Durata od orario fine di una funzione oppure Sensore alimenti
- F. Menù

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

Dopo il primo collegamento viene visualizzata per 7 secondi la versione del software.

Sarà necessario impostare la lingua, Luminosità Display, Durezza dell'acqua e Imposta ora.

5.3 Impostazione della durezza dell'acqua

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

Durezza dell'acqua		Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Addolcita
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	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 / Configurazione / Durezza dell'acqua.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni Cottura

Attivazione e disattivazione delle funzioni di cottura.

1. Accendere il forno.
2. Tenere la manopola girevole. L'ultima funzione usata viene sottolineata.
3. Premere la manopola girevole per accedere al sottomenu, quindi ruotarla per selezionare una funzione di cottura.

4. Premere la manopola girevole per confermare.
5. Impostare la temperatura e confermare.
6. Premere **START**. Sensore alimenti può essere collegata in qualsiasi momento o durante il processo di cottura. Alcune funzioni contengono una sequenza di pop-up. Premere la manopola girevole per passare alla finestra pop-up successiva. Dopo l'ultima conferma si avvia la funzione.

Per disattivare una funzione premere **STOP**.



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

Funzioni cottura: Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 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.
 Drying	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Scongelamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.

Funzioni cottura: Standard

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.

Funzione cottura	Applicazione
 Cott. ventilata + Resist. Inferiore	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 (Rosolatura/Cottura finale)	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Resist. Inferiore + Grill + Ventola	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.
 Grill + Ventola	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cottura Ecoventilata	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo alla sezione "Consigli e suggerimenti", Cottura ecoventilata. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Dato l'uso del calore residuo la potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo a: capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.

Funzioni cottura: Steam

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura a vapore	Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.

Funzione cottura	Applicazione
 Umidità Elevata	La funzione è ideale per cucinare piatti delicati quali creme, flan, timballi e pesce.
 Umidità Bassa	La funzione è ideale per la carne, il pollame, le pietanze al forno e gli sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne rimane tenera e succosa con una superficie croccante.
 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 utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Lievitazione Pasta	La condensa creata dal vapore migliora e velocizza la lievitazione della pasta, evita che la superficie si asciughi e mantiene la pasta elastica.

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 l'apparecchiatura.
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 l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. 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 l'apparecchiatura.

8. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare la vaschetta dell'acqua.
Rimandiamo alla funzione di pulizia:
Svuotamento Serbatoio.



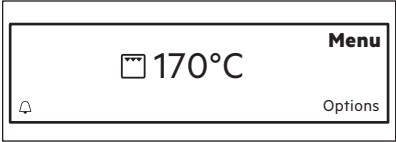
ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è incandescente. 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 l'apparecchiatura è fredda.

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

6.2 Menù - panoramica



Menù

Voce menù	Applicazione
Cottura Guidata	Contiene un elenco di programmi automatici.
Pulizia	Contiene un elenco di programmi di pulizia.
Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Sottomenù per: Pulizia

Sottomenù	Descrizione
Pulizia A Vapore	Procedura per la pulizia dell'apparecchiatura nel caso di sporco leggero e non bruciato diverse volte.
Pulizia A Vapore Plus	Procedura per rimuovere lo sporco difficile con l'ausilio di un detergente per forno.
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.
Svuotamento Serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.

Sottomenu per: Impostazioni Base

Sottomenu	Descrizione
Sicurezza Bambini	Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare il forno accidentalmente. Sarà possibile attivare e disattivare questa funzione tramite il Menu Impostazioni di Base. Al termine dell'attivazione compare sul display il Blocco bambini quando viene accesa l'apparecchiatura. Per attivare l'uso del forno, scegliere le lettere codice con la manopola girevole nel seguente ordine: A B C. Quando il blocco bambini è attivo e il forno viene spento la porta del forno è bloccata.
Riscaldamento Rapido	Riduce il tempo di cottura come modalità predefinita. Si prega di notare che è disponibile solo per alcune delle funzioni di riscaldamento.
Pronto Da Servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine della cottura. Per spegnerlo prima premere la manopola girevole. Quando questa funzione è attiva sul display compare il messaggio "Mantieni caldo avviata". Si prega di notare che è disponibile solo per alcune delle funzioni di riscaldamento e se Durata è impostata.
Prolunga il tempo	Per estendere il tempo di cottura predefinito. Si prega di notare che è disponibile solo per alcune delle funzioni di riscaldamento.
Configurazione	Per impostare la configurazione del forno.
Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua del display.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.
Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il tono di ON / OFF e STOP.
Toni Allarme/Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
Volume Segnale Acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
Luminosità Display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.

Sottomenu per: Assistenza Tecnica

Sottomenu	Descrizione
DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Mostra licenze	Informazioni sulle licenze.
Mostra versione software	Informazioni sulla versione del software.
Impostazioni Di Fabbrica	Reset alle impostazioni di fabbrica.

Sottomenu per: Cottura Guidata

Ogni piatto nel sottomenu ha una funzione e una temperatura proposte. Questi parametri possono essere regolati manualmente a seconda della preferenza dell'utente.

Per alcuni dei piatti è anche possibile scegliere la modalità di cottura:

- Peso Automatico
- Sensore alimenti

Il livello al quale viene cotto un piatto:

- Al Sangue o Meno
- Medio
- Ben Cotto o Altri

Categoria cibo: Carne e pesce

carne	
Manzo	Lombata
	Arrosto
	Manzo Bollito
	Polpettone
	Manzo Alla Scandinava

carne		
Maiale	Filetto	Purezza
		Affumicato
	Arrosto	
	Prosciutto	Arrostito
		Al vapore
	Stinco	
Vitello	Costolette	
	Salsiccia	
	Filetto	
Agnello	Arrosto	
	Sella	
	Cosciotto	
Spill	Capriolo	Sella
		Coscia
	Lepre	Sella
		Cosciotto

Volaille	
Pollo	Intero
	Metà
	Petto
	Cosciotto
	Alette

Volaille		
Anatra		
Oca		
Tacchino	Intero	
	Petto	

Pesce		
Pesce Intero	Piccolo	Arrostito
		Al vapore
	Medio	Arrostito
		Al vapore
	Grande	Arrostito
		Al vapore
Filetti	Sottile	
	Alta	
Sformati di pesce		
Bastoncini Di Pesce		

Frutti di mare		
Gamberi		
Cozze		

Categoria cibo: Contorni / Sformati

Pietanze		
Contorni	Patate Purezza	Intero
		Quarto
	Patate Congelato	Patatine Fritte
		Crocchette
		Patate a spicchi
		Tortino di patate
	Riso	
	Pasta fresca	
	Polenta	
	Dumplings	Gnocchi Di Patata
Canederli dolci lievitati		
Pietanze Al Forno	Lasagnes	
	Patate Grattinate	
	Pasta al forno	
	Verdure gratinate	
	Casseruola, saporito	
	Casseruola, verdura	
Legumi e cereali		
Timballi		
Uova	Alla coque	
	Bazzotte	
	Sode	
	Uova cotte	

Categoria cibo: Cottura saporita

Piatto		
Pizza	Purezza	Sottile
		Alta
	Congelato	Sottile
		Alta
		Snack
	Fresca	
Quiche	Sottile	
	Alta	
Pane	Purezza	Baguette
		Ciabatta
		Pane Bianco
		Pane nero
		Pane Di Se-gale
		Pane inte-grale
		Pane Non Lievitato
		Corona Di Pane
		Pan Brio-sches
	Congelato	Baguette
		Pane
	Precotto	
Panini	Purezza	
	Congelato	
	Precotto	

Categoria cibo: Dolci e dessert

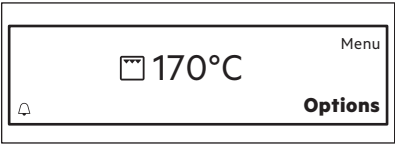
Piatto	
Torta in stampo	Torta Alle Mandorle
	Crostata Di Mele
	Brioche
	Torta Al For-maggio
	Torta di me-le, ricoperta
	Base pasta frolla
	Base pan di Spagna
	Torta mar-gherita
	Ciambella
	Pan di Spa-gna
Torte	

Piatto	
Torta su la- miera dolci	Congelato Strudel di mele
	Brownies
	Torta Al For- maggio
	Dolce Di Na- tale
	Torta Friabi- le
	Flan Di Frut- ta
	Pasta frolla
	Pasta Morbi- da
	Pasta Lievi- tata
	Pan di Spa- gna
Pasticcini	Torta di zuc- chero
	Dolce arro- tolato
	Tortino sviz- zero, dolce
	Torta Lievi- tata
	Dolcetti
	Bigné
	Eclair
	Macarons
	Muffin
	Strisce Di Pasta
	Pasticcini Di Sfoglia
	Biscotti Di Pasta Frolla

Piatto	
Flan	
Crema pa- sticcera	
Casseruola, dolce	
Canederli dolci lievitati	
Categoria cibo: Verdure	
Piatto	
Carciofi	
Asparagi verdi	
Asparagi bianchi	
Barbabietola Rossa	
Scorzonera Ispanica	
Broccoli	Broccoli
	Intero
Cavoletti di bruxel- les	
Cavolo rapa	
Carote	
Cavolfiore	Broccoli
	Intero
Sedano	
Zucchine A Fettine	
Melanzane	
Finocchio	
Fagiolini	
Anelli Di Porro	
Funghi A Fettine	
Piselli	
Peperoni	
Cavolo Verza	

Piatto
Spinaci, freschi
Pomodori

6.3 Opzioni



Opzioni	Descrizione
Impostazione Timer	Contiene un elenco delle funzioni orologio.
Riscaldamento Rapido	Per ridurre il tempo di cottura nella funzione di cottura attualmente in funzione. In data / Spento
Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente. Dopo aver impostato, il messaggio "Set&Go attivo" viene visualizzato sul display. Premere Start per accenderlo. Quando questa funzione è attiva il messaggio scompare dal display e il forno inizia a funzionare. Si prega di notare che è disponibile solo per alcune delle funzioni di riscaldamento e se Durata / Ora di fine è impostata.
Spia	In data / Spento

6.4 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 Impostazione Timer

Funzioni orologio	Applicazione
 Timer	Monitora automaticamente il periodo di tempo durante il quale è attiva la funzione. La visibilità del Timer può essere attivata e disattivata.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento. ¹⁾

Funzioni orologio	Applicazione
 Orario Fine	Per impostare il tempo di spegnimento per una funzione di riscaldamento. Questa opzione è disponibile solo quando Durata è impostato. Usare le funzioni Durata e Orario Fine contemporaneamente per attivare e disattivare il forno in un determinato momento in futuro. ¹⁾
 Promemoria	Per l'impostazione il conto alla rovescia. ¹⁾ Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Scegliere  e impostare il tempo. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere la manopola girevole per bloccare il segnale. Quando il forno è spento, premere la manopola girevole per attivare questa funzione.

¹⁾ Massimo 23 h 59 min

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Sensore alimenti

Sensore alimenti misura la temperatura all'interno degli alimenti. 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 l'accessorio fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il Sensore alimenti non può essere usato per piatti liquidi.

- In fase di cottura il Sensore alimenti deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda.



AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

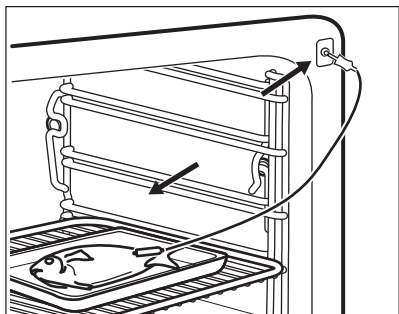
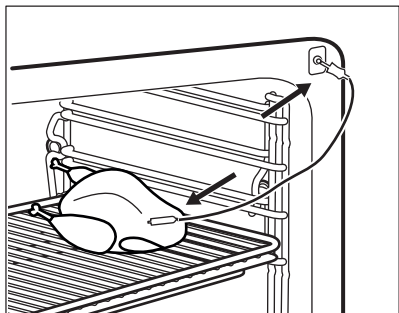


L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

1. Accendere il forno.
2. Inserire la punta del Sensore alimenti degli alimenti al centro della carne o del pesce, ove possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 del Sensore alimenti degli alimenti siano all'interno della pietanza.

3. Inserire la spina della Sensore alimenti nella presa sulla parte anteriore del forno.



Il display mostra: Sensore alimenti.

4. Impostare la temperatura interna.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.

Quando il piatto raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne in modo automatico.

6. Premere la manopola girevole per bloccare il segnale.
7. Estrarre la spina Sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dal forno.



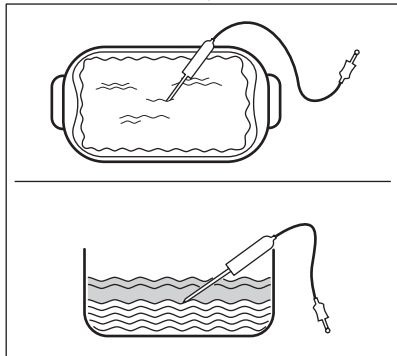
AVVERTENZA!

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

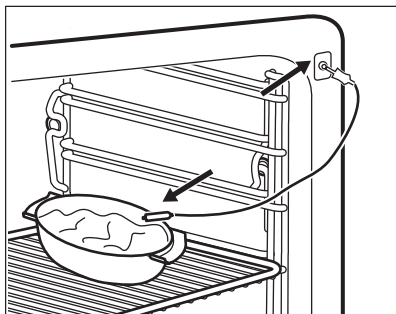
Categoria cibo: stufato

1. Accendere il forno.
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.

3. Inserire la punta del Sensore alimenti esattamente al centro della pentola. Il Sensore 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 alimenti. La punta del Sensore alimenti non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Coprire il Sensore alimenti con gli ingredienti restanti.
5. Inserire la spina della Sensore alimenti nella presa sulla parte anteriore del forno.



Il display mostra: Sensore alimenti.

6. Impostare la temperatura interna.
 7. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
- Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne in modo automatico.
8. Premere la manopola girevole per bloccare il segnale.

9. Estrarre la spina Sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dal forno.



AVVERTENZA!

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

Modifica della temperatura centrale

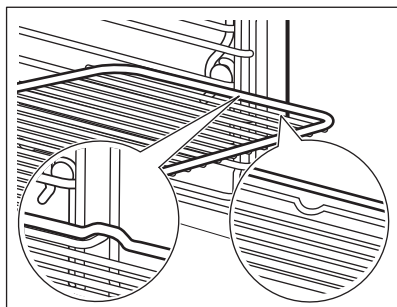
È possibile modificare la temperatura interna e la temperatura del forno in qualsiasi momento durante la cottura.

1. Selezionare  sul display.
2. Ruotare la manopola girevole per modificare la temperatura.
3. Premere per confermare.

8.2 Inserimento degli accessori

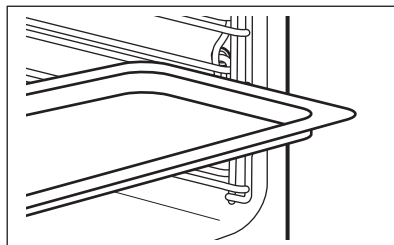
Ripiano a filo:

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



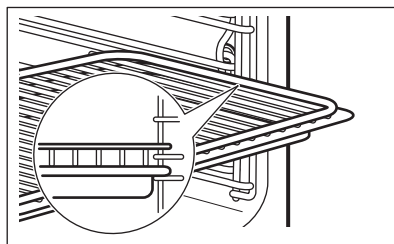
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

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



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

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 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.

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



Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Spia, Sensore alimenti, Durata, Orario Fine.

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.

9.2 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

10.1 Lato interno della porta

Nella parte interna del forno si trova:

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

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

Scongelo

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

10.3 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Prestare attenzione in fase di apertura della porta del forno quando la funzione è accesa. Può fuoriuscire vapore.

Sterilizzazione

Questa funzione consente di sterilizzare i contenitori (ad es. biberon).

Mettere i contenitori puliti capovolti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia.

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

Cuocere

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di alimenti, freschi o congelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino e uova.

È possibile preparare un menù completo in una sola volta. Cucinare insieme piatti con tempi di cottura simili. Usare la quantità di acqua più elevata quando si cucinano più piatti insieme.

Usare il secondo livello griglia.

Impostare la temperatura su 99 °C a meno che la seguente tabella non consigli un'impostazione diversa.

Verdure

Alimenti	Tempo (min.)
Pomodori pelati	10
Cime di rapa ¹⁾	13 - 15
Verdure, sbollentate	15
Funghi a fettine	15 - 20
Peperoni (falde)	15 - 20
Spinaci, freschi	15 - 20
Asparagi verdi	15 - 25
Melanzane	15 - 25
Zucchine a fettine	15 - 25
Zucca, cubetti	15 - 25
Pomodori	15 - 25
Fagioli, sbollentati	20 - 25
Cime di valerianella	20 - 25
Cavolo verza	20 - 25
Sedano a cubetti	20 - 30
Anelli di porro	20 - 30
Piselli	20 - 30
Piselli bianchi (peperoni kaiser)	20 - 30
Patate dolci	20 - 30
Asparagi bianchi	25 - 35
Cavoletti di Bruxelles	25 - 35
Carote	25 - 35
Cime di cavolfiore	25 - 35
Finocchio	25 - 35
Cavolo rapa a listarelle	25 - 35
Fagioli bianchi	25 - 35
Broccoletti interi	30 - 40

Alimenti	Tempo (min.)
Mais dolce	30 - 40
Scorzonera ispanica	35 - 45
Cavolfiore intero	35 - 45
Fagiolini	35 - 45
Cavolo bianco o rosso, a listarelle	40 - 45
Carciofi	50 - 60
Fagioli secchi, precedentemente messi a mollo (proporzione acqua/fagioli 2:1)	55 - 65
Crauti	60 - 90
Barbabietola Rossa	70 - 90

¹⁾ Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Contorni

Alimenti	Tempo (min.)
Couscous (proporzione acqua/couscous 1:1)	15 - 20
Tagliatelle fresche	15 - 25
Pudding di semolino (proporzione latte/semolino 3,5:1)	20 - 25
Lenticchie rosse (proporzione acqua/lenticchie 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (proporzione acqua/bulgur 1:1)	25 - 35
Canederli dolci lievitati	25 - 35
Riso fragrante (proporzione acqua/riso fragrante 1:1)	30 - 35
Patate bollite, in quarti	35 - 45
Canederli	35 - 45
Gnocchi di patata	35 - 45

Alimenti	Tempo (min.)
Riso (proporzione acqua/riso 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (proporzione liquido 3:1)	40 - 50
Pudding di riso (proporzione latte/riso 2,5:1)	40 - 55
Patate non pelate medie	45 - 55
Lenticchie marroni e verdi (proporzione acqua/lenticchie 2:1)	55 - 60

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

Frutta

Alimenti	Tempo (min.)
Fette di mela	10 - 15
Frutti di bosco caldi	10 - 15
Cioccolato fuso	10 - 20
Composta di frutta	20 - 25

Pesce

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Filetto di platessa	80	15
Gamberi, freschi	85	20 - 25
Cozze	99	20 - 30
Tranci di salmone	85	20 - 30
Trota 0,25 kg	85	20 - 30
Gamberi surgelati	85	30 - 40
Trota salmonata 1 kg	85	40 - 45

carne

Alimenti	Température (°C)	Tempo (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 - 1,2 kg	99	60 - 70
Costoletta (lombo affumicato di maiale), al vapore	90	70 - 90

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Vitello / lonza di maiale 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (bollito di punta di manzo)	99	110 - 120

Uova

Alimenti	Tempo (min.)
Uova alla coque	10 - 11
Uova sode media- mente bollite	12 - 13
Uova sode	18 - 21

- Impostare la funzione: Grill + Ventola per arrostitire la carne.
- Aggiungere le verdure preparate e i contorni.
- Lasciare raffreddare il forno fino ad una temperatura di circa 90 °C. Sarà possibile aprire la porta del forno, mettendola sulla prima posizione, per circa 15 minuti.
- Impostare la funzione: Cottura a vapore. Cucinare tutti i piatti insieme fino a che non saranno pronti.

10.4 Grill + Ventola e Cottura a vapore combinati

Sarà possibile combinare queste funzioni per cucinare carne, verdura e contorni contemporaneamente.

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

10.5 Umidità media

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Budino/Flan in vaschette porzionate ¹⁾	90	35 - 45	2
Uova strapazzate ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Timballi ¹⁾	90	40 - 50	2
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25	2
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35	2
Pesce piccolo fino a 350 g	90	20 - 30	2
Pesce intero fino a 1.000 g	90	30 - 40	2
Gnocchi al forno	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Lasciar riposare un'altra mezz'ora con la porta chiusa.

10.6 Umidità Bassa

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

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

10.7 Rigenera A Vapore

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

10.8 Cottura

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

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

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

10.9 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.

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

10.10 Cottura su un solo livello

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan – pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2

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

1) Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	3
Dolci di Natale	Cottura convenzionale	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Primi 20 minuti: 2. Quindi, passare a:	Cottura convenzionale	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Bigné/éclair	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rotolo dolce	Cottura convenzionale	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Flan di frutta	Cottura convenzionale	180	35 - 55	3
Torte lievitate guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Preriscaldare il forno.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta brisé / pan di Spagna	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 25	3

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura Ventilata	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Panini	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

10.11 Sfornati e gratinati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate ¹⁾	Grill + Ventola	170 - 190	15 - 35	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura Ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60	1
Sfornati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure farcite	Cottura Ventilata	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

10.12 Cottura Ecoventilata

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55	3
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85	3

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

10.13 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Biscotti

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti con pasta brisé / pan di Spagna	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Preriscaldare il forno.

10.14 Cottura croccante con Cott. ventilata + Resist. Inferiore

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (spessa)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Flan svizzero	170 - 190	45 - 55	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pierogi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

10.15 Cottura arrosto

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

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

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

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

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

Per tenere la carne più succulenta:

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

10.16 Cottura arrosto

Manzo

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Carne brasata	1 - 1.5	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	spessore 1 cm	Grill + Ventola	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Arrosto di manzo o filetto: medio	spessore 1 cm	Grill + Ventola	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	spessore 1 cm	Grill + Ventola	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Spalla/Coppa/Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	Grill + Ventola	150 - 170	90 - 120
Braciola/costoletta	1 - 1.5	Grill + Ventola	170 - 190	30 - 60
Polpettone	0.75 - 1	Grill + Ventola	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	Grill + Ventola	150 - 170	90 - 120

Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello	1	Grill + Ventola	160 - 180	90 - 120
Stinco di Vitello	1.5 - 2	Grill + Ventola	160 - 180	120 - 150

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello/Arrosto di agnello	1 - 1.5	Grill + Ventola	150 - 170	100 - 120
Sella di agnello	1 - 1.5	Grill + Ventola	160 - 180	40 - 60

Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Sella/Cosciotto di lepre	1	Grill + Ventola	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame	0.2 - 0.25	Grill + Ventola	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0.4 - 0.5	Grill + Ventola	190 - 210	40 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5	Grill + Ventola	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	Grill + Ventola	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	Grill + Ventola	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	Grill + Ventola	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	Grill + Ventola	140 - 160	150 - 240

Pesce

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	Grill + Ventola	180 - 200	30 - 50

10.17 Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Inserire la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.

Grill

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 0,5-1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill Rapido

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.

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

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	4
Salsiccia	10 - 12	6 - 8	4
Filetto/Bistecche di vitello	7 - 10	6 - 8	4
Toast condito	6 - 8	-	4

10.18 Resist. Inferiore + Grill + Ventola

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	190 - 210	15 - 25	3
Patatine fritte spesse	190 - 210	20 - 30	3
Croquette	190 - 210	20 - 40	3
Sformato Di Patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali Di Pollo	180 - 200	40 - 50	2

Pasti pronti congelati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Patatine fritte ¹⁾ (300 - 600 g)	Cottura convenzionale o Grill + Ventola	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Flan di frutta	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

¹⁾ Le patatine fritte devono essere girate 2 o 3 volte durante la cottura.

10.19 Cottura lenta

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrosti di maiale grassi. È possibile usare la termosonda per assicurare che la carne raggiunga la temperatura interna corretta (vedere la tabella della termosonda).

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.

2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta e impostare la temperatura interna corretta.

Impostare la temperatura su 120 °C.

Alimenti	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Filetto di manzo, 1 - 1.5 kg	90 - 150	3
Vitello di arrosto, 1 - 1.5 kg	120 - 150	1
Bisteche, 0.2 - 0.3 kg	20 - 40	3

10.20 Marmellate/Conserve

Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.

Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.

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

Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.

Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.

Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

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

Frutta con noccioli

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

Verdure

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

¹⁾ Lasciare riposare nel forno spento.

10.21 Drying

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

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

Verdure

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

Frutta

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

10.22 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

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

10.23 Sensore alimenti tabella

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.24 Informazioni per gli istituti di prova

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

Cottura su un livello. Cottura in stampi

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

Cottura su un livello. Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 40	3
Frollini al burro/Strisce di pasta	Rosolatura/Cottura finale	160 ¹⁾	20 - 30	3
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 ¹⁾	20 - 35	3
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Rosolatura/Cottura finale	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Cottura multilivello. Biscotti

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

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

¹⁾ Girare a metà tempo.

Grill Rapido
Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.

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

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

10.25 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Test per la funzione: Umidità Elevata.

Alimenti	Contenitore (Gastro-norm)	Quantità (g)	Posizione della griglia	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 forato	300	3	99	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 forato	2 x 300	2 e 4	99	13 - 15	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 forato	max.	3	99	15 - 18	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Alimenti	Contenitore (Gastro-norm)	Quantità (g)	Posizione della griglia	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Piselli surgelati	2 x 1/2 forato	2 x 1.300	2 e 4	99	Fino a quando la temperatura nella zona più fredda non raggiunge gli 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti.

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

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

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

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

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

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

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

Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

11.2 Prodotti consigliati per la pulizia

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

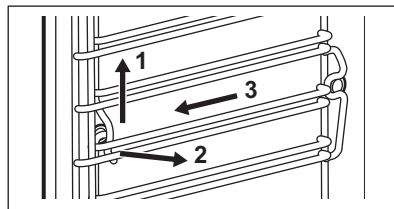
È possibile acquistare i nostri prodotti su www.aeg.com/shop e presso i migliori rivenditori.

11.3 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno 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.

11.4 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 in funzione, 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) Accendere la funzione.
- b) Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.
- c) Premere la manopola girevole per disattivare 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) Accendere la funzione. Dopo circa 50 minuti viene emesso un segnale acustico. Si conclude la prima parte del programma.
 - c) Asciugare la cavità del forno con una spugna non abrasiva. Sarà possibile usare acqua calda o detersivi per il forno.
 - d) 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 il forno si asciughi. 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.

11.5 Promemoria Pulizia

Quando viene visualizzato il promemoria è necessaria la pulizia. Eseguire la funzione Pulizia A Vapore Plus.

11.6 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 START.
3. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
4. Premere la manopola girevole.
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 la manopola girevole. 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 la manopola girevole.
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 **START**.

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.

11.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare: Decalcificazione.

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.

11.8 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo

Rimuovere tutti gli accessori.

Selezionare la funzione dal menù: 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. 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.

3. Premere **START**.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

11.9 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.

Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

11.10 Rimozione e installazione della porta

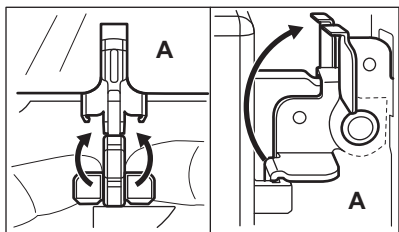
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



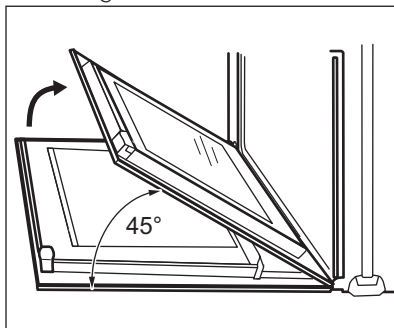
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

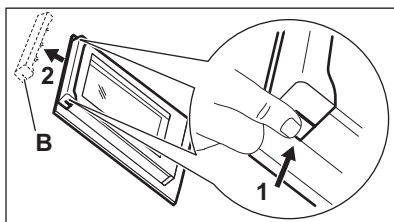
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare completamente le staffe (A) sulle due cerniere della porta.



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



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

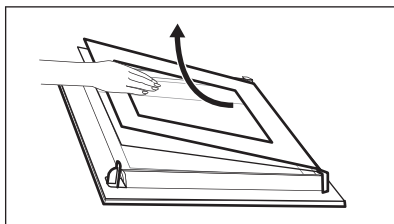


ATTENZIONE!

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

7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
 8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per

volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



AVVERTENZA!

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

11.11 Sostituzione della lampadina



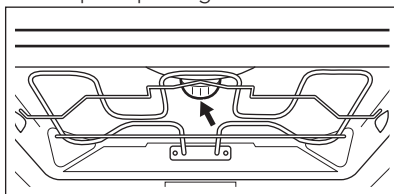
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

Lampadina superiore

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



2. Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.

3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
5. Montare il rivestimento di vetro.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
3. Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
5. Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare la guida laterale sinistra.

Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 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 porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display invita a impostare la Lingua.	C'è stata un'interruzione di corrente superiore ai 3 giorni.	Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura".

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display invita a impostare la Lingua.	La modalità demo è attivata.	Disattivare la modalità demo in: Menù / Impostazioni Base / DEMO. Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
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.	• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente.	Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
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.

12.2 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.)	

13. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BSE882220M BSK882220M
Indice di efficienza energetica	81.0

Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.68 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	BSE882220M	39.0 kg
	BSK882220M	39.0 kg

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

13.2 Risparmio energetico



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

Suggerimenti generali

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

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

Cottura Ecoventilata

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando è in uso Cottura Ecoventilata, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa

azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

14. 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



867343311-B-502017



AEG