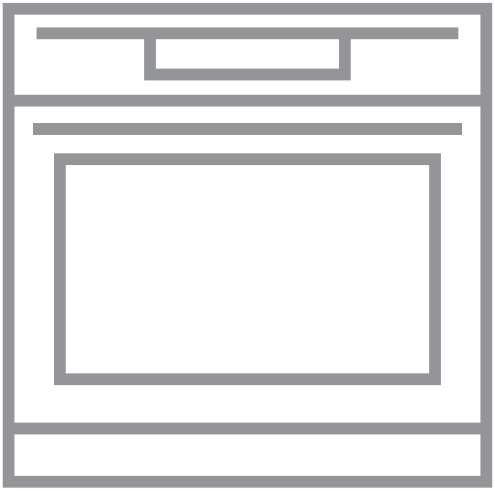
BSK575221M

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

USER MANUAL



AEG

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA....3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA....4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO....7
4. PANNELLO DEI COMANDI....8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO....8
6. UTILIZZO QUOTIDIANO....9
7. FUNZIONI DEL TIMER....12
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI....14
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE....17
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....18
11. PULIZIA E CURA....32
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI....36
13. INSTALLAZIONE....38
14. EFFICIENZA ENERGETICA....40

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.registeraeg.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.

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.

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, 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.

2.3 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.
- Spegnere 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.

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.
  - 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.

2.4 Cottura a vapore

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

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
  - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.5 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.
- 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.

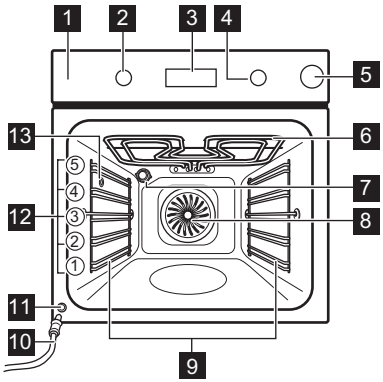
2.8 Smaltimento

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 dei comandi
2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
3 Display
4 della temperatura
5 Vaschetta dell'acqua
6 Elemento riscaldante
7 Luce
8 Ventola
9 Supporto ripiano, smontabile
10 Tubo di scarico
11 Valvola di scarico dell'acqua
12 Posizioni dei ripiani
13 Foro di entrata vapore

3.2 Accessori

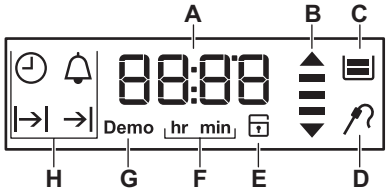
- **Ripiano a filo**
  Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci**
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Funzione	Descrizione
3sec	CONTAMINUTI	Per impostare il CONTAMINUTI. Tenerlo premuto per più di 3 secondi per attivare o disattivare la lampada.
	CLOCK	Per impostare una funzione orologio.
°C	TEMPERATURA	Per controllare la temperatura del forno o della termosonda (ove prevista). Usare solo mentre è attiva la funzione di riscaldamento.

4.2 Display



A. Timer/Temperatura
B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
C. Vaschetta dell'acqua
D. Termosonda (solo modelli selezionati)
E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
F. Ore/minuti
G. Modalità Demo (solo modelli selezionati)
H. Funzioni dell'orologio

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

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 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione e impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola di regolazione. La manopola fuoriesce.

6.2 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
0 Posizione di spegnimento	Il forno è spento.
Riscaldamento Rapido	Per diminuire il tempo di riscaldamento.
Cottura Ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura tradizionale.
Cottura Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
Cottura tradizionale (Cottura Tradizionale	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
Scongelamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

Funzione forno	Applicazione
Cottura Ecoventilata	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "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. Viene usato il calore residuo.Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
Doppio Grill Ventilato	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
Cottura ventilata + Vapore	Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento.

6.3 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.

6.4 Riscaldamento Rapido

La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Non mettere alimenti in forno quando è attiva la funzione di Preriscaldamento rapido.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per impostare il livello di potenza desiderato.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso il segnale.

3. Impostare la funzione del forno.

6.5 Indicatore riscaldamento

Quando la funzione forno è attiva, le barre nel display compaiono una alla volta quando la temperatura nel forno

aumenta e scompaiono quando diminuisce.

6.6 Cottura a vapore

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

1. Impostare la funzione .
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non viene visualizzata l'indicazione Serbatoio d'acqua pieno.
   La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.
4. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C.
   La cottura a vapore offre buoni risultati con questa gamma di temperatura.
6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.

Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

ATTENZIONE!
L'apparecchiatura è incandescente. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.

6.7 Indicatore del serbatoio d'acqua

Durante la cottura a vapore, la spia del Serbatoio dell'acqua nel display mostra il livello di acqua nel serbatoio.

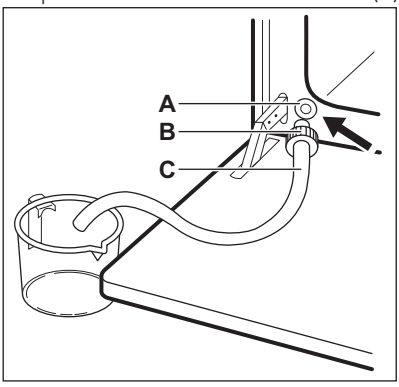
- Quando il serbatoio è pieno il display mostra e viene emesso un segnale. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
- Quando il serbatoio è mezzo pieno, il display indica .
- Quando il serbatoio è vuoto il display mostra e viene emesso un segnale. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo del forno.
Togliere l'acqua con una spugna.

6.8 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

ATTENZIONE!
Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che il forno sia freddo.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.
2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).



3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).
4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore.

L'acqua può restare all'interno dopo che sul display compare: ⎵ Attendere fino a che il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.

5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.

Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è spento.
DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
PARTENZA RITARDATA	Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.
CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.

7.2 Impostazione e modificadell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente elettrica, attendere che sul display compaia **hr** e "**12:00**". "**12**" lampeggia.

1. Ruotare la manopola della temperatura destra o sinistra per impostare le ore.
2. Premere per confermare e passare all'impostazione dei minuti.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "**00**" lampeggia.

3. Premere per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata.
Per modificare l'ora, premere ripetutamente finché la spia dell'ora del giorno non lampeggia nel display.

7.3 Impostare la funzione DURATA

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente e di nuovo fino a che non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare i minuti e premere per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per impostare le ore quindi premere per confermare.

Al termine della durata preimpostata, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. |→| e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

7.4 Impostare la funzione FINE

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente ⏲ e di nuovo fino a che →| non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare le ore e premere ⏲ per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per impostare i minuti quindi premere ⏲ per confermare.

Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. →| e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente ⏲ e di nuovo fino a che |→| non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare i minuti per il tempo di DURATA e premere ⏲ per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per impostare le ore per il tempo di DURATA quindi premere ⏲ per confermare.

Sul display lampeggia →|.

4. Ruotare la manopola per la potenza temperatura verso destra o verso sinistra per impostare le ore per il tempo FINE e premere ⏲ per confermare. Ruotare la manopola della temperatura verso destra o sinistra per il tempo di FINE quindi premere ⏲ per confermare.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato.
Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. →| e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne.

5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

Il contaminuti può essere impostato sia in fase di accensione che di spegnimento del forno.

1. Premere 🔔 3sec.

🔔 e "**00**" lampeggiano sul display.

2. Ruotare la manopola della temperatura destra o sinistra per impostare i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, **hr** lampeggia sul display.
3. Impostare le ore.
4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.
   Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per due minuti. "**00:00**" e 🔔 lampeggiano sul display. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

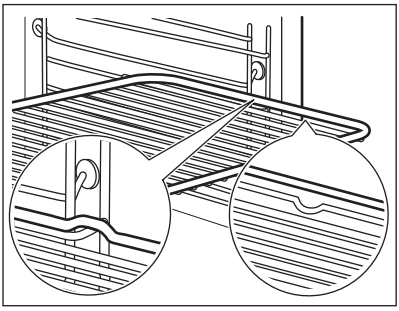
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento degli accessori

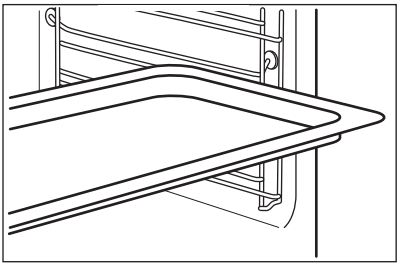
Ripiano a filo:

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



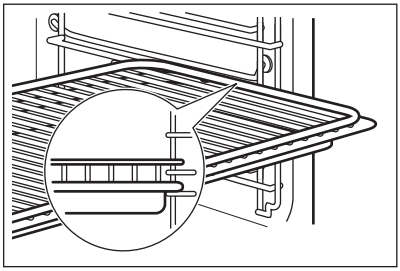
Lamiera dolci/ Leccarda:

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.

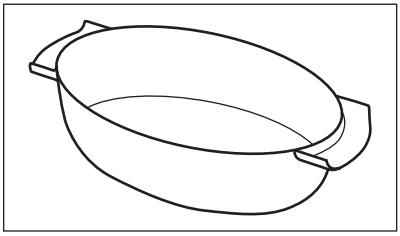
8.2 Accessori per la cottura a vapore

Gli accessori del kit per la cottura a vapore, non sono forniti con il forno. Per ulteriori informazioni, contattare il fornitore locale.

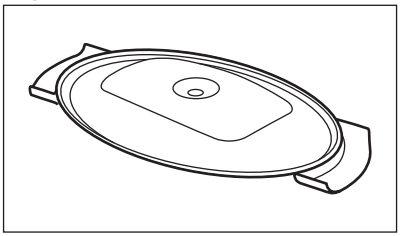
Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

La teglia si compone di un recipiente di vetro, di un coperchio con foro per il tubicino dell'iniettore (C) e di una griglia in acciaio da sistemare sul fondo della teglia.

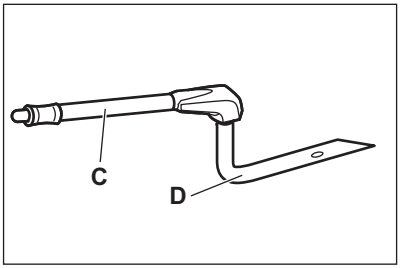
Recipiente di vetro (A)



Coperchio (B)

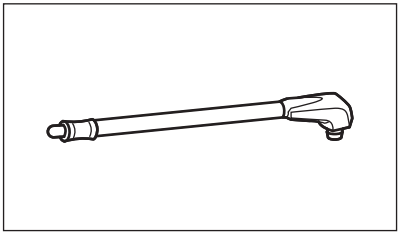


Iniettore e tubicino dell'iniettore

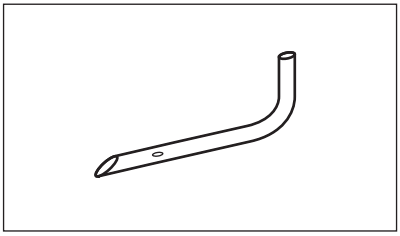


"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per la cottura a vapore diretto.

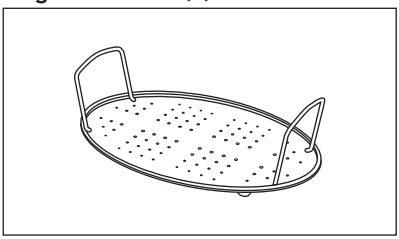
Tubicino dell'iniettore (C)



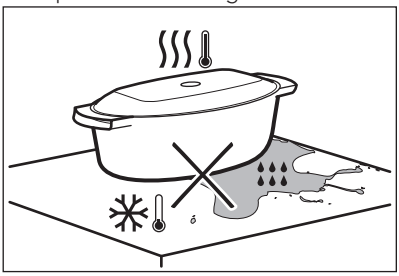
Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)



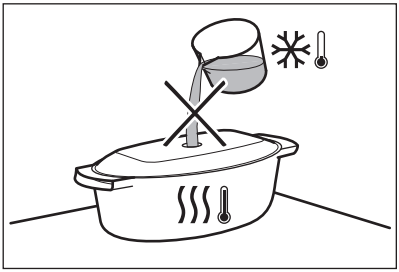
Griglia in acciaio (E)



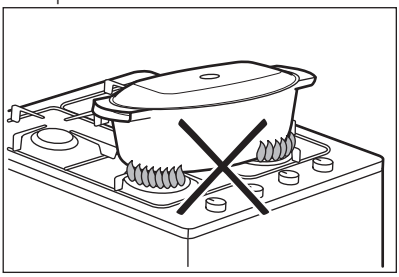
- Non poggiare una teglia calda su superfici fredde/bagnate.



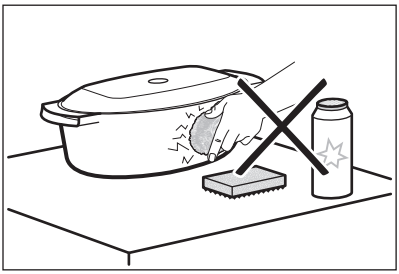
- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.



- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.



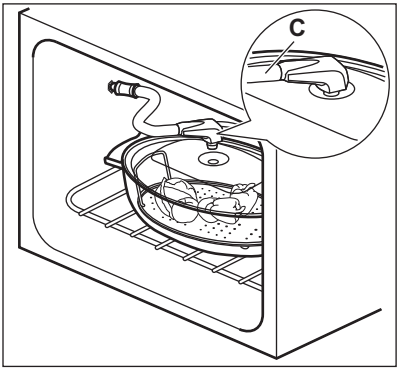
- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.



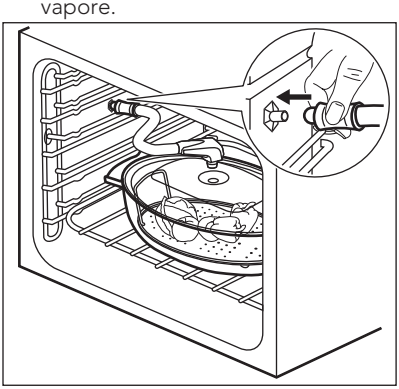
8.3 Cottura a vapore in teglia dietetica

Sistemare il cibo nella griglia in acciaio all'interno della teglia e posizionare il coperchio.

1. Introdurre il tubicino dell'iniettore nell'apposito foro sulla teglia dietetica.



2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso.
3. Inserire l'altra estremità del tubicino dell'iniettore nel foro di entrata vapore.



Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.

4. Impostare la funzione di cottura a vapore.

8.4 Cottura a vapore diretto

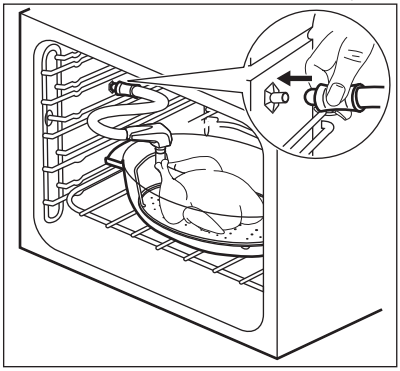
Sistemare il cibo sulla griglia in acciaio all'interno della teglia. Aggiungere dell'acqua.

ATTENZIONE!
Non utilizzare il coperchio.

AVVERTENZA!
Fare attenzione se si usa l'iniettore con il forno in funzione. Indossare sempre guanti da forno per toccare l'iniettore a forno caldo. Rimuovere sempre l'iniettore dal forno se non si utilizza una funzione vapore.

Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

1. Inserire l'iniettore (D) nel tubicino corrispondente (C). Inserire l'altra estremità nel foro di entrata vapore.

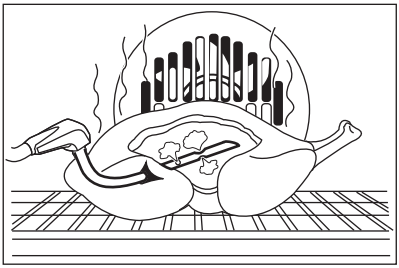


2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso.

Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.

3. Impostare la funzione di cottura a vapore.

Nel caso di cotture di polli, anatre, tacchini, capretti o pesci grossi, inserire l'iniettore (D) direttamente nella parte vuota delle carni. Assicurarsi di non ostruire i fori.



Per informazioni più dettagliate sulle modalità di cottura a vapore, consultare le relative tabelle di cottura nel capitolo "Consigli e suggerimenti utili".

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva il forno non può essere acceso accidentalmente.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Premere e tenere premuto ⏲ e °C contemporaneamente per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. SAFE viene visualizzato sul display.
Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

9.2 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare la funzione Blocco funzione quando il forno è in funzione.

Quando il Blocco funzione è attivo, non sarà possibile modificare per sbaglio le impostazioni temperatura e ora di un forno in funzione.

1. Selezionare una funzione forno e impostarla in base alle proprie preferenze.
2. Tenere premuti contemporaneamente ⏲ e °C per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Loc viene visualizzato sul display per 5 secondi.

ⓘ Loc compare sul display quando viene girata la manopola della temperatura o quando si preme qualsiasi pulsante con la funzione di blocco attiva.

Quando si ruota la manopola delle funzioni del forno, il forno smette di funzionare.

Quando si spegne il forno mentre la funzione Blocco Tasti è attiva, il Blocco funzione si disattiva automaticamente passando a Sicurezza bambini. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 2.

9.3 Spia del calore residuo

Quando viene spento il forno, il display mostra l'indicatore di calore residuo se la temperatura nel forno è superiore ai 40 °C.Ruotare la manopola della temperatura verso sinistra o verso destra per controllare la temperatura del forno.

9.4 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione forno e non si modificano le impostazioni.

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

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce, Durata, Fine.

9.5 Ventola di raffreddamento

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

9.6 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

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 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

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

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

Cottura di dolci
Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce
Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

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

10.2 Lato interno della porta

Nella parte interna del forno si trova:

10.3 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

Torte

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele (Apple pie)[1)]	170	2	160	2 (sinistra e destra)	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	170	2	160	2	50 - 60	In uno stampo per dolci da 26 cm

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane
Pasticcini - un livello	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In una lamiera dolci
Pasticcini - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	In una lamiera dolci
Pasticcini - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	In una lamiera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - un livello	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In una lamiera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	In una lamiera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	In una lamiera dolci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una lamiera dolci
Meringhe - due livelli[1)]	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una lamiera dolci
Panini dolci[1)]	190	3	190	3	12 - 20	In una lamiera dolci
Eclair - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una lamiera dolci
Eclair - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una lamiera dolci

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna	170	1	160	2 (sinistra e destra)	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pane e pizza

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Pane bianco 1)	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini 1)	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza 1)	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Focaccine 1)	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Flan

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Températures (°C)	Posizione della griglia	Températures (°C)	Posizione della griglia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Carne

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Températures (°C)	Posizione della griglia	Températures (°C)	Posizione della griglia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	210	2	200	2	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ripiano a filo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intera
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intera
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

Pesce

Alimenti	Cottura Tradizionale		Cottura Ventilata		Tempo (min.)	Remarques
	Température (°C)	Posizione della griglia	Température (°C)	Posizione della griglia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

10.4 Grill

Impostare la temperatura massima.

Preriscaldare il forno per 3 minuti.

Usare il quarto livello griglia.

Alimenti	Mennyiség		Tempo (min.)	
	Pezzi	Quantità (kg)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistecche di manzo	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salsiccia	8	-	12 - 15	10 - 12
Braciole di maiale	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (tagliato a metà)	2	1	30 - 35	25 - 30

Alimenti	Mennyiség		Tempo (min.)	
	Pezzi	Quantità (kg)	1° lato	2° lato
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Filetto di pesce	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Panini tostati	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Doppio Grill Ventilato

Usare la prima o la seconda posizione griglia.

Manzo
Preriscaldare il forno.

Per calcolare il tempo di cottura arrosto, moltiplicare il tempo dato nella seguente tabella per i centimetri di spessore del filetto.

Alimenti	Tempéra-ture (°C)	Tempo (min.)
Roastbeef o filetto al sangue	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cott. media	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto	170 - 180	8 - 10

Maiale

Alimenti	Tempéra-ture (°C)	Tempo (min.)
Spalla, noce, coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costoletta, costina, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Polpettone, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale (pre-cotto), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitello

Alimenti	Tempéra-ture (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Agnello

Alimenti	Tempéra-ture (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello, agnello arrosto, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
Sella di agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Pollame

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame, 0.2 - 0.25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo, 0.4 - 0.5 ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollame, 1- 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anatra, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oca, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tacchino, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Tacchino, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pesce al vapore

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Cottura Ecoventilata

Per risultati ottimali attenersi ai tempi di cottura elencati nella seguente tabella.

Durante la cottura, aprire la porta dell'apparecchiatura soltanto quando necessario.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	190 - 200	45 - 55	2
Patate gratinate	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Budino di pane	150 - 160	75 - 90	2
Budino di riso	170 - 190	45 - 60	2
Torta alle mele	150 - 160	75 - 85	2
Pane bianco	180 - 190	50 - 60	2

10.7 Scongelamento

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Remarques
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Burro	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

10.8 Asciugatura - Cottura ventilata

- 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
Champignons	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

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
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

10.9 Cottura ventilata + Vapore

Torte e dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Remarques
Torta di mele (Apple pie)[1)]	160	60 - 80	2	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torte	175	30 - 40	2	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta alla frutta	160	80 - 90	2	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	160	35 - 45	2	In uno stampo per dolci da 26 cm
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake[1)]	160	40 - 50	2	In uno stampo per il pane
Pasticcini	150 - 160	25 - 30	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci
Biscotti	150	20 - 35	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci
Panini dolci[1)]	180 - 200	12 - 20	2	In una lamiera dolci
Brioches[1)]	180	15 - 20	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci

[1)] Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pane e pizza
Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Usare la piastra.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane bianco, 2x 0.5 kg ciascuno	180 - 190	45 - 60	2

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Panini, 6 - 8, 0.5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 e 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Flan
Preparare nello stampo per le torte.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Verdure ripiene	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)

Carne
Usare il secondo livello griglia.

Usare un ripiano a filo.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di maiale, 1 kg	180	90 - 110
Vitello, 1 kg	180	90 - 110
Arrosto di manzo - al sangue 1 kg	210	45 - 50
Arrosto di manzo - cottura media 1 kg	200	55 - 65
Roastbeef, ben cotto, 1 kg	190	65 - 75

Usare il secondo livello griglia.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Agnello, coscia, 1 kg	175	110 - 130
Pollo, intero, 1 kg	200	55 - 65
Tacchino, intero, 4 kg	170	180 - 240
Anatra, intera, 2 - 2.5 kg	170 - 180	120 - 150
Coniglio, in pezzi	170 - 180	60 - 90

Usare il primo livello griglia.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Oca, intera, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Pesce
Usare il secondo livello griglia.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Trota, 3 - 4 pesce, 1.5 kg	180	25 - 35
Tonno , 4 - 6 filetti, 1.2 kg	175	35 - 50
Fermo	200	20 - 30

Riscaldare al vapore
Riscaldare il piatto.

Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Usare il secondo livello griglia.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)
Sformati/ Gratinati	130	15 - 25
Pasta e salsa	130	10 - 15
Contorni (ad es. riso, patate, pasta)	130	10 - 15
Pietanze uniche	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Verdure	130	10 - 15

10.10 Cottura nella teglia dietetica

Utilizzare la funzione Cottura ventilata + Vapore.

Verdure

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Fioretti di broccoli	150	20 - 25	2
Melanzane	150	15 - 20	2
Cime di cavolfiore	150	25 - 30	2
Pomodori	150	15	2
Asparagi bianchi	150	35 - 45	2
Asparagi verdi	150	25 - 35	2
Zucchine a fettine	150	20 - 25	2
Carote	150	35 - 40	2
Finocchio	150	30 - 35	2
Cavolo rapa	150	25 - 30	2
Peperoni (falde)	150	20 - 25	2
Sedano a listarelle	150	30 - 35	2

Carne

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Prosciutto cotto	150	55 - 65	2
Petto di pollo al vapore	150	25 - 35	2
Costoletta (lombo affumicato di maiale)	150	80 - 100	2

Pesce

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Trota	150	25 - 30	2
Trancio di salmone	150	25 - 30	2

Contorni

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Riso	150	35 - 40	2
Patate non pelate medie	150	50 - 60	2
Patate bollite, in quarti	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

10.11 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Températu-re (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Torta piccola	Cottura tradizionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta di mele	Cottura tradizionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta di mele	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura tradizionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Posizionare in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura Ventilata / Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura tradizionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Température (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Burger di manzo 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max.	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 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. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

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.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura.Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

11.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

11.3 Pulizia della guarnizione della porta

Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare il forno se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

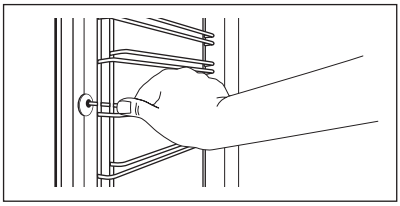
Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

11.4 Rimozione dei supporti ripiano

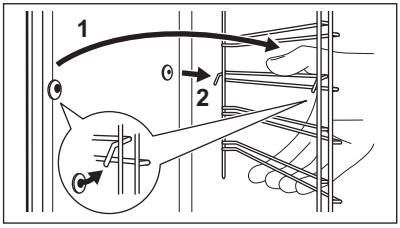
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

ATTENZIONE!
Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

AVVERTENZA!
Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.

Durante la procedura di pulizia, dell'acqua potrebbe fuoriuscire dal foro di entrata vapore nella cavità del forno. Sistemare una leccarda sul livello del ripiano direttamente al di sotto del foro di entrata vapore per evitare che l'acqua fluisca sul fondo della cavità del forno.

Dopo qualche istante è possibile notare dei residui di calcare all'interno del forno. Per evitarlo, pulire le parti del forno che generano vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - tipo consigliato. Riduce la quantità delle procedure di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.
- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni del forno ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)

Deposito di calcio	Durezza dell'acqua		Classificazione acqua	Avviare il processo di decalcificazione ogni
	(Gradi francesi)	(Gradi tedeschi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Dolce o morbida	75 cicli - 2,5 mesi
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Durezza media	50 cicli - 2 mesi
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcarea	40 cicli - 1,5 mesi
oltre 180 mg/l	oltre 18	oltre 10	Molto dura	30 cicli - 1 mese

1. Riempire il serbatoio con 850 ml d'acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegnere il forno e attendere per circa 60 minuti.
2. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Spegnere il forno dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.
3. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegnere il forno dopo 10 minuti.

Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano". Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detergenti simili.

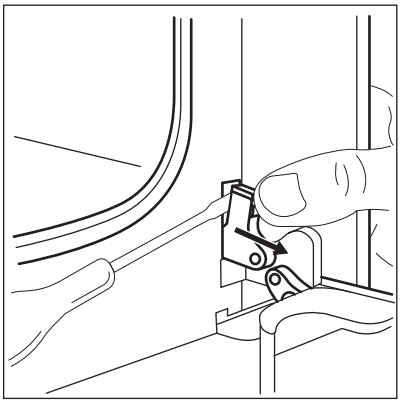
11.6 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

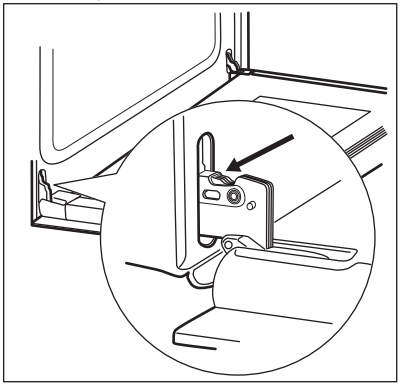
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

ATTENZIONE!
Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

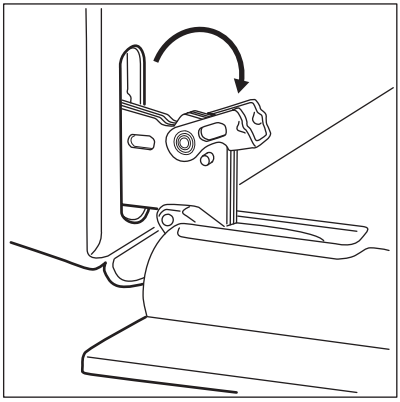
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Usare un cacciavite per sollevare e ruotare completamente il lato cerniera del lato destro.



3. Localizzare la cerniera sul lato sinistro della porta.

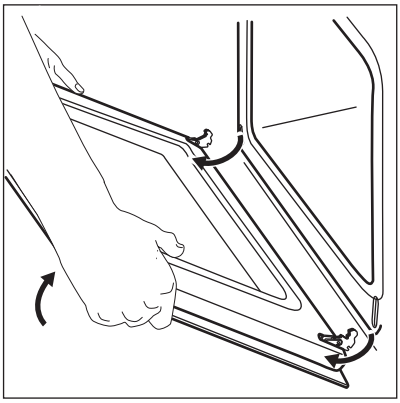


4. Sollevare e ruotare completamente la leva sul lato sinistro.

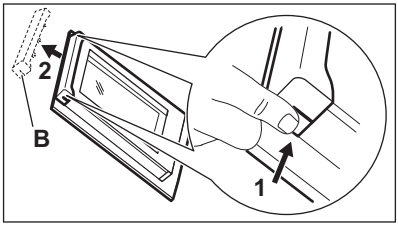


5. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in

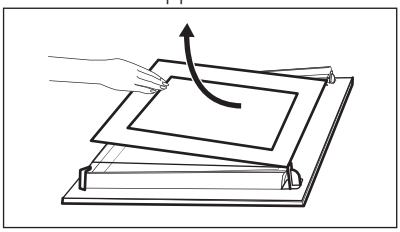
avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



6. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
7. 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.



8. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
9. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

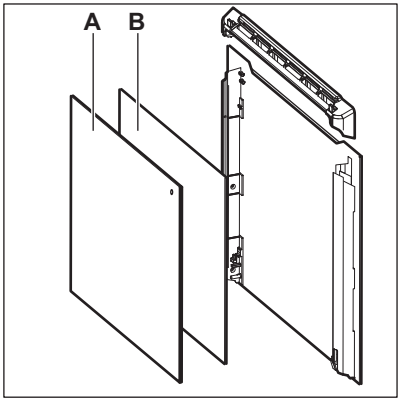


10. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

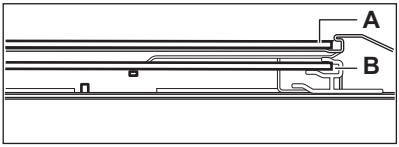
Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



11.7 Sostituzione della lampadina

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnere il forno.

Attendere che il forno si raffreddi.

2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

ATTENZIONE!
Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C .
4. Montare il rivestimento di vetro.

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 Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
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.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegnere 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.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	Il serbatoio contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e asciugare l'acqua con un panno o una spugna.
L'indicatore "Serbatoio d'acqua pieno" è spento.	Il serbatoio non contiene una quantità sufficiente di acqua.	Riempire d'acqua il serbatoio finché si accende la spia. Se dell'acqua inizia a fuoriuscire dal forno e la spia resta spenta, il guasto richiede l'intervento del tecnico.
L'indicatore "Serbatoio d'acqua vuoto" è acceso.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio. Se la spia rimane accesa, richiedere l'intervento di un tecnico.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
La cottura a vapore non funziona.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Sono presenti depositi di calcare nel forno.	Pulire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza **"Demo"**.	La modalità demo è attivata.	1. Disattivare il forno. 2. Premere e tenere premuti contemporaneamente 3sec °C. 3. La prima cifra sul display e la spia **Demo** iniziano a lampeggiare. 4. Inserire il codice 2468 ruotando la manopola della temperatura verso destra o verso sinistra per modificare i valori; quindi premere per confermare. 5. La cifra successiva inizia a lampeggiare. 6. La modalità **Demo** si disattiva quando si conferma l'ultima cifra e il codice è corretto.

12.2 Dati Assistenza

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

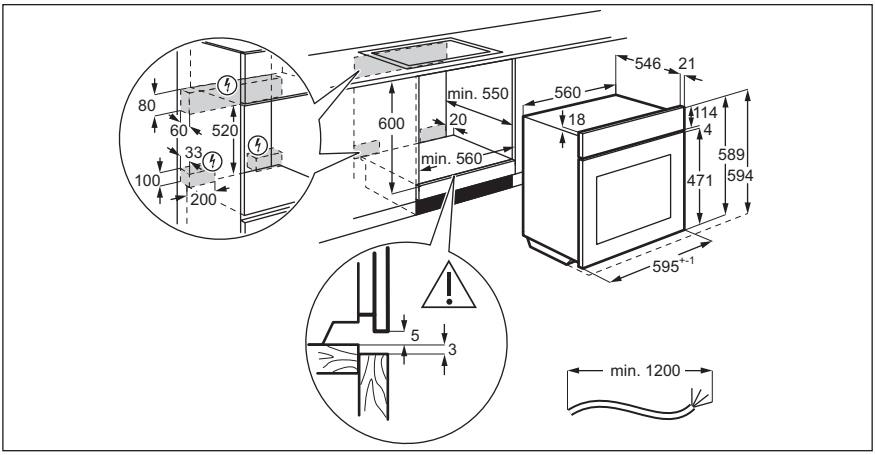
Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

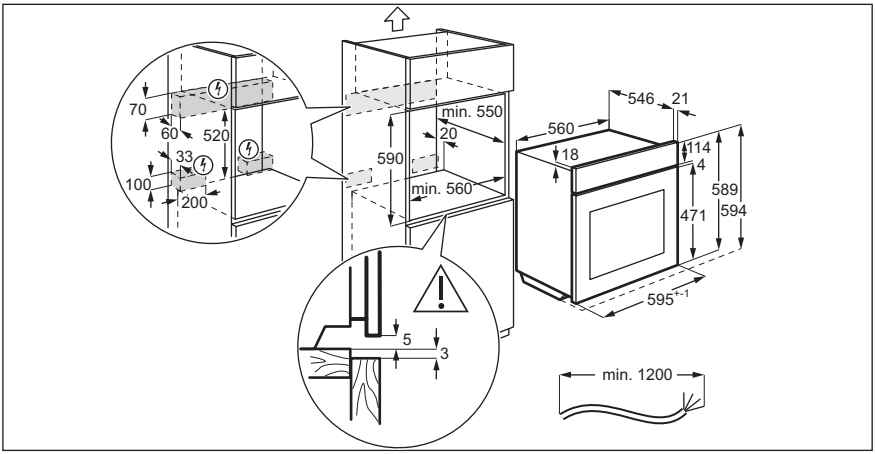
Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)	.....
Codice Prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

13. INSTALLAZIONE

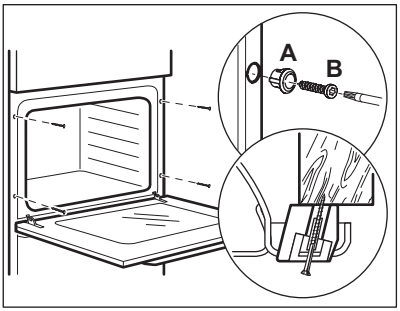
AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Incasso





13.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



13.3 Installazione dell'impianto elettrico

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

13.4 Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BSK575221M
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	31.2 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.

14.2 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 si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

15. 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

867341659-A-142018

AEG