

► BSE772220B
BSE772220W

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. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	20
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	21
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	21
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	24
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	26
12. PULIZIA E CURA.....	44
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	48
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	50

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.
- Non consentire ai bambini di giocare 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.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

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. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- 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

2.5 Manutenzione e pulizia



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 dall'apparecchio. 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 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade

speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

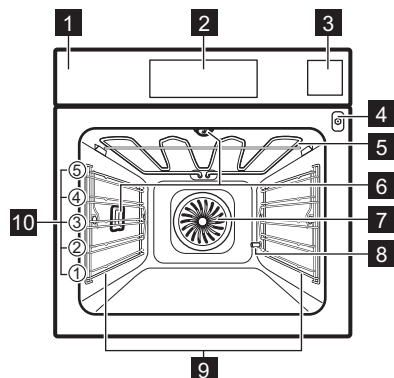
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

2.8 Assistenza Tecnica

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

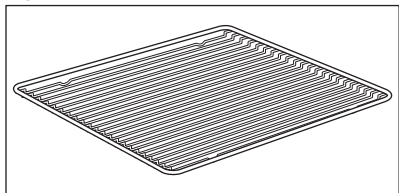
3.1 Panoramica



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

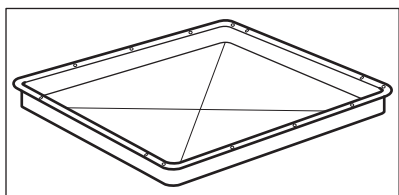
3.2 Accessori

Ripiano a filo



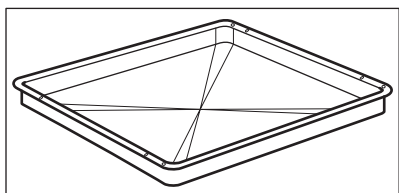
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



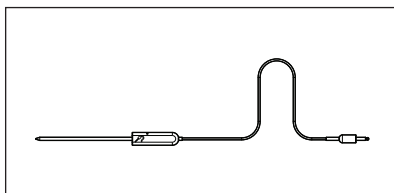
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



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

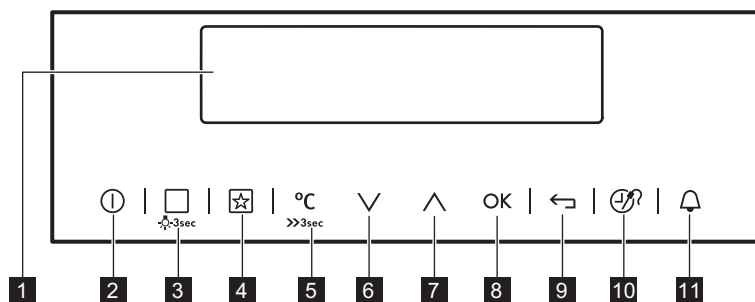
Sensore alimenti



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

4. PANNELLO DEI COMANDI

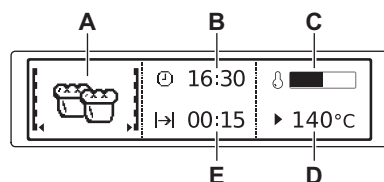
4.1 Programmatore elettronico



I tasti sensore consentono di far funzionare l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display
2		ACCESO / SPENTO
3		Funzioni Cottura o Cottura Guidata
4		Favoriti
5		Selezione temperatura
6		Tasto giù
7		Tasto su
8	OK	OK
9		Tasto indietro
10		Tempo e funzioni supplementari
11		Contaminuti

4.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo		Funzione
	Contaminuti	Le funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario Fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente e per azzerare l'ora.
	Calcolo	L'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	Indicatore Riscaldamento Rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto Da Servire	La funzione è attiva.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

5.2 Primo collegamento

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

1. Premere $\wedge$ o $\vee$ per impostare il valore.

2. Premere **OK** per confermare.

5.3 Impostazione del livello di durezza dell'acqua

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

La seguente tabella indica la gamma di durezza dell'acqua con il relativo deposito di calcio (mmol/l) e la qualità dell'acqua.

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

Quando la durezza dell'acqua supera i valori riportati in tabella, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia. Per controllare il livello di durezza dell'acqua sarà possibile usare le apposite strisce

oppure contattare il fornitore del servizio idrico.

È possibile modificare il livello della durezza dell'acqua nel menù: Impostazioni Base / Durezza dell'acqua.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menù

1. Accendere il forno
2. Premere $\vee$ o $\wedge$ per impostare l'opzione del menù.

3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con $\leftarrow$.

6.2 Sommario dei menu

Menù principale

Simbolo	Voce menù	Applicazione
	Funzioni Cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.

Sim-bolo	Voce menù	Applicazione
	Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
	Pulizia	Pulizia catalitica.
	Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
	Cottura Guidata	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Sottomenu per: Impostazioni Base

Sim-bolo	Sottomenu	Descrizione
	Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
	Visualizza Ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
	Riscaldamento Rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
	Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
	Pronto Da Servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
	Prolunga Cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
	Contrasto Display	Permette di regolare per gradi il contrasto di display.
	Luminosità Display	Permette di regolare per gradi la luminosità di display.
	Lingua	Imposta la lingua del display.

Simbolo	Sottomenu	Descrizione
	Volume Segnale Acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
	Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/SPENTO.
	Toni Allarme/Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
	Durezza dell'acqua	Per impostare il livello della durezza dell'acqua (1 - 4).
	Promemoria Pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
	Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
	Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
	Impostazioni Di Fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.3 Sottomenu per: Pulizia

Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Svuotamento Serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
	Catalisi	Per aiutare la pulizia dello strato del forno catalitico autopulente.
	Decalcificazione	Procedura per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
	Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.

6.4 Funzioni Cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su 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
 Cottura Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cottura Ecoventilata	Per dorare pane, torte e biscotti. Per risparmiare energia durante il processo di cottura. Questa funzione va usata in conformità con le tabelle di Cottura ecoventilata per ottenere i risultati di cottura desiderati. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliamo rimandiamo al capitolo Consigli e suggerimenti, tabella Cottura ecoventilata. Questa funzione è stata usata per definire la classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1.
 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.



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

6.5 Funzioni Speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.

Funzione cottura	Applicazione
 Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
 Asciugatura	Per essiccare frutta in fette (ad es. mele, prugne, pesche) e verdure (ad es. pomodori, zucchine, funghi).
 Lievitazione Pasta	Per controllare la lievitazione dell'impasto prima della cottura.
 Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Rigenera A Vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 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.

6.6 Sottomenu per: Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce/Frutti Di Mare

Piatto	
Pesce	Pesce, arrosto
	Bastoncini Di Pesce
	Filetto di pesce surgelato
	Pesce int., piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
	Pesce intero, grigliato 🔑
	Salmone Intero -

Categoria cibo: Pollame

Piatto	
Cosce Di Pollo	-
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Pollo, 2 metà

Categoria cibo: Carne

Piatto	
Manzo	Carne 🔑
	Polpettone

Piatto	
Roastbeef	Al Sangue
	Al Sangue 🔑
	Medio
	Medio 🔑
	Ben Cotto
	Ben Cotto 🔑
Manzo Alla Scandinava	Al Sangue 🔑
	Medio 🔑
	Ben Cotto 🔑
Maiale	Costolette Di Maiale
	Stinco di maiale precotto
	Coscia Di Maiale
	Lombo di maiale
	Lombo di maiale 🔑
	Lombo di maiale affumicato
	Coppa
	Spalla Di Maiale
	Arrosto di maiale 🔑
Vitello	Stinco Di Vitello
	Lombo di vitello
	Arrosto di vitello 🔑

Piatto	
Agnello	Cosciotto di agnello
	Arrosto di agnello 
	Sella di agnello
	Coscia agnello, cott. media
	Coscia agnello, cott. media 
Selvaggina	Lepre • Cosce di lepre • Sella di lepre • Sella di lepre 
	Capriolo • Coscia di capriolo • Sella di capriolo
	Arrosto di selvaggina 
	Lombo di selvaggina 

Categoria cibo: Pietanze Al Forno

Piatto	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni surgelati	-
Pasta	-
Patate Gratinat	-
Verdure gratinate	-
Dolci	-

Categoria cibo: Pizza/Quiche

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

Categoria cibo: Torte/Pasticceria

Piatto	
Ciambella	-
Torta di mele, ricoperta	-
Torta Con Lievito In Polvere	-
Crostata Di Mele	-
Torta Al Formaggio, Stampo	-
Brioche	-
Torta Margherita	-
Crostata	-
Tortino svizzero, dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffins	-
Pasticceria	-
Strisce Di Pasta	-

Piatto	
Bigné	-
Pasticcini Di Sfoglia	-
Eclair	-
Macarons	-
Biscotti Di Pasta Frolla	-
Dolce Di Natale	-
Strudel di mele surgelato	-
Torta su lamiera dolci	Pasta Morbida
	Pasta Lievitata
Torta Al Formaggio, Teglia	-
Brownies	-
Rotolo Con Marmellata	-
Torta Lievitata	-
Torta Friabile	-
Torte Con Zucchero	-
Base Per Flan	Pasta Frolla
	Base Per Flan Torte Lievitate
Flan Di Frutta	Pasta Frolla, Flan Di Frutta
	Flan Di Frutta Torte Lievitate
	Pasta Lievitata

Categoria cibo: Pane/Panini

Piatto	
Panini	Panini
	Panini precotti
	Panini surgelati
Ciabatta	-

Piatto	
Baguette	Baguette precotte
	Baguette surgelate
Pane	Corona Di Pane
	Pane Bianco
	Pan Briosches
	Pane Nero
	Pane Di Segale
	Pane Integrale
	Pane Non Lievitato
	Pane/Panini surgelati

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Croquette	-
Croquette	-
Sformato Di Patate	-

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

6.7 Per attivare una funzione cottura

1. Accendere il forno
2. Selezionare il menù: Funzioni Cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.

7. Premere **OK** per confermare.

6.8 Cottura a vapore

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



AVVERTENZA!

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

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
 2. Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. 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 **→|** oppure: Orario Fine **→|**.
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.

6.9 Indicatore riscaldamento

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

6.10 Indicatore Riscaldamento Rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.



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

Per attivare la funzione, tenere premuto **°C** **>>>** per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

6.11 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

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

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



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

7.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario Fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si disattiva automaticamente. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario Fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora. Le funzioni: Durata e Orario Fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si disattiva. Il display mostra un messaggio.

5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

7.3 Pronto Da Servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80°C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto Da Servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni Base.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80°C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto Da Servire.
5. Premere **OK** per confermare.

Al termine della funzione, viene emesso un segnale acustico.

La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni cottura.

7.4 Prolunga Cottura

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



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico.

Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Terminato il tempo di cottura viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere **OK**.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette online



Le ricette per i programmi automatici specificati per questa apparecchiatura si trovano sul nostro sito Web. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

8.2 Ricette con Programma Automatico

Quest'apparecchiatura ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Sensore alimenti

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

Le due temperature da impostare sono:

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

**ATTENZIONE!**

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

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

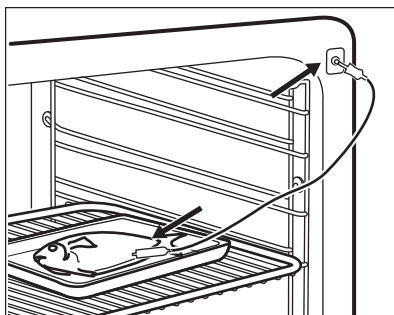
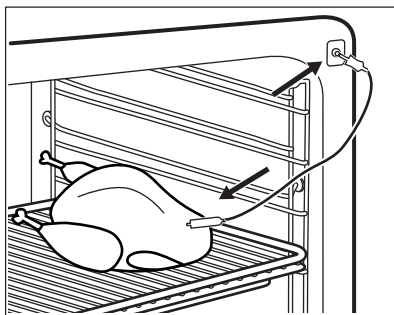
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il sensore degli alimenti non può essere usato per piatti liquidi.
- In fase di cottura il sensore degli alimenti deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento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



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

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

1. Accendere il forno
2. Inserire la punta del sensore degli alimenti al centro della carne o del pesce, ove possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 del sensore degli alimenti siano all'interno della pietanza.
3. Mettere la spina del sensore degli alimenti nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

4. Premere $\wedge$ o $\vee$ in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
 5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
 6. Per modificare la temperatura interna, premere $\oplus$.
- Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si disattiva automaticamente.
7. Sfioccare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
 8. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

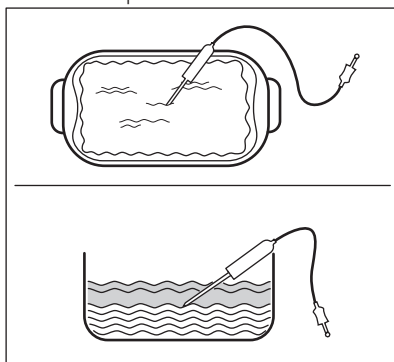
**AVVERTENZA!**

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

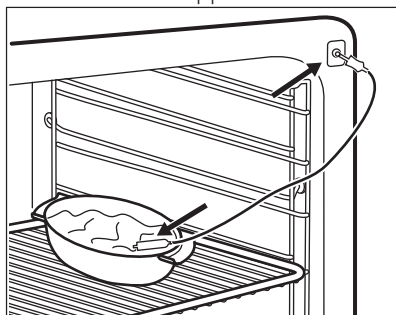
Categoria cibo: stufato

1. Accendere il forno

2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore degli alimenti esattamente al centro della pentola. Il sensore degli alimenti dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone del sensore degli alimenti. La punta del sensore degli alimenti non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Coprire il sensore degli alimenti con gli ingredienti restanti.
5. Mettere la spina del sensore degli alimenti nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

6. Premere $\wedge$ o $\vee$ in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
7. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.

8. Per modificare la temperatura interna, premere M .

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

9. Sfiurare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.

10. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.



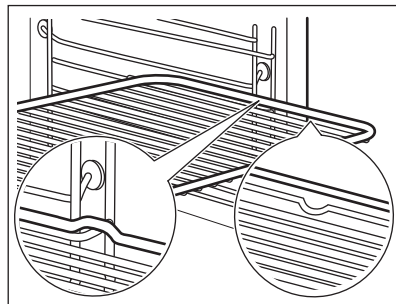
AVVERTENZA!

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

9.2 Inserimento degli accessori

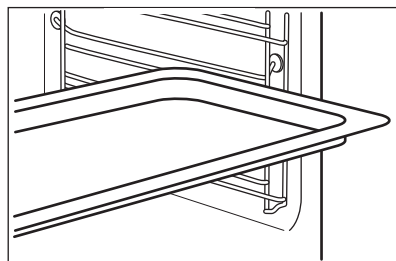
Ripiano a filo:

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



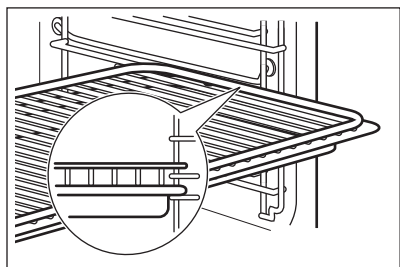
Lamiera dolci / Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci / leccarda insieme:

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.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Sfiare ripetutamente fino a che sul display non compare: SALVA.
4. Premere **OK** per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Sfiare o per cambiare lettera.
8. Premere **OK**. La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto **OK** per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, sfiorare o e premere **OK** per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere **OK** per confermare.

Premere per andare direttamente al menù: Favoriti. È inoltre possibile attivare questa funzione con l'apparecchiatura spenta.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.

1. Sfiare per attivare il display.
2. Sfiare contemporaneamente e fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Blocco Tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile

attivarla solo quando l'apparecchiatura è in funzione.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco Tasti.
4. Premere **OK** per confermare.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi **OK** per confermare.



Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere **OK** per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale acustico.



- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni Base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

10.5 Spegnimento automatico

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

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	1.5



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

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

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

10.7 Ventola di raffreddamento

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

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



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.

11.1 Lato interno della porta

In alcuni modelli, sul lato interno della porta si trovano:

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

11.2 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Scaldavivande

Usare questa funzione per mantenere un piatto in caldo.

La temperatura si regola in modo automatico su 80°C.

Scaldapiatti

11.3 Umidità Bassa

Per riscaldare i vassoi e i piatti.

Distribuire piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Una volta trascorsa metà del tempo di riscaldamento accatastare in un altro modo (scambiate sopra e sotto).

La temperatura automatica è di 70°C.

Posizione del ripiano consigliata: 3.

Lievitazione Pasta

Questa funzione automatica può essere selezionata per qualsiasi ricetta di pasta lievitata. Offre buone condizioni di lievitazione. Versare l'impasto in un piatto abbastanza grande per la lievitazione. Non è necessario coprire. Introdurre un ripiano a filo sul primo livello e sistemarvi il piatto. Chiudere la porta e impostare la funzione: Lievitazione Pasta. Impostare il tempo necessario.

Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento. Utilizzare il primo livello dal basso.

Alimenti	Temperatura (°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

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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
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

11.4 Rigenera A Vapore

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.) 1)	Posizione della griglia
Pietanze uniche	120 - 130	15 - 20	2
Pasta	120 - 130	15 - 20	2
Riso	120 - 130	15 - 20	2
Gnocchi	120 - 130	15 - 20	2

1) Il tempo viene riportato solo a titolo indicativo.

11.5 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Regolare le impostazioni utilizzate generalmente (temperatura,

tempi di cottura) e le posizioni della griglia facendo riferimento ai valori riportati nelle tabelle.

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.

- Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- Torte e dolci informati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

11.6 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
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.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	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.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	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.
La torta è troppo asciutta.	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.
La doratura della torta non è omogenea.	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.

11.7 Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°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
Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura Ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2
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
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	60 - 90	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Funzione	Temperatura (°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

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura.	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 alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) ²⁾	Cottura Ventilata	150 - 170	30 - 55	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) ²⁾	Cottura convenzionale	170	35 - 55	3
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 25	3
Short bread/ Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	20 - 35	3
Short bread/ Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura convenzionale	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	3
Dolci realizzati con albume/ Meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura Ventilata	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Panini	Cottura Ventilata	160 ¹⁾	10 - 25	3
Panini	Cottura convenzionale	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/ Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	Cottura convenzionale	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.8 Sformati e gratinati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°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⁾	Doppio Grill Ventilato	170 - 190	15 - 35	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura Ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure farcite	Cottura Ventilata	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.9 Cottura Ecoventilata

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55	3
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budino di pane	190 - 200	55 - 70	3
Budino di riso	170 - 190	45 - 60	3
Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pane bianco	190 - 200	55 - 70	3

11.10 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura Ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

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

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Biscotti/small cakes/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Frollini al burro / Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti realizzati 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	-
Small cakes / Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Preriscaldare il forno.

11.11 Cottura Pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (molto guarnita)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	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 (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

11.12 Cottura arrosto

- Usare tegami da forno resistenti al calore per cucinare gli arrosti. Rimandiamo alle istruzioni del produttore dei tegami da forno.
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda profonda o sul ripiano a filo sopra la leccarda profonda.
- Mettere liquidi all'interno della leccarda per evitare che i succhi della carne o il grasso brucino sulla superficie.
- Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono

essere arrostiti nella teglia senza coperchio.

- Se necessario, girare l'arrosto a metà o 2/3 del tempo di cottura.
- Per tenere la carne più succulenta:
 - arrostiti le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostiti.
 - arrostiti la carne e il pesce a tranci di peso minimo 1 kg.
 - gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura.

11.13 Tabelle di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Arrosto di manzo o filetto: medio	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla/Coppa/Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120	1
Braciola/costole	1 - 1,5 kg	Doppio Grill Ventilato	170 - 190	30 - 60	1
Polpettone	750 g - 1 kg	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	750 g - 1 kg	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120	1

Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Stinco di Vitello	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello/Arrostato di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	100 - 120	1
Sella d'agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	40 - 60	1

Selvaggina

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/Cosciotto di lepre	fino a 1 kg	Doppio Grill Ventilato	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Sella di capriolo	1,5 - 2 kg	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90	1
Coscia di capriolo	1,5 - 2 kg	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Pollame

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuno	Doppio Grill Ventilato	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuno	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	40 - 50	1
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1,5 - 2 kg	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3,5 - 5 kg	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6 kg	Doppio Grill Ventilato	140 - 160	150 - 240	1

Pesce al vapore

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	30 - 50	1

11.14 Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.

**ATTENZIONE!**

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill Rapido

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers/Hamburger	8 - 10	6 - 8	4
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	4
Salsicce	10 - 12	6 - 8	4
Filetto/Bistecche di vitello	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	5
Toast condito	6 - 8	-	4

11.15 Cibi Congelati

Alimenti	Temperatura (°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
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali Di Pollo	180 - 200	40 - 50	2

Pasti pronti congelati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°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 Doppio Grill Ventilato	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.

11.16 Cottura Ventilata Delicata

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 arrostiti 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 Ventilata Delicata e impostare la temperatura interna corretta.

Alimenti	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filetto di manzo	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Bistecche	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.17 Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.

- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250 g	30 - 40	10 - 15	-

Alimenti	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Panna	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

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

Frutta con noccioli

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

Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
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.

11.19 Asciugatura

- 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	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	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	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	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

11.20 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Temperatura (°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

11.21 Sensore alimenti tabella

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

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

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

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

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

Spill	Temperatura interna (°C)		
	Meno	Medio	Più
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	Più
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	Più
Pesce (intero / grande / cotto al vapore), Pesce (intero / grande / arrosto)	60	64	68

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

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

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

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Asciugare il forno quando la cavità è ancora umida dopo l'utilizzo.

12.2 Prodotti consigliati per la pulizia

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

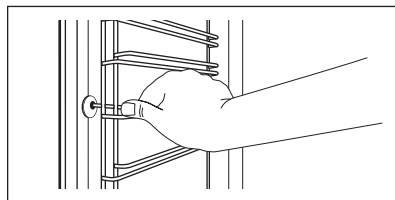
È possibile acquistare i nostri prodotti su www.aeg.com/shop e presso i migliori rivenditori.

12.3 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature.

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.

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



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

3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.
Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.4 Catalisi

Togliere tutti gli accessori.

Le pareti e il coprивentola con un rivestimento catalitico sono auto-pulenti. Assorbono il grasso che si accumula sulle pareti mentre il forno è in funzione.

1. Selezionare la funzione: Catalisi.
2. Premere **OK** per confermare.
Sul display sono visualizzate l'ora del giorno e la durata del processo di pulizia. Non è possibile modificare la durata, ma è possibile ritardare l'avvio del processo di pulizia con la funzione: Orario Fine.
Quando il forno raggiunge la temperatura catalitica, la porta si blocca. Viene emesso un segnale acustico al termine della pulizia. Il funzionamento del forno si interrompe.
3. Premere un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale.
4. Pulire il fondo del forno con una spugna morbida e inumidita.
Macchie o scolorimento della superficie catalitica non hanno alcun effetto sulle proprietà catalitiche.



ATTENZIONE!

Non pulire la superficie catalitica con spray per il forno, detersivi abrasivi, saponi o altri detersivi. La superficie catalitica potrebbe rovinarsi.

Durante la pulizia catalitica, la lampadina del forno è accesa.

12.5 Promemoria Pulizia

Quando viene visualizzato il promemoria è necessaria la pulizia. Eseguire la funzione Catalisi

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

12.6 Sistema di generazione del vapore - Decalcificazione

Quando è in funzione il serbatoio acqua, si verifica un accumulo e un deposito di calcare all'interno a causa del contenuto di calcio nell'acqua. Ciò può avere un effetto negativo sulla qualità del vapore, sulle prestazioni del serbatoio acqua e sulla qualità del cibo. Per evitare che tale situazione si verifichi, eliminare i depositi residui dal circuito di generazione vapore.

Rimuovere tutti gli accessori.

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

La durata complessiva della procedura è di circa 2 ore.

Con questa funzione la luce è spenta.

1. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.
 2. Premere **OK**.
 3. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
 4. Premere **OK**.
 5. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
 6. Riempire la parte restante della vaschetta con acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
 7. Premere **OK**.
Viene attivata la prima fase della procedura: Decalcificazione.
-  Questa fase dura circa 1 ora e 40 minuti.
8. Al termine della prima fase, svuotare la leccarda e posizionarla nuovamente sulla prima posizione della griglia.
 9. Premere **OK**.
 10. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
 11. Premere **OK**.

Viene attivata la seconda fase della procedura: Decalcificazione. Questa sciacquerà il circuito di generazione vapore.



La fase dura all'incirca 35 minuti.

Rimuovere la leccarda al termine della procedura.



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

Se l'apparecchiatura è umida e bagnata, asciugarla con un panno asciutto. Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

12.7 Promemoria trattamento anticalcare

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

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

Il promemoria più forte obbliga ad eseguire la decalcificazione.



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

12.8 Sistema di generazione del vapore - Risciacquo

Rimuovere tutti gli accessori.

Selezionare la funzione dal 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. Premere **OK**.
3. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua corrente fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
4. Premere **OK**.
Rimuovere la lamiera dolci al termine della procedura.

12.9 Svuotamento Serbatoio

Rimuovere tutti gli accessori.

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

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

La funzione dura all'incirca 6 minuti.

Con questa funzione la luce è spenta.

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

12.10 Rimozione e installazione della porta

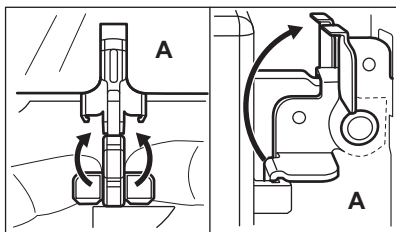
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



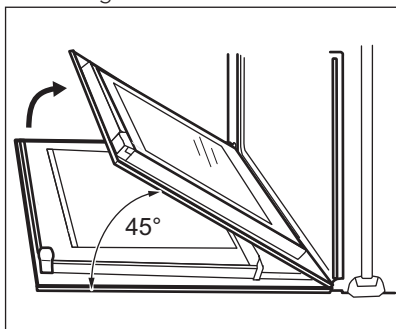
AVVERTENZA!

Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante.

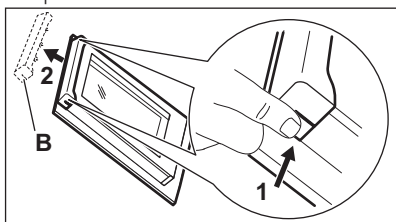
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare completamente le staffe (A) sulle due cerniere della porta.



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



4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla 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. Per evitare graffi.
6. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.

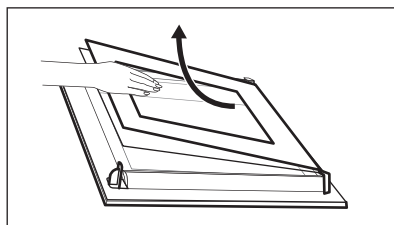


ATTENZIONE!

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.

12.11 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



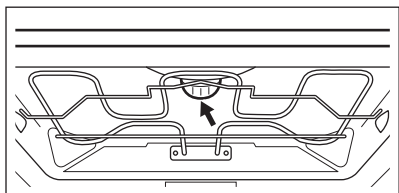
AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.

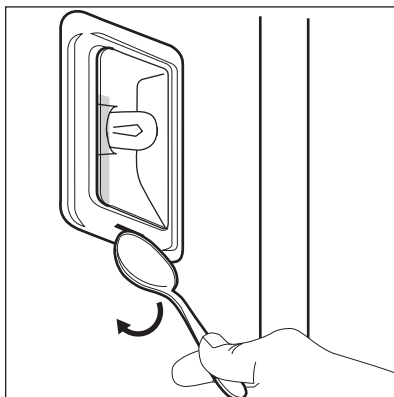


2. Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro.
5. Montare il rivestimento di vetro.

Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.
2. Servirsi di un oggetto stretto e spuntato (come ad esempio un

cucchiaino da cucina) per rimuovere la calotta di vetro.



3. Pulire il rivestimento di vetro.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
5. Installare la calotta di vetro.
6. Installare la guida laterale sinistra.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

Problema	Possibile causa	Rimedio
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 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.
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo" .	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Impostazioni base" nel capitolo "Utilizzo quotidiano".
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione 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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione 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.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono state rimosse le griglie laterali prima di avviare la procedura di pulizia. Queste possono trasferire il calore alle pareti e ridurre le prestazioni.	Togliere le griglie laterali dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni.	Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.

13.2 Dati Assistenza

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

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

dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	AEG
----------------	-----

Identificativo modello	BSE772220B BSE772220W	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.99 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	71 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	BSE772220B	37.0 kg
	BSE772220W	37.0 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.

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 l'apparecchiatura 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. Funziona in modo tale che la temperatura nella cavità del forno possa differire dalla temperatura indicata sul display durante un ciclo di cottura; i tempi di cottura potrebbero essere diversi rispetto ai tempi di cottura in altri programmi.

Quando si usa la Cottura ecoventilata, la lampadina si disattiva 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



867336145-A-222017



AEG