

USER MANUAL



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	9
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	17
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	20
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
11. PULIZIA E CURA.....	37
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	40
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	42

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.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- 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.



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.

2.4 Manutenzione e pulizia

- 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.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



Rischio di lesioni/Incendi/
Emissioni chimiche (Fumi) in
Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
 - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
 - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per Pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante

il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.

- Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

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.

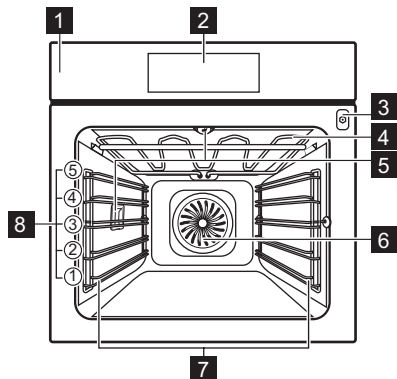
2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

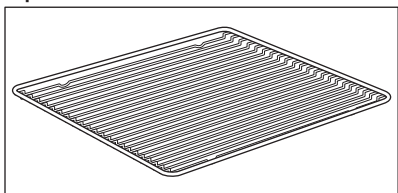
3.1 Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Presa per la termosonda
- 4** Elemento riscaldante
- 5** Luce
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, smontabile
- 8** Posizioni dei ripiani

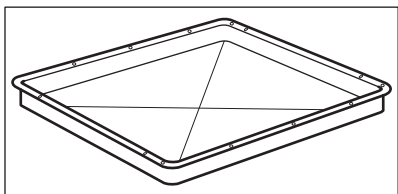
3.2 Accessori

Ripiano a filo



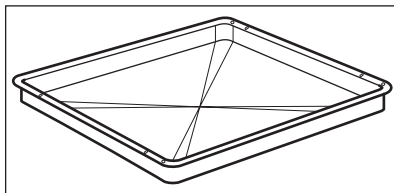
Per pentole, torte in stampo, arrosti.

Lamiera dolci



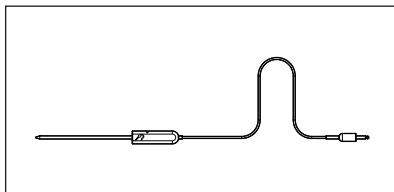
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



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

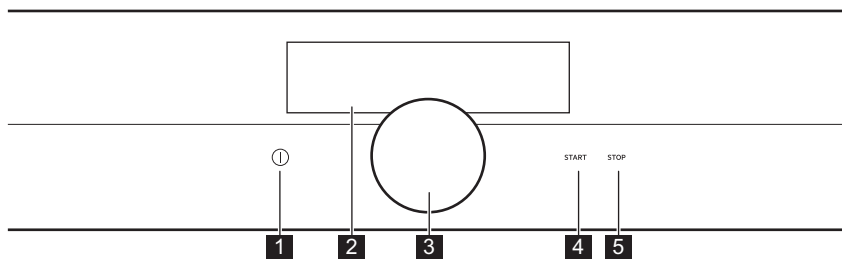
Sensore alimenti



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

4. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

4.1 Pannello comandi



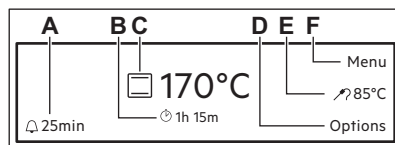
Funzione	Commento
1 Si/No	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura
2 Display	Visualizza le impostazioni reali dell'apparecchiatura.
3 Manopola girevole	Per regolare le impostazioni e spostarsi all'interno del menu. Premere 1 per accendere l'apparecchiatura. Tenere la manopola girevole per attivare la schermata delle impostazioni. Tenere e girare la manopola girevole per spostarsi all'interno del menu. Tenere e premere la manopola girevole per confermare un'impostazione o accedere al sottomenu selezionato. Per tornare al menu precedente, invitiamo a trovare l'opzione Indietro nell'elenco menu, oppure confermare un'impostazione selezionata.
4 START	Per attivare la funzione selezionata.
5 STOP	Per disattivare la funzione selezionata.

4.2 Display

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



Il display col numero massimo di funzioni impostate.



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

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili 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

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

Sarà necessario impostare la lingua, Luminosità Display e Imposta ora.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni Cottura

Attivazione e disattivazione delle funzioni di cottura.

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

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



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

Funzioni cottura: Funzioni Speciali

Funzione cottura		Applicazione
	Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
	Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.

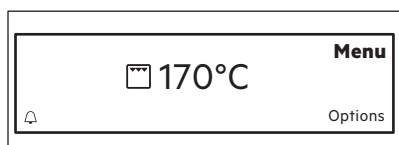
Funzione cottura	Applicazione
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conservare	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
 Drying	Per essiccare frutta in fette (ad es. mele, prugne, pesche) e verdure (ad es. pomodori, zucchine, funghi).
 Lievitazione Pasta	Per controllare la lievitazione dell'impasto prima della cottura.
 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.
 Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

Funzioni cottura: Standard

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cott. ventilata + Resist. Inferiore	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Resist. Inferiore + Grill + Ventola	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill + Ventola	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 Resistenza inferiore	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.

6.2 Menù - panoramica



Menù

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

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Descrizione
Quick	Pulizia per pirolisi. 1 h per un livello di sporcizia ridotto.
Normale	Pulizia per pirolisi. 1 h 30 min per un livello di sporcizia normale.
Intenso	Pulizia per pirolisi. 3 h per un livello di sporcizia elevato..

Sottomenu per: Impostazioni Base

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

Sottomenu per: Configurazione

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

Sottomenu per: Assistenza Tecnica

Sottomenu	Descrizione
DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Mostra licenze	Informazioni sulle licenze.

Sottomenu	Descrizione
Mostra versione software	Informazioni sulla versione del software.
Impostazioni Di Fabbrica	Reset alle impostazioni di fabbrica.

Sottomenu per: Cottura Guidata

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

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

- Peso Automatico
- Sensore alimenti

Il livello al quale viene cotto un piatto:

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

Categoria cibo: Carne e pesce

carne		
Manzo	Lombata	
	Arrosto	
	Polpettone	
	Manzo Alla Scandinava	
Maiale	Filetto	Purezza
		Affumicato
	Arrosto	
	Prosciutto	
	Stinco	
	Costolette	
Vitello	Filetto	
	Arrosto	
	Stinco	
Agnello	Arrosto	
	Sella	
	Cosciotto	

carne		
Spill	Capriolo	Sella
		Coscia
	Lepre	Sella
		Cosciotto

Volaille	
Pollo	Intero
	Metà
	Cosciotto
	Alette
Anatra	
Oca	
Tacchino	Intero:
	Petto

Pesce	
Pesce Intero	Piccolo
	Medio
	Grande
Sformati di pesce	
Bastoncini Di Pesce	

Categoria cibo: Contorni / Sformati

Piatto	
Contorni	Patatine Fritte
	Crocchette
	Patate a spicchi
	Tortino di patate

Piatto		
Pietanze Al Forno		Lasagnes
		Patate Gratinates
		Pasta al forno
		Verdure gratinate
		Casseruola, saporito
		Casseruola, verdura

Categoria cibo: Cottura saporita

Piatto		
Pizza	Purezza	Sottile
		Spesso
	Congelato	Sottile
		Spesso
		Snack
	Fresca	
Quiche	Sottile	
	Spesso	
Pane	Purezza	Baguette
		Ciabatta
		Pane Bianco
		Pane nero
		Pane di segale
		Pane integrale
		Pane Non Lievitato
		Pan Briosches
	Congelato	Baguette
		Pane
	Precotto	

Piatto	
Panini	Purezza
	Congelato
	Precotto

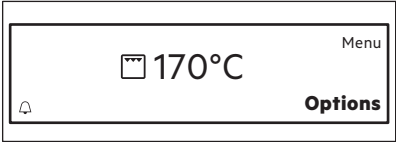
Categoria cibo: Dolci e dessert

Piatto	
Torta in stampo	Torta Alle Mandorle
	Crostata Di Mele
	Torta Al Formaggio
	Torta di mele, ricoperta
	Base pasta frolla
	Base pan di Spagna
	Torta margherita
	Pan di Spagna
	Torte

Piatto	
Torta su la- miera dolci	Congelato
	Strudel di mele
	Brownies
	Torta Al For- maggio
	Dolce Di Na- tale
	Flan Di Frut- ta
	Pasta frolla
	Pasta Morbi- da
	Pasta Lievi- tata
	Pan di Spa- gna
	Torta di zuc- chero
	Dolce arro- tolato
	Tortino sviz- zero, dolce
	Torta Lievi- tata

Piatto	
Pasticcini	Dolcetti
	Bigné
	Eclair
	Macarons
	Muffin
	Strisce Di Pasta
	Pasticcini Di Sfoglia
	Biscotti di pasta frolla
	Casseruola, dolce

6.3 Opzioni



Opzioni	Descrizione
Impostazione Timer	Contiene un elenco delle funzioni orologio.
Riscaldamento Rapido	Per ridurre il tempo di cottura nella funzione di cottura attualmente in funzione. Acceso / Spebto
Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla suc- cessivamente. Dopo aver impostato, il mes- saggio "Set&Go attivo" viene visualizzato sul display. Premere Start per accenderlo. Quando questa funzione è attiva il messag- gio scompare dal display e il forno inizia a funzionare. Si prega di notare che è disponi- bile solo per alcune delle funzioni di riscal- damento e se Durata / Ora di fine è impo- stata.

Opzioni	Descrizione
Luce Forno	Acceso / Spebto

6.4 Calore residuo

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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Impostazione Timer

Funzioni orologio	Applicazione
 Timer	Monitora automaticamente il periodo di tempo durante il quale è attiva la funzione. La visibilità del Timer può essere attivata e disattivata.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento. ¹⁾
 Orario Fine	Per impostare il tempo di spegnimento per una funzione di riscaldamento. Questa opzione è disponibile solo quando Durata è impostato. Usare le funzioni Durata e Orario Fine contemporaneamente per attivare e disattivare il forno in un determinato momento in futuro. ¹⁾
 Promemoria	Per l'impostazione il conto alla rovescia. ¹⁾ Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Scegliere  e impostare il tempo. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere la manopola girevole per bloccare il segnale. Promemoria può essere usato anche quando il forno è spento.

¹⁾ Massimo 23 h 59 min

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Sensore alimenti

Sensore alimenti misura la temperatura all'interno degli alimenti. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata l'apparecchiatura si disattiva.

Le due temperature da impostare sono:

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

**ATTENZIONE!**

Usare solo l'accessorio fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il Sensore alimenti non può essere usato per piatti liquidi.
- In fase di cottura il Sensore alimenti deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda.

**AVVERTENZA!**

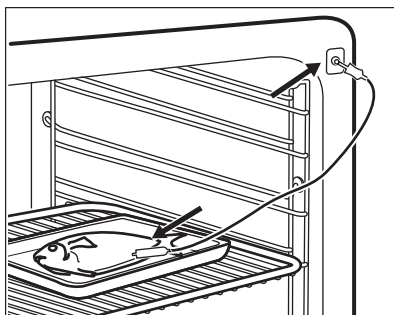
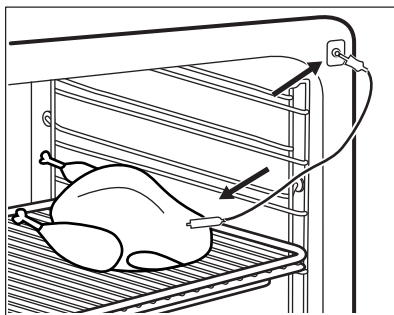
Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".



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

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

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



Il display mostra: Sensore alimenti.

4. Impostare la temperatura interna.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno. Quando il piatto raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne in modo automatico.
6. Premere la manopola girevole per bloccare il segnale.
7. Estrarre la spina Sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dal forno.

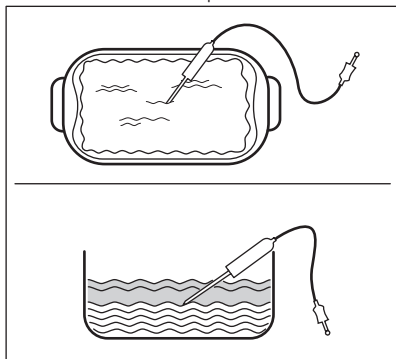
**AVVERTENZA!**

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

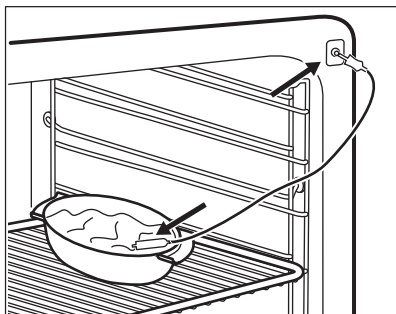
Categoria cibo: stufato

1. Accendere il forno.
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del Sensore alimenti esattamente al centro della pentola. Il Sensore alimenti dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido

per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone del Sensore alimenti. La punta del Sensore alimenti non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



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



Il display mostra: Sensore alimenti.

6. Impostare la temperatura interna.
 7. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
- Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne in modo automatico.
8. Premere la manopola girevole per bloccare il segnale.
 9. Estrarre la spina Sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dal forno.



AVVERTENZA!

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

Modifica della temperatura centrale

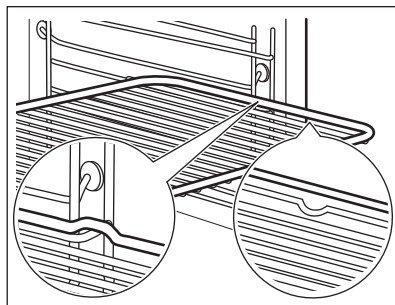
È possibile modificare la temperatura interna e la temperatura del forno in qualsiasi momento durante la cottura.

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

8.2 Inserimento degli accessori

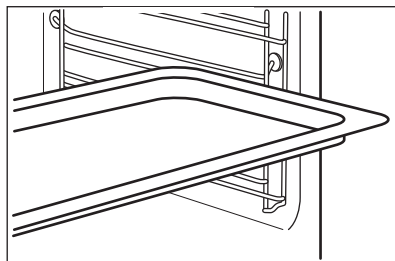
Ripiano a filo:

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



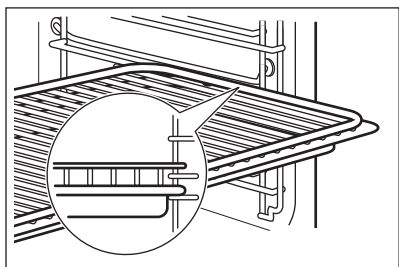
Lamiera dolci / Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci / 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.

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 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

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
250 - massimo	1.5



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

9.2 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.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

10.1 Lato interno della porta

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.

10.2 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Mantieni caldo

Usare questa funzione per mantenere un piatto in caldo.

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

Riscaldamento piatti

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.

10.3 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti 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.

10.4 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.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
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.

10.5 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	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	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

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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
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	35 - 55	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
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	10 - 20	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

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

10.6 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⁾	Grill + Ventola	160 - 170	15 - 30	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.

10.7 Cottura Ecoventilata

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55	3

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

10.8 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	-

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
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.

10.9 Cott. ventilata + Resist. Inferiore

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
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	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

10.10 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.

10.11 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	Grill + Ventola	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Arrosto di manzo o filetto: medio	per cm di altezza	Grill + Ventola	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di altezza	Grill + Ventola	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	Grill + Ventola	160 - 180	90 - 120	1
Braciola/costole	1 - 1,5 kg	Grill + Ventola	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	750 g - 1 kg	Grill + Ventola	160 - 170	50 - 60	1

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Stinco di maiale (precotto)	750 g - 1 kg	Grill + Ventola	150 - 170	90 - 120	1

Vitello

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

Agnello

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

Selvaggina

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/ Cosciotto di lepre	fino a 1 kg	Cottura convenzionale	230 ¹⁾	30 - 40	1
Sella di capriolo	1,5 - 2 kg	Cottura convenzionale	210 - 220	35 - 40	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	Grill + Ventola	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuno	Grill + Ventola	190 - 210	35 - 50	1

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	Grill + Vento-la	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1,5 - 2 kg	Grill + Vento-la	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3,5 - 5 kg	Grill + Vento-la	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	Grill + Vento-la	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6 kg	Grill + Vento-la	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	Cottura convenzionale	210 - 220	40 - 60	1

10.12 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

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
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

10.13 Resist. Inferiore + Grill + Ventola

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	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	3
Croquette	220 - 230	20 - 35	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	190 - 210	20 - 30	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 Grill + Ventola	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Flan di frutta	Cottura convenzionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

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

10.14 Cottura lenta

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

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



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta e impostare la temperatura interna corretta.

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
Bisteche	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

10.15 Scongellamento

- 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	-
Panna	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

10.16 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	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lasciare riposare nel forno spento.

10.17 Drying

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

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

Verdure

Alimenti	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

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.18 Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane Bianco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane Di Segale	190 - 210	50 - 70	2
Pane nero	180 - 200	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	2

10.19 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, Arrosto 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

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

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

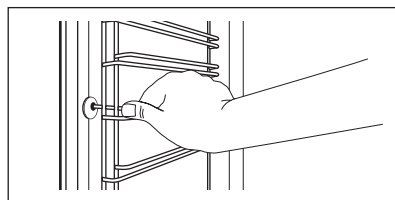
11.1 Note sulla pulizia

- 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.

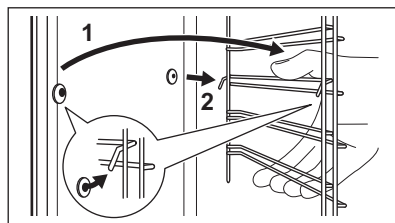
11.2 Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere 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 i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Pulizia pirolitica



ATTENZIONE!

Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.



La procedura di pulizia per pirolisi non può essere avviata:

- se non è stata rimossa la spina della termosonda dalla presa.
- se la porta del forno non è stata completamente chiusa.

Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.



ATTENZIONE!

Se sono presenti altre apparecchiature installate all'interno dello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione: Pulizia pirolitica. Potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

1. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
2. Accendere l'apparecchiatura.
3. Selezionare il Menu e premere la manopola girevole per confermare.
4. Selezionare Pulizia pirolitica e premere la manopola girevole per confermare.
5. Selezionare la durata della procedura di pulizia:

Option	Descrizione
Quick	1 h per un livello di sporcizia ridotto
Normale	1 h 30 min per un livello di sporcizia normale
Intenso	3 h per un livello di sporcizia elevato

6. Premere la manopola girevole per confermare.



Quando la pulizia per pirolisi inizia, la porta dell'apparecchiatura è bloccata e la luce è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.



Per arrestare la pulizia per pirolisi anticipatamente, disattivare l'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

Una volta terminata la funzione, l'apparecchiatura è molto calda. Lasciare raffreddare. Pericolo di ustione.



Una volta terminata la funzione, la porta rimane bloccata per la fase di raffreddamento. Alcune funzioni dell'apparecchiatura non sono disponibili durante la fase di raffreddamento.

11.4 Promemoria Pulizia

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

11.5 Rimozione e installazione della porta

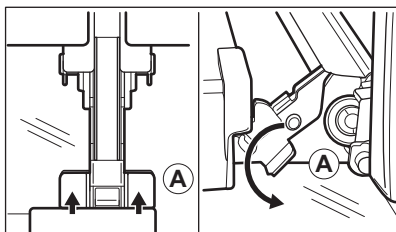
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



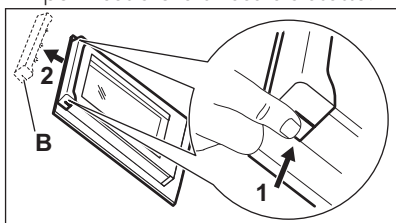
AVVERTENZA!

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

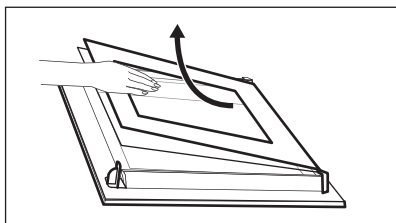
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla 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.



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

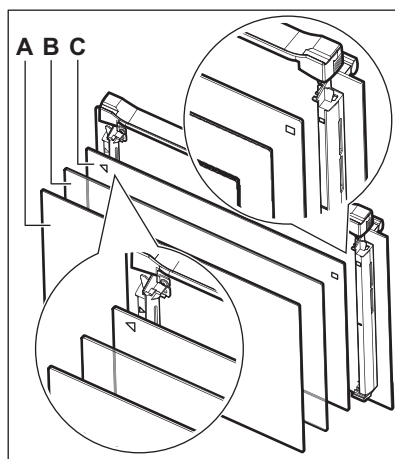
più piccolo, poi quello più grande e la porta.



AVVERTENZA!

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

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (C, B e A) nell'ordine esatto. Come prima cosa inserire il pannello C, con un quadrato stampato sul lato sinistro e un triangolo sul lato destro. Troverete questi simboli anche incisi sul telaio della porta. Il simbolo del triangolo sul vetro deve corrispondere al triangolo sul telaio della porta, e il simbolo del quadrato deve abbinarsi al quadrato. Quindi, inserire gli altri due pannelli di vetro.



11.6 Sostituzione della lampadina

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



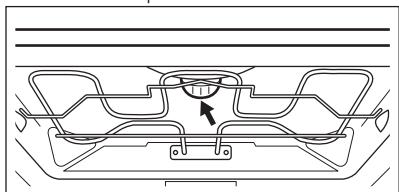
AVVERTENZA!

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.

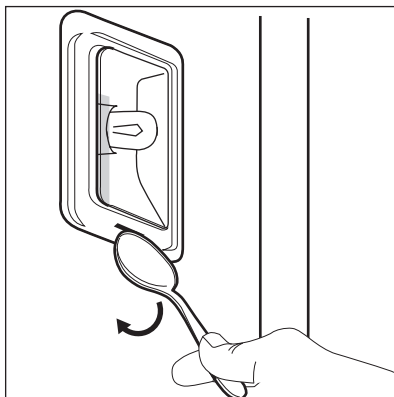


2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

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.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

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

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

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 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.)	

13. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BPK842220M
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	71 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	38.0 kg

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

13.2 Risparmio energetico



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

Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando 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.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.aeg.com/shop



867336290-B-172017



AEG