

▶ BPE642020M
BPK642020M

IT Istruzioni per l'uso
Forno

USER MANUAL



AEG

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	11
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	14
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	16
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	23
12. PULIZIA E CURA.....	42
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	46
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	48

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 di bambini e persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione del cavo deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- 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.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	600 (600) mm
Larghezza del mobiletto	550 mm
Profondità del mobiletto	605 (580) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	549 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	1017 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	550 x 20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4 x 12 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo

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

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- 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.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 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.

2.5 Pulizia pirolitica



AVVERTENZA!

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 bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica. 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 bambini o persone affette da malattie.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche.

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

2.7 Assistenza tecnica

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

2.8 Smaltimento

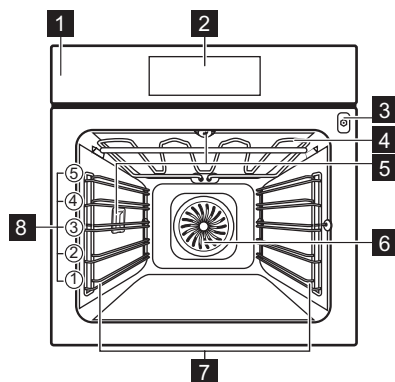


AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

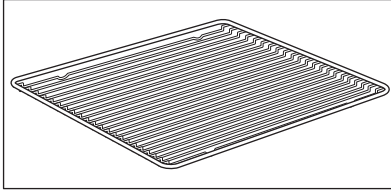
3.1 Panoramica



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

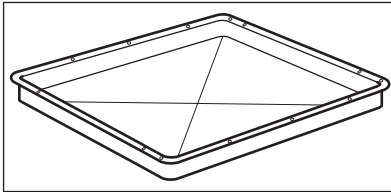
3.2 Accessori

Ripiano a filo



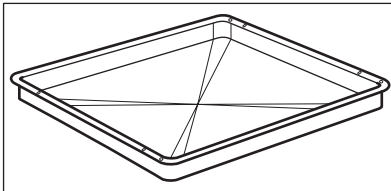
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



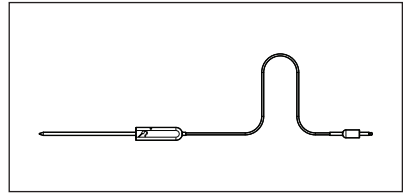
Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



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

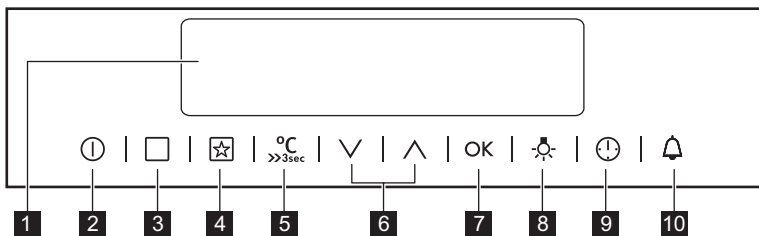
Termosonda



Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.









4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

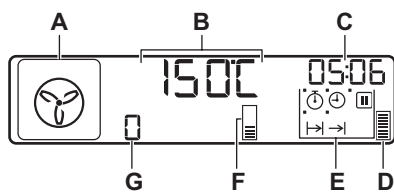


Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	- Display	Visualizza le impostazioni del forno.









Tasto sensore	Funzione	Descrizione
2 	ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
3 	Opzioni	Per impostare una funzione di riscaldamento o un programma automatico.
4 	Programma I miei preferiti	Per registrare il proprio programma preferito. Utilizzare per accedere direttamente ai programmi preferiti o quando l'apparecchiatura è spenta.
5 	Temperatura / riscaldamento rapido	Per impostare o controllare la temperatura. Premere e tenere premuto per tre secondi per attivare e disattivare la funzione: riscaldamento rapido.
6 	Su, Giù	Questi tasti consentono di spostarsi su e o giù all'interno del menù.
7 	OK	Per confermare una selezione o impostazione.
8 	Lampadina del forno	Accensione e spegnimento della lampada forno.
9 	Orologio	Per impostare le funzioni dell'orologio.
10 	Contaminuti	Per impostare il Contaminuti.

4.2 Display




- A. simbolo della funzione del forno
- B. Temperatura/display ora
- C. Orologio/Display Calore residuo/Contaminuti
- D. Indicatore calore residuo
- E. Spie delle funzioni orologio
- F. Indicatore riscaldamento/Indicatore riscaldamento rapido
- G. Numero funzione/programma forno

Altri indicatori sul display:

Simbolo	Nome	Description
	Funzioni	Si può scegliere una funzione del forno.
	Programma automatico	È possibile scegliere un programma automatico.
	Favoriti	La funzione preferiti è attiva.
kg_r / gr	kg/g	È in funzione un programma automatico con inserimento del peso.
h / min	ore/min.	È attiva una funzione orologio.
°C →→	Temperatura/Riscaldamento rapido	La funzione è attiva
°C	Temperatura	Viene visualizzata la temperatura corrente.
	Temperatura	È possibile modificare la temperatura.
	Sensore della termosonda	La termosonda si trova nel suo alloggiamento.
	Chiusura porta	La funzione chiusura porta è attiva.
	Luce Forno	Si è spenta la luce.
	Contaminuti	La funzione contaminuti è in funzione.

4.3 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva la funzione di riscaldamento, compare . Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.








6. UTILIZZO QUOTIDIANO







AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata	<p>Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.</p>
 Funzione Pizza	<p>Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.</p>
 Cottura lenta	<p>Per preparare arrostiti teneri e succosi.</p>
 Cottura convenzionale	<p>Per cuocere e arrostiti su una sola posizione della griglia.</p>
 cibi congelati	<p>Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.</p>
 Grill	<p>Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.</p>
 Doppio grill ventilato	<p>Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>

Funzione forno	Applicazione
 Resistenza inferiore	<p>Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.</p>
 Scongellamento	<p>Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.</p>





Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata umida	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.</p>
 Cottura Pane	<p>Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.</p>

Funzione forno	Applicazione
 Mantieni caldo	<p>Per tenere le pietanze in caldo.</p>





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

6.2 Impostazione della funzione cottura.



1. Accendere il forno con . Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione di riscaldamento.
2. Premere  o  per impostare una funzione di cottura.
3. Premere  oppure il forno parte automaticamente dopo 5 secondi. Se si attiva il forno e non si imposta una funzione di riscaldamento o un programma, il forno si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

6.3 Modifica della temperatura

Premere  o  per modificare la temperatura secondo diverse fasi: 5 °C. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale e l'indicatore di riscaldamento rapido scompare.

6.4 Controllo della temperatura

Sarà possibile controllare la temperatura attuale nel forno quando la funzione o il programma sono operativi.

1. Premere . Il display indica la temperatura all'interno del forno.
2. Premere  oppure il display mostra nuovamente la temperatura impostata dopo 5 secondi.


6.5 riscaldamento rapido

Non mettere alimenti in forno quando è attiva la funzione di Pre-riscaldamento rapido.

Il Riscaldamento rapido funziona solo per alcune funzioni di riscaldamento. Se il suono Guasto è attivato nel menu impostazioni, viene emesso un segnale se il Riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata.

Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".








La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare il Riscaldamento rapido premere e tenere premuto  per più di 3 secondi.

Se il Riscaldamento rapido viene acceso il display mostra le barre lampeggianti.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è acceso.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne.
 PARTENZA RITAR-DATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
 SET + GO	Per accendere avviare il forno con le impostazioni necessarie, con una sola pressione del campo sensore in seguito.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.
00:00  TIMER PER IL CON-TO ALLA ROVESCIA	Per impostare il conto alla rovescia, che mostra la durata di funzionamento del forno. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA non viene acceso se sono impostate DURATA e FINE.

7.2 Impostazione e modifica dell'ora



Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare **h** e **12:00**. "12" lampeggia.

1. Premere  o  per impostare le ore.








2. Premere **OK**.

3. Premere  o  per impostare i minuti.






4. Premere **OK**.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.

7.3 Impostazione della DURATA








1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare i minuti di DURATA.
4. Premere **OK** oppure DURATA parte automaticamente dopo 5 secondi.
5. Premere  o  per impostare le ore di DURATA.
6. Premere **OK** oppure DURATA parte automaticamente dopo 5 secondi. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne.
7. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
8. Spegnerne il forno.



7.4 Impostazione della funzione FINE


1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare FINE e premere **OK**. Impostare come prima cosa i minuti e le ore. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.
4. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
5. Spegnerne il forno.

7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.



2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare i minuti di DURATA.
4. Premere **OK**.
5. Premere  o  per impostare le ore di DURATA.
6. Premere **OK**. Sul display lampeggia .

7. Premere  o  per impostare il tempo di FINE e premere **OK**. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.



8. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
9. Spegnerne il forno.



Quando la funzione di Partenza ritardata è attiva, il display mostra un simbolo della funzione di riscladamento,  con un punto e . Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/ calore residuo.

7.6 Impostazione della funzione SET+GO

Sarà possibile usare la funzione SET+GO unicamente nel caso in cui sia stata impostata la DURATA.

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Impostare la DURATA.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare, lampeggiante .
4. Premere **OK** per impostare la funzione SET+GO.

Il display mostra \rightarrow e \square con un indicatore. Questo indicatore segnala quale funzione orologio è attivata.

5. Premere un tasto sensore (a parte ON / OFF) per avviare la funzione SET+GO.

7.7 Impostazione: Contaminuti

1. Premere \triangle .

Sul display lampeggia \triangle e "00".

2. Premere \triangle per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
3. Premere \wedge o \vee per impostare il CONTAMINUTI e \triangle per confermare.
4. Premere OK o il CONTAMINUTI inizia automaticamente dopo 5 secondi.

Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti e il display mostra, lampeggiante, 00:00 e \triangle .

5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

7.8 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

1. Per resettare il timer per il conto alla rovescia premere: \odot ripetutamente fino a che sul display non lampeggiano \odot .
2. Premere e tenere premuto: \vee . Quando sul display compare "00:00" e il Timer per il conto alla rovescia inizia nuovamente a contare.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Sono disponibili 20 programmi automatici. Utilizzare un programma automatico o una ricetta quando non si ha esperienza in cucina. Il display mostra i tempi di cottura predefiniti per tutti i programmi automatici.

8.1 Programmi automatici



	Nome del programma
1	ROASTBEEF
2	ARROSTO DI MAIALE
3	ARROSTO DI VITELLO
4	ARROSTO DI AGNELLO
5	ARROSTO DI SELVAGGINA
6	POLLO INTERO
7	PESCE INTERO FINO A 1 KG
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE

	Nome del programma
10	TORTA AL LIMONE
11	TORTA AL FORMAGGIO
12	PANINI
13	PANE INTEGRALE
14	LIEVITAZIONE PASTA
15	PATATE GRATINATE
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	TORTA CONGELATA
19	PIZZA CONGELATA
20	PATATE CONGELATE

8.2 Ricette online


Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici sul nostro sito web. Per trovare il Ricettario controllare il numero PNC sulla targhetta sul telaio anteriore della cavità del forno.

8.3 Programmi automatici

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Sfiurare .
- Il display mostra , un simbolo e il numero del programma automatico.
3. Premere \wedge o \vee per scegliere il programma automatico.
 4. Premere **OK** o attendere cinque secondi finché l'apparecchiatura non si attiva automaticamente.
 5. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. Il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia.
 6. Premere un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
 7. Disattivare l'apparecchiatura.

8.4 Programmi automatici con inserimento del peso


Impostando il peso della carne, l'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiurare .
3. Premere \wedge o \vee per impostare il programma con peso automatico. Il display mostra: il tempo di cottura, il simbolo della durata $\rightarrow|$, un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).
4. Premere **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi. L'apparecchiatura si accende.
5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con \wedge o \vee . Sfiurare **OK**.

6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti. $\rightarrow|$ lampeggia.
7. Premere un tasto sensore o aprire la porta del forno per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

8.5 Programmi automatici con termosonda (modelli selezionati)

La temperatura interna del cibo è predefinita e fissa nei programmi con termosonda. Il programma termina quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura interna impostata.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiurare ripetutamente  finché il display non mostra $\rightarrow|$.
3. Installare la termosonda. Fare riferimento a "Termosonda".
4. Sfiurare \wedge o \vee per impostare il programma per la termosonda.

Il display mostra il tempo di cottura, $\rightarrow|$ e \wedge .

5. Premere **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per due minuti. $\rightarrow|$ lampeggia.
6. Toccare qualsiasi tasto sensore o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Sensore della termosonda

La termosonda misura la temperatura all'interno della pietanza. Quando la pietanza raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

Le due temperature da impostare sono:

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



ATTENZIONE!

Usare solo il sensore della temperatura interna in dotazione e componenti di ricambio originali.

Indicazioni per ottenere risultati ottimali:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- La termosonda non può essere usata per piatti liquidi.
- In fase di cottura la termosonda 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".




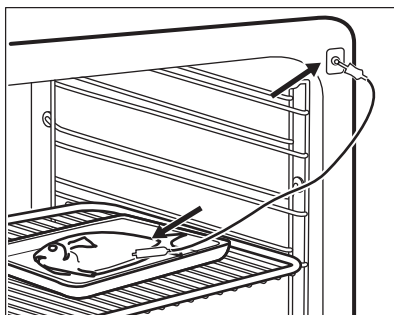
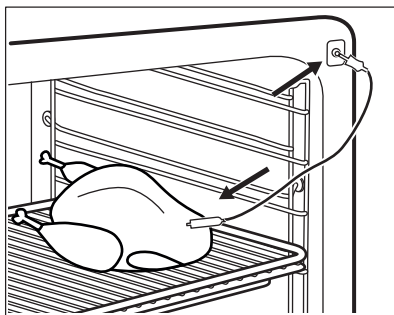
Il forno calcola il tempo di cottura indicativo, che potrebbe variare.






Quando si mette nella presa la termosonda, si cancellano le impostazioni per le funzioni dell'orologio.

Categorie cibo: carne, pollame e pesce





1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Inserire la punta della termosonda (con  sulla maniglia) al centro della carne o del pesce, ove possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 della termosonda siano all'interno della pietanza.
3. Mettere la spina della termosonda nella presa sul telaio anteriore dell'apparecchiatura.




Sul display lampeggia  e la temperatura interna predefinita. La temperatura è di 60 °C per il primo utilizzo e durante ogni utilizzo successivo è il valore impostato per ultimo.

4. Sffiorare  o  per impostare la temperatura interna.
5. Premere **OK** o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.



Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia . Se il display mostra  ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna, usare °C ed  o  per impostare un nuovo valore.

6. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento .



Quando si cucina con la termosonda, è possibile modificare la temperatura indicata nel display. Dopo aver inserito la termosonda nella presa e aver impostato un funzione del forno e la temperatura, il display mostra la temperatura interna attuale.

Continuare a sfiorare \gg_{3s} °C per vedere le tre altre temperature:

- la temperatura interna impostata
- la temperatura corrente del forno
- la temperatura interna attuale.

Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.

7. Sfiore il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
8. Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.

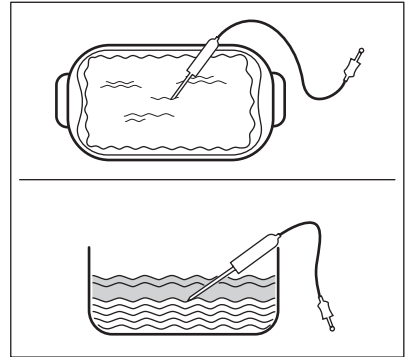


AVVERTENZA!

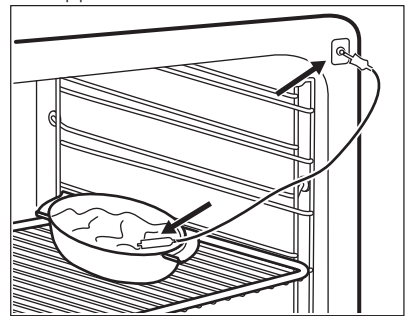
Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

Categoria cibo: stufato

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Mettere la metà degli ingredienti in un piatto di cottura.
3. Inserire la punta del sensore della termosonda nella parte centrale della pentola. Il sensore della termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.









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



Sul display lampeggia \wedge e la temperatura interna predefinita. La temperatura è di 60 °C per il primo utilizzo e durante ogni utilizzo successivo è il valore impostato per ultimo.

6. Sfiore \wedge o \vee per impostare la temperatura interna.
7. Premere **OK** o le impostazioni si salveranno in modo automatico dopo 5 secondi.

i Sarà possibile impostare la temperatura interna solo quando lampeggia . Se il display mostra  ma non lampeggia prima di impostare la temperatura interna, usare $^{\circ}\text{C}$ ed  o  per impostare un nuovo valore.

8. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura. Il display mostra la temperatura interna attuale e il simbolo di riscaldamento . Quando il piatto raggiunge la temperatura interna impostata, si attiva un segnale acustico per 2 minuti e il valore della temperatura interna  lampeggia. L'apparecchiatura si spegne.
9. Sfiocare il tasto sensore per disattivare il segnale acustico.
10. Togliere la termosonda dalla presa e togliere il piatto dall'apparecchiatura.



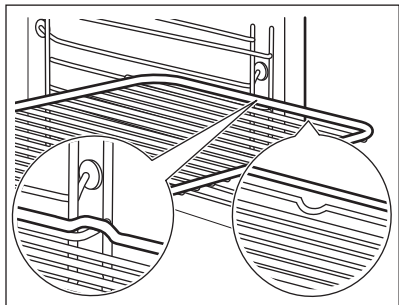
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto la termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dal piatto.

9.2 Inserimento degli accessori

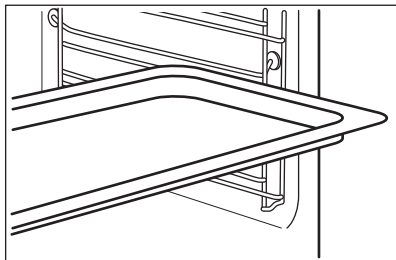
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che



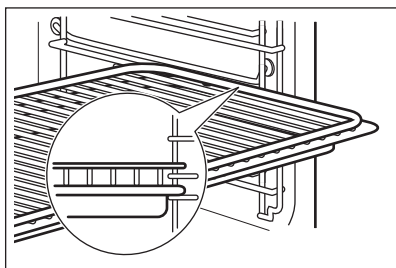
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

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






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


10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Utilizzo della funzione Favoriti

Usare questa funzione per salvare la temperatura e le impostazioni dell'ora preferite per una funzione o un programma.


1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.
 2. Premere  per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
 3. Disattivare l'apparecchiatura.
- **Per attivare la funzione** sfiorare . L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.




 Quando la funzione è attiva, è possibile modificare l'ora e la temperatura.

- **Per disattivare la funzione** sfiorare . L'apparecchiatura disattiva il proprio programma preferito.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale del forno.

 Durante la pulizia per pirolisi, la porta è bloccata. Un messaggio compare sul display quando si preme un tasto sensore.

1. È inoltre possibile attivare questa funzione quando il forno è spento. Non impostare una funzione cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.



Viene emesso un segnale acustico. Il display visualizza SAFE. L'oblò è bloccato.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 3.


10.3 Utilizzo del Blocco Tasti


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

Il Blocco Tasti evita che si cambi per sbaglio la funzione del forno.

1. Per attivare la funzione accendere il forno.
2. Attivare una funzione o un'impostazione del forno.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. Il blocco compare sul display. Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 3.

 Se la funzione Pirolisi è attiva, la porta è bloccata. Un messaggio compare sul display quando si sfiora un tasto sensore.

 È possibile spegnere il forno quando il Blocco funzione è attivo. Quando si spegne il forno il Blocco funzione si disattiva.








10.4 Uso del menu impostazioni

Il Menù impostazioni permette di accendere o spegnere le funzioni nel menù principale. Il display mostra SET e il numero dell'impostazione.

	Description	Valore da impostare
1	SET + GO	ACCESO/SPENTO



	Description	Valore da impostare
2	INDICATORE DI CALORE RESIDUO	ACCESO/SPENTO
3	PROMEMORIA PULIZIA	ACCESO/SPENTO
4	VOLUME TONI ¹⁾	CLIC/BIP/SPENTO
5	VOLUME DIFETTOSO	ACCESO/SPENTO
6	MODALITÀ DEMO	Codice di attivazione: 2468
7	LUMINOSITÀ	BASSA/MEDIA/ALTA
8	MENU ASSISTENZA TECNICA	-
9	RIPRISTINA IMPOSTAZIONI	SÌ/NO

¹⁾ Non è possibile disattivare il tono del campo sensore ACCESO / SPENTO.

1. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display mostra SET1 e lampeggia il numero "1".
2. Premere  o  per configurare l'impostazione.
3. Premere **OK**.
4. Premere  o  per modificare il valore dell'impostazione.
5. Premere **OK**.
Per uscire dal menù Impostazioni, premere  o premere e tenere premuto .

10.5 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3
Pirolisi	4.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, 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 tasto sensore 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 il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

10.7 Ventola di raffreddamento

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

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.

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

11.1 Consigli di cottura

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo.

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

11.2 Lato interno della porta

Nella parte interna del forno si trova:

11.4 Suggerimenti sulla cottura

11.3 Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.







Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.








I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.









Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare la temperatura del forno inferiore e un tempo di cottura più lungo.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.









11.5 Cottura su un solo livello ripiano







 DOLCI IN STAMPI				
		 (°C)	 (min.)	
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - impasto per torte lievitate	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1







 TORTE / DOLCI / PANE		
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.		
 Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.		
 Usare la piastra di cottura.		
	 (°C)	 (min.)
Dolce secco con granelli di zucchero	150 - 160	20 - 40
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	150	35 - 55

 TORTE / DOLCI / PANE		
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.		
 Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.		
 Usare la piastra di cottura.		
	 (°C)	 (min.)
Flan di frutta fatte con pasta frolla	160 - 170	40 - 80






 TORTE / DOLCI / PANE			
 Preriscaldare il forno vuoto.			
 Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.			
 Usare la piastra di cottura.			
	 (°C)	 (min.)	
Rotolo dolce	180 - 200	10 - 20	3
Pane di segale:	prima: 230	20	1
	poi: 160 - 180	30 - 60	

 TORTE / DOLCI / PANE			
 Preriscaldare il forno vuoto.			
 Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.			
 Usare la piastra di cottura.			
	 (°C)	 (min.)	
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	190 - 210	20 - 30	3
Bigné / Eclair	190 - 210	20 - 35	3
Treccia / Corona di pane	170 - 190	30 - 40	3
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	170	35 - 55	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

 BISCOTTI			
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	10 - 25

 BISCOTTI			
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25






11.6 Sformati e gratinati






 Utilizzare la posizione del primo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60
Dolci al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60

11.7 Cottura multilivello

Usare le piastre.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

 TORTE/DOLCI			
	 (°C)	 (min.)	 2 posizioni
Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCOTTI / TORTE PICCOLE / PASTA / ROLL				
	 (°C)	 (min.)	 2 posizioni	3 posizioni
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti fatti con bianco d'uovo / Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta.

Arrostire grandi pezzi di carne direttamente nel vassoio o sulla griglia posta sopra il vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.







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







Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).







Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostitimento.







11.9 Tabelle di cottura al forno







Utilizzare la posizione del primo ripiano.







 MANZO				
			 (°C)	 (min.)
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Doppio grill ventilavo	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cott. media, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Doppio grill ventilavo	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Doppio grill ventilavo	170 - 180	8 - 10







 MAIALE				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Spalla / Coppa / coscia	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VITELLO				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Arrostito di vitello	1	160 - 180	90 - 120	
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	





 AGNELLO				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Coscia d'agnello / Arrostito di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	



 SELVAGGINA				
 Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Sella / Coscia di le- pre, preriscaldare il forno vuoto	fino a 1	230	30 - 40	
Sella di cervo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Coscia di capriolo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	






 POLLAME			
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Pollame, porzioni	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 PESCE (STUFATO)			
 Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







11.10 Cottura croccante con: Funzione Pizza

 IMPOSTAZIONE		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Torte	180 - 200	40 - 55

 IMPOSTAZIONE		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60

 IMPOSTAZIONE		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Quiche Lorraine / Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60

 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, sottile, utilizzare una leccarda	200 - 230	15 - 20








 IMPOSTAZIONE		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	230 - 250	10 - 20
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

11.11 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.

 GRILL				
 Utilizzare la funzione: Grill				
	 (°C)	 (min.) 1° lato	 (min.) 2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lonza di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero fino ad 1 kg, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






11.12 Cottura lenta






Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è applicabile per: pollame, arrosto di maiale grasso o brasato. Termosonda La temperatura del non deve essere superiore a 65°C.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Sistemare la carne in una leccarda, o direttamente sul ripiano a filo. Collocare un vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

3. Usare Termosonda.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Bistecche	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1.5	90 - 150	3

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 cibi congelati







 SBRINAMENTO			
	 (°C)	 (min.)	
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 tagliate spesse	200 - 220	25 - 35	3
Croquette / 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
Cheesecake cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Scongellamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.

Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento.

Per porzioni di cibo più grandi, mettere un vassoio vuoto rivolto verso l'alto sulla parte inferiore della cavità del forno. Mettere il cibo in un vassoio o in un piatto profondo, quindi collocarlo sul piatto all'interno del forno. Togliere i supporti del ripiano, ove necessario.

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.				
	 (kg)	 (min.) Tempo di sbrinamento	 (min.) Ulteriore tempo di scongelamento	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
carne, girare il piatto a metà tempo	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna, montare la panna ancora un po' congelata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

11.15 Marmellate/Conserve

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

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




Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.





Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

 FRUTTA MORBIDA	
	 (min.) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / uva spina matura	35 - 45

 DRUPA		
	 (min.) Tempi di cottura fino alla com- parsa delle prime bolli- cine	 (min.) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Pesche / Me- le cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 VERDURE		
	 (min.) Tempi di cottura fino alla com- parsa delle prime bolli- cine	 (min.) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Piselli / Aspa- ragi	50 - 60	15 - 20



11.16 Asciugatura - Cottura ventilata





Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.



Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.



Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.



 VERDURE		
	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per mine- strone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3



 FRUTTA		
 Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.		
	 (ore)	
Prugne	8 - 10	
Albicocche	8 - 10	
Fette di mela	6 - 8	
Pere	6 - 9	



11.17 Termosonda



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



 MANZO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Polpettone	80	83	86



 MAIALE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Prosciutto / Arrosto	80	84	88
Braciola di sella / Lonza di maiale, affumicata / Lonza di maiale, al vapore	75	78	82



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



 MONTONE/AGNELLO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Coscia di montone	80	85	88
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75



 SELVAGGINA	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Sella di lepre / Sella di cervo	65	70	75
Coscia di lepre / Lepre, intera / Co-sciotto di cervo	70	75	80

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

 PESCE (SALMONE, TRO-TA, LUCIOPERCA)	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Pesce, intero / grande / cotto al vapore / Pesce, intero / grande / arrosto	60	64	68

 STUFATI - VERDURE PRE-COTTE	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Casseruola di zucchine / Casseruola di broccoli / Casseruola di finocchi	85	88	91




 STUFATI - SAPORITI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno	85	88	91

 STUFATI - DOLCI	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Meno	Medio	Più
Casseruola di pane bianco con / senza frutta / Casseruola di porridge di riso con / senza frutta / Casseruola di spaghetti dolci	80	85	90

11.18 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.




Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore




			
Teglia da pizza	Piatto di cottura	Ciotoline	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.19 Cottura ventilata umida

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







Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

	 (°C)	 (min.)
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budino di pane	190 - 200	55 - 70
Budino di riso	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min.)
Torta di mele, preparata con pasta lievitata (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80
Pane bianco	190 - 200	55 - 70

11.20 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

 COTTURA SU UN LIVELLO Torte e sformati				
		 (°C)	 (min.)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale / Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale / Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1

 COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti			
 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40


COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti


Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



(°C)



(min.)

Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto

Cottura convenzionale / Cottura Tradizionale

160

20 - 30

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura ventilata

150

20 - 35

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto

Cottura convenzionale / Cottura Tradizionale

170

20 - 30


COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti


(°C)



(min.)


 2 posi-
zioni

 3 posi-
zioni

Frollini al burro / Strisce di pasta

Cottura ventilata

140

25 - 45

1 / 4

 1 / 3 /
5

Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto








Cottura ventilata

150

23 - 40

1 / 4

-

 GRILL			
 Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.			
 Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.			
		 (min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Bistecca di manzo, girare il piatto a metà tempo	Grill	24 - 30	4




12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
Agenti pulimento	Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.
	Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.
	Pulire la cavità del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio. Il rischio è maggiore per la bistecchiera.
Uso quotidiano	Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.
	Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
Accessori	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti aggressivi, appuntiti o in lavastoviglie.

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

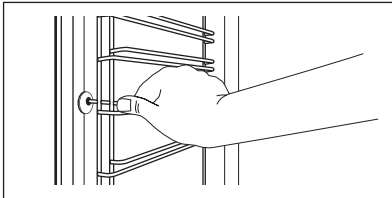
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



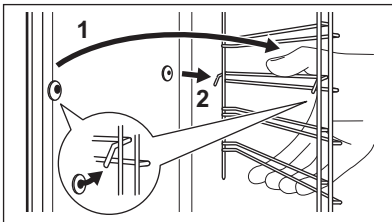
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

12.3 Pirolisi



ATTENZIONE!

Rimuovere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.




La procedura di pulizia per pirolisi non può essere avviata:

- se non è stata rimossa la spina della termosonda dalla presa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C2".
- se la porta del forno non è stata completamente chiusa. In alcuni modelli, quando si verifica questo errore, il display segnala "C3".






ATTENZIONE!

Se sono state installate altre apparecchiatura nello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione Pirolisi. Potrebbero causare danni al forno.

Durante la pulizia per pirolisi la porta è bloccata. Il simbolo  e le barre dell'indicatore di riscaldamento si illuminano, finché la porta non si sblocca nuovamente. La porta si sblocca quando la temperatura all'interno del forno ritorna entro i limiti di sicurezza e la pulizia per pirolisi è giunta al termine.

Durante la pulizia per pirolisi la lampadina è spenta.


1. Pulire la cavità del forno con acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il vetro interno della porta con acqua tiepida e un panno morbido.
2. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
3. Accedere il forno.
4. Premere ripetutamente  finché il display non mostra "Pyro" e il numero del programma di pulizia.
5. Premere **OK**.
6. Premere  o  per regolare la durata della procedura di pulizia:

Opzione	Descrizione
1	1 h per una pulizia leggera
2	1 h 30 min per una pulizia standard
3	3 h per una pulizia completa

È possibile usare la funzione Fine per ritardare l'avvio della pulizia.

7. Premere **OK** per confermare.

12.4 Promemoria pulizia

Per ricordare che la Pulizia per pirolisi è necessaria, il simbolo del promemoria della pulizia  lampeggia sul display per 10 secondi ogni volta che l'apparecchiatura viene disattivata.



Il promemoria pulizia si spegne:

- al termine della pulizia per pirolisi.
- quando si disattiva dalle impostazioni di base.
Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni".

12.5 Rimozione e installazione della porta

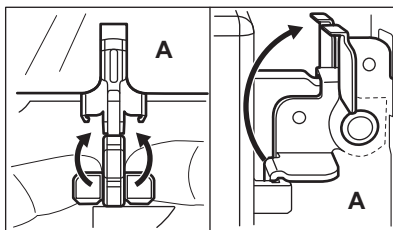
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



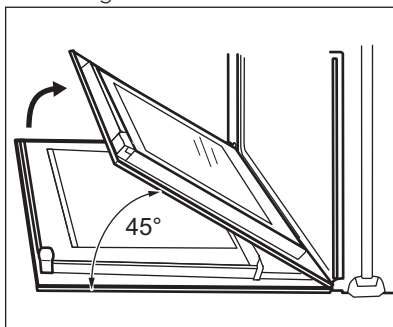
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

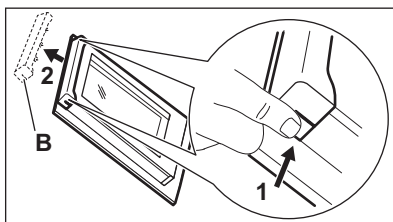
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare completamente le staffe (A) sulle due cerniere della porta.



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



4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.
6. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.

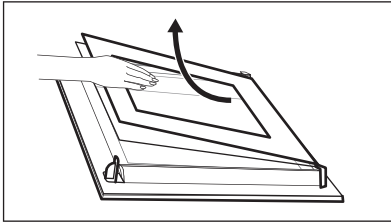


ATTENZIONE!

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

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

volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

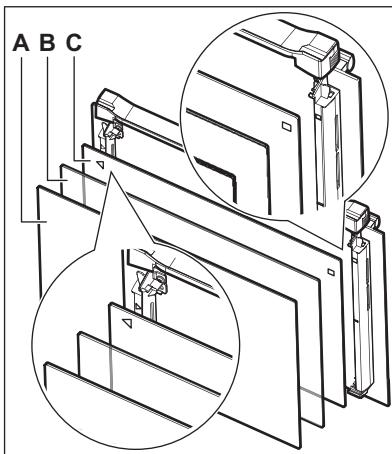
Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



AVVERTENZA!

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

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.



12.6 Sostituzione della lampadina



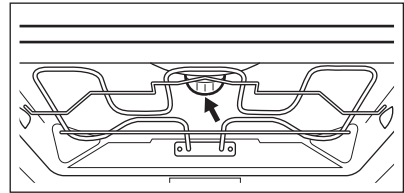
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

Lampadina superiore

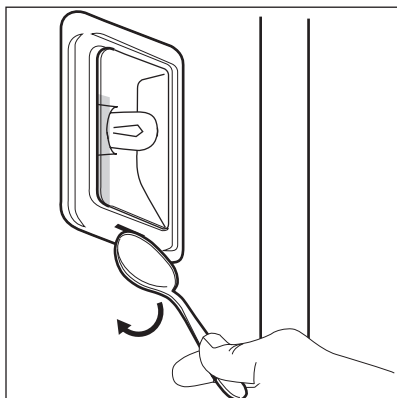
1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.



2. 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 lampadina.
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. Montare il rivestimento di vetro.
6. Installare il supporto ripiano sinistro.

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.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
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.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. 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 non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente  e  per attivare nuovamente il display.
La termosonda non funziona.	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
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 display indica "C2".	Si desidera avviare la funzione Pirolosi o Scongelo, ma non è stata tolta la spina del sensore della temperatura al cuore dalla presa.	Estrarre la spina della termosonda dalla presa.
Il display indica "C3".	La funzione di pulizia non funziona. La porta non è chiusa completamente oppure la chiusura della porta è difettosa.	Chiudere completamente la porta.
Il display indica "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • La porta non è stata completamente chiusa. • La chiusura porta è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente la porta. • Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display continui a visualizzare "F102", rivolgersi al Centro di Assistenza.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Il forno è acceso e non scaldava. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

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

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Foglio informativo prodotto

Informazioni sul prodotto conformemente a EU 65-66/2014

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BPE642020M 944187706 BPK642020M 944187955, 944187709
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	BPE642020M	36.0 kg
	BPK642020M	36.0 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:

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

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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 spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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 ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.


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


Disattivazione del display

Sarà possibile spegnere il display.

Premere e tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente. Per accenderlo, ripetere questa operazione.

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



867336425-C-172019



AEG