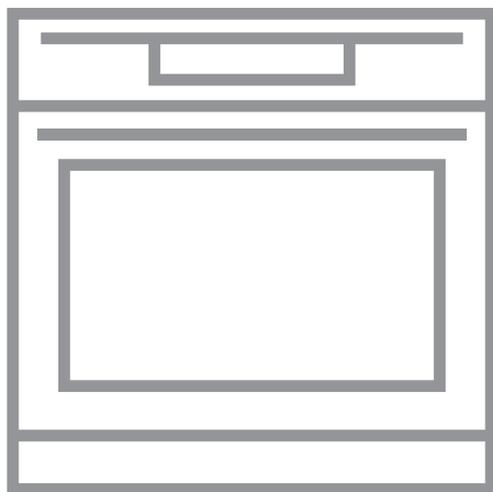


▶ BSE988330M
BSK988330M

IT Istruzioni per l'uso
Forno a vapore

USER MANUAL



AEG

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 di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	5
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	5
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.....	6
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	7
2.1 Installazione.....	7
2.2 Collegamento elettrico.....	8
2.3 Utilizzo:.....	8
2.4 Pulizia e cura.....	9
2.5 Cottura a vapore.....	10
2.6 Illuminazione interna.....	10
2.7 Assistenza.....	10
2.8 Smaltimento.....	10
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	11
3.1 Panoramica generale.....	11
3.2 Accessori.....	11
4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....	13
4.1 Pannello dei comandi.....	13
4.2 Display.....	13
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	15
5.1 Pulizia iniziale	15
5.2 Prima connessione.....	15
5.3 Connessione wireless.....	15
5.4 Licenze software.....	16
5.5 Preriscaldamento iniziale.....	16
5.6 Come impostare: Durezza dell'acqua.....	16
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	18
6.1 Come impostare: Funzioni cottura.....	18
6.2 Come impostare: Steamify - Funzione cottura a vapore.....	18
6.3 Come impostare: Cottura guidata.....	20
6.4 Funzioni cottura.....	21
6.5 Note su: Cottura ventilata umida.....	24
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	25
7.1 Descrizione funzioni orologio.....	25
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	25
8. COME USARLE: ACCESSORI.....	28
8.1 Inserimento di accessori.....	28
8.2 Termosonda.....	28
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	31
9.1 Come salvare: Preferiti.....	31
9.2 Spegnimento automatico.....	31
9.3 Ventola di raffreddamento.....	31
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	32
10.1 Consigli di cottura.....	32
10.2 Cottura ventilata umida.....	32

10.3	Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....	33
10.4	Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	33
11.	PULIZIA E CURA.....	37
11.1	Note sulla pulizia.....	37
11.2	Come togliere: Supporti ripiano.....	37
11.3	Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore.....	38
11.4	Promemoria Pulizia.....	38
11.5	Istruzioni d'uso: Decalcificazione.....	39
11.6	Promemoria trattamento anticalcare.....	40
11.7	Istruzioni d'uso: Risciacquo.....	40
11.8	Pro memoria per l'asciugatura.....	41
11.9	Come usarlo: Asciugatura.....	41
11.10	Istruzioni d'uso: Svuotamento serbatoio.....	41
11.11	Procedura di rimozione e installazione: Porta.....	42
11.12	Come sostituire: Lampadina.....	43
12.	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	45
12.1	Cosa fare se.....	45
12.2	Come gestire: Codici di errore.....	46
12.3	Dati dell'Assistenza.....	47
13.	EFFICIENZA ENERGETICA.....	48
13.1	Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*.....	48
13.2	Risparmio energetico.....	48
14.	STRUTTURA DEL MENU.....	50
14.1	Menu.....	50
14.2	Sottomenu per: Pulizia.....	50
14.3	Sottomenu per: Opzioni.....	51
14.4	Sottomenu per: Connessione.....	51
14.5	Sottomenu per: Configurazione.....	52
14.6	Sottomenu per: Assistenza tecnica.....	52
15.	È SEMPLICE!.....	53
16.	PRENDI UNA SCORCIATOIA!.....	56
17.	CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	57

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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e i dispositivi mobili con My AEG Kitchen.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o collocare accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

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.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4 x 25 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.
- 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.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.
- 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. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- 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.

2.5 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

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

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento



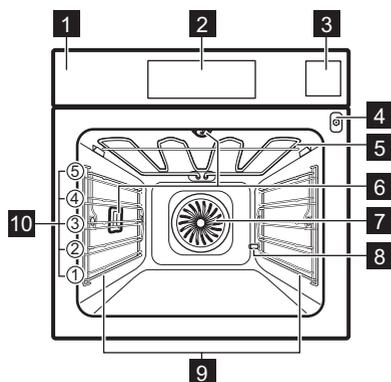
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- 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 generale

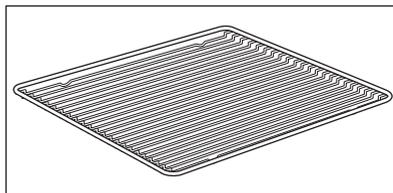


- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

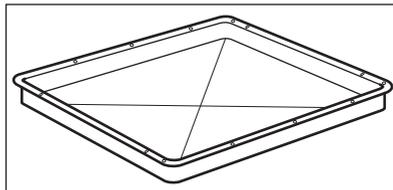
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



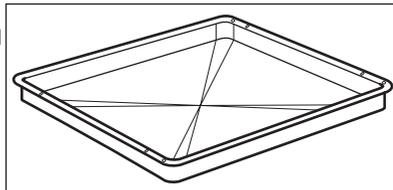
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



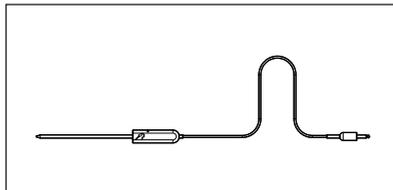
Leccarda

Per cuocere al forno e arrostiti o per raccogliere il grasso.



Termosonda

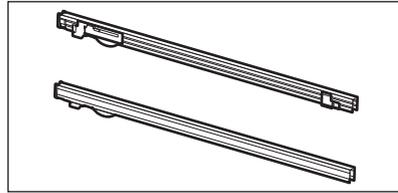
Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Guide telescopiche

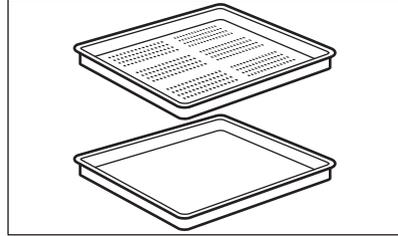
Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.



Set vapore

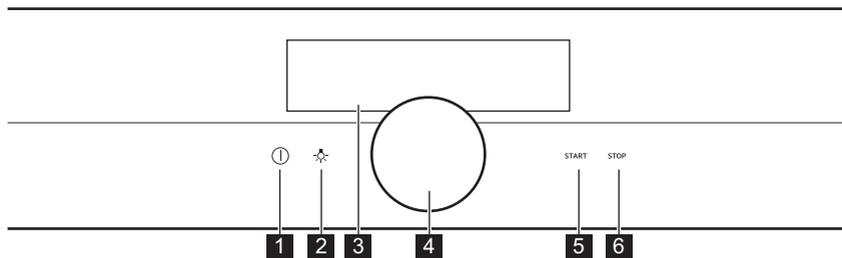
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato.

Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.



4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

4.1 Pannello dei comandi



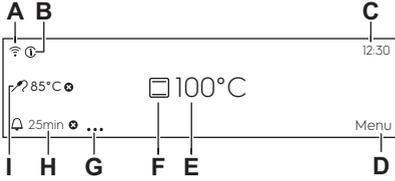
1	Si / No	Tenere premuto per accendere o spegnere il forno.
2	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
3	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
4	Manopola girevole	Per usare il forno.
5	START	Per attivare la funzione selezionata.
6	STOP	Per disattivare la funzione selezionata.

		
Tenere premuto	Premere	Tenere premuto e ruotare
Accendere lo schermo principale.	Confermare un'impostazione o accedere al sottomenu selezionato.	Regolare le impostazioni e spostarsi all'interno del menu.

4.2 Display

	Dopo l'accensione il display mostra la schermata con la funzione cottura e una temperatura predefinita.
---	---

COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

	<p>Qualora il forno non venga usato per 2 minuti, il display passa in modalità standby.</p>
	<p>Quando si cucina, il display mostra le funzioni impostate e altre opzioni disponibili.</p>
	<p>Il display col numero massimo di funzioni impostate.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (solo modelli selezionati) B. Informazioni C. Imposta ora D. Menu E. Temperatura F. Funzioni cottura G. Opzioni timer H. Timer I. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

indicatori funzione Suono allarme - al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico.


La funzione è attiva.


La funzione è attiva.
La cottura si arresta automaticamente.


Il suono allarme è disattivato.

Spie timer


Il timer si avvia in un altro momento.


Il timer si avvia alla chiusura della porta del forno.


Per annullare l'impostazione.


Il timer si avvia quando il forno raggiunge la temperatura impostata.


Il timer si avvia all'inizio della cottura.

indicatore Wi-Fi - il forno può essere connesso al Wi-Fi.


Wi-Fi la connessione è attiva.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

		
Fase 1	Passaggio 2	Fase 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora, connessione wireless.

5.3 Connessione wireless

Per collegare il forno sono necessari i seguenti elementi:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla rete wireless.

Fase 1	Scaricare l'app mobile My AEG Kitchen e seguire le istruzioni per i passaggi successivi.
Passaggio 2	Accendere il forno.
Passaggio 3	Selezionare: Menu / Impostazioni / Connessione.
Passaggio 4	Selezionare: Wi-Fi. Premere la manopola.
Passaggio 5	Scegliere la rete wireless con connessione Internet. Il modulo wireless del forno si avvia entro 90 secondi.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prendi una scorciatoia!



Frequenza	WLAN 2,4 GHz
	2412 - 2484 MHz
Protocollo	IEEE 802,11b DSSS/802,11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per vedere le informazioni complete sul copyright oltre che i termini di licenza applicabili, visitare il sito: <http://aeg.opensourcerepository.com> (cartella GTM3).

5.5 Preriscaldamento iniziale



Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

Fase 1 Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fase 2 Impostare la temperatura massima per la funzione: .
Lasciare in funzione il forno per un'ora.

Fase 3 Impostare la temperatura massima per la funzione: .
Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

 Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

5.6 Come impostare: Durezza dell'acqua

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

Utilizzare la carta di prova fornita con il set vapore.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

			
Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4
Mettere la carta di prova in acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta da test sotto l'acqua corrente.	Scuotere la carta di prova ed eliminare l'acqua in eccesso.	Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.	Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.
<p> I colori della carta di prova continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.</p> <p>È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.</p>			

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la classificazione acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Durezza acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	morbida
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderatamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	molto dura

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Tenere la manopola. Sul display appaiono le funzioni cottura predefinite.
Passaggio 3	Selezionare il simbolo della funzione cottura e premere la manopola per accedere al sottomenu.
Passaggio 4	Selezionare la funzione cottura e premere la manopola.
Passaggio 5	Selezionare: °C. Premere la manopola. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 6	Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.
Passaggio 7	Premere: START. Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 8	Spegnere il forno.

Prendi una scorciatoia!



6.2 Come impostare: Steamify - Funzione cottura a vapore

Fase 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Selezionare:  Premere la manopola per impostare la funzione di cottura a vapore.

Pas-saggio 3	Selezionare: °C Premere la manopola per impostare la temperatura. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Pas-saggio 4	Impostare la temperatura e premere la manopola per confermare. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.
Cottura a vapore 50 - 100 °C	Per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaino.
Cottura con vapore per stufati e brasati 105 - 130 °C	Per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche cheesecake e sformati.
Cottura con vapore per gratinature leggere 135 - 150 °C	Per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
Cottura con vapore per arrostiti e lievitati 155 - 230 °C	Per piatti arrostiti e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.
Pas-saggio 5	Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
Pas-saggio 6	<p>Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 minuti. Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> AVVERTENZA! Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.</p> </div>

Pas-saggio 7	Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
Pas-saggio 8	Premere: START . Il vapore appare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Pas-saggio 9	Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.
Pas-saggio 10	Spegner il forno.
Pas-saggio 11	Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura", Svuotamento serbatoio.
Fase 12	L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Al termine della cottura, aprire la porta con cautela. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

Prendi una scorciatoia!



6.3 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al sangue oppureMeno
- Medio
- Ben cotto oppurePiù

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
---------------------	---------------------

Pas-saggio 2	Selezionare: Menu. Premere la manopola.
Fase 3	Selezionare: Cottura guidata. Premere la manopola.
Pas-saggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento e premere la manopola per confermare.
Pas-saggio 5	Premere: START .

Prendi una scorciatoia!



6.4 Funzioni cottura

STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.

UTILIZZO QUOTIDIANO

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 Steamify	Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.

FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/ Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Funzione cottura	Applicazione
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.

VAPORE

Funzione cottura	Applicazione
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento di pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Cottura a vapore	Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.

Funzione cottura	Applicazione
 Umidità alta	Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.
 Umidità bassa	La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Con la combinazione del vapore e del calore, la carne acquisisce una consistenza morbida e succosa con una superficie croccante.

6.5 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in 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 lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Condizioni di partenza	Per impostare l'avvio del conteggio del timer.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.

Condizioni di partenza	Commento
-	Il timer si avvia quando viene acceso.
	Il timer si avvia alla chiusura dello sportello.
	Il timer si avvia all'inizio della cottura.
	Il timer si avvia quando il forno raggiunge la temperatura impostata.
	Il timer si avvia a un orario specifico.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio.	
Fase 1	Seleziona: Imposta ora. Premere la manopola.
Fase 2	Ruotare la manopola per impostare l'orologio. Premere la manopola.

FUNZIONI DEL TIMER

Come impostare il tempo di cottura

Fase 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Fase 2	Seleziona: Timer.
Fase 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora. Premere la manopola.
Fase 4	Seleziona: Operazione finale. Premere la manopola. Il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia.

Prendere una scorciatoia!



Come scegliere l'opzione inizio / fine cottura.

Fase 1	Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.
Fase 2	Seleziona: ● ● ● . Premere la manopola.
Fase 3	Seleziona: Condizioni di partenza. Premere la manopola.
Fase 4	Seleziona: Operazione finale. Premere la manopola.

Come ritardare l'inizio e la fine della cottura

Fase 1	Seleziona: ● ● ● . Premere la manopola.
Fase 2	Seleziona: Condizioni di partenza / In un altro momento. Premere la manopola.
Fase 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere la manopola.
Fase 4	Ruotare la manopola per impostare la fine della cottura. Premere la manopola.
Fase 5	Seleziona: Operazione finale. Premere la manopola.

Come ritardare l'inizio senza impostare la fine della cottura

Fase 1	Seleziona: ● ● ● . Premere la manopola.
Fase 2	Seleziona: Condizioni di partenza / In un altro momento.
Fase 3	Ruotare la manopola per impostare l'ora di inizio. Premere due volte la manopola per confermare.

Come estendere il tempo di cottura

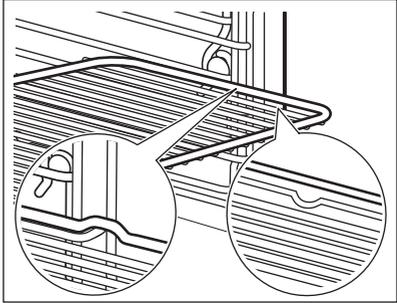
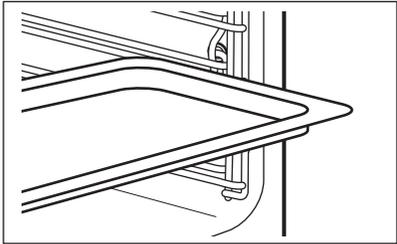
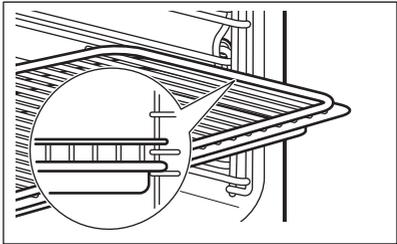
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile estendere il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione del forno.

Fase 1	Seleziona: Timer.
Fase 2	Selezionare l'icona del tempo preferito per estendere il tempo di cottura e premere la manopola per confermare.
Fase 3	Inoltre, è possibile selezionare la funzione di riscaldamento preferita e premere la manopola per modificarla.

8. COME USARLE: ACCESSORI

8.1 Inserimento di accessori

Un 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.

<p>Ripiano a filo: Spingere il ripiano fra le guide del supporto.</p>	
<p>Lamiera dolci /Teglia profonda: Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.</p>	
<p>Ripiano a filo, Lamiera dolci /Teglia profonda: Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.</p>	

8.2 Termosonda

Termosonda- misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le temperature da impostare sono due:



La temperatura del forno: minimo 120 °C.



La temperatura interna.

Per i migliori risultati di cottura:

Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.	Non usarlo per pietanze liquide.	Durante la cottura deve rimanere nel piatto.
---	----------------------------------	--

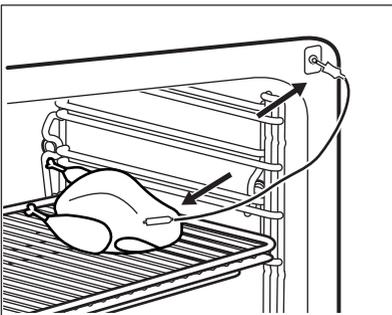
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

Istruzioni d'uso: Termosonda

Fase 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Pas-saggio 3	Inserire: Termosonda.

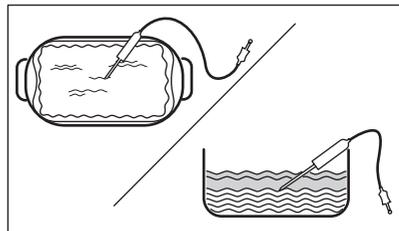
Carne, pollame e pesce

Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 di Termosonda sia inserita all'interno della pietanza.



Sformato

Inserire la punta di Termosonda esattamente al centro dello sformato. Il Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Utilizzare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Utilizzare il bordo della teglia per supportare la maniglia in silicone di Termosonda. La punta di Termosonda non dovrebbe toccare il fondo di una teglia.



COME USARLE: ACCESSORI

Pas-saggio 4	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
Pas-saggio 5	 - selezionare e premere la manopola per impostare la temperatura al cuore del sensore.
Pas-saggio 6	Premere la manopola per impostare l'opzione del sensore preferita: <ul style="list-style-type: none">• Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.• Suono allarme e termine cottura- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.
Pas-saggio 7	Ruotare la manopola per selezionare l'opzione. Premere la manopola per confermare.
Pas-saggio 8	Premere: START . Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.
Pas-saggio 9	Estrarre la spina di Termosonda dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni, in quanto il Termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.</div>

Prendi una scorciatoia!



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite. Le impostazioni salvate si trovano nel menu: Preferiti.

Pas-saggio 1	Accendere il forno.
Pas-saggio 2	Selezionare l'impostazione preferita e premere la manopola.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu Preferiti.
Pas-saggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti. Ruotare la manopola per selezionare la posizione dell'impostazione.
Pas-saggio 5	Premere la manopola per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.

9.2 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

9.3 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 potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



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

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.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

10.2 Cottura ventilata umida

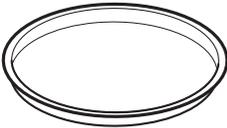
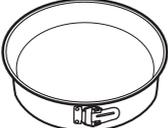
Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25

10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
Teglia da pizza	Pirofila	Profile monoporzione	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

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

 COTTURA SU UN LIVELLO Cottura in stampi				
		 (°C)	 (min)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



COTTURA SU UN LIVELLO Cottura in stampi

		 (°C)	 (min)	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	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
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30



COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti

		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti

		 (°C)	 (min)	
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	35 - 50	1 / 4



GRILL



Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

		 (min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura	Grill	24 - 30	4

Informazioni per gli istituti di prova

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Test conformemente alla norma IEC 60350.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Impostare la temperatura su 100 °C.

	 Contenitore (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, pre- riscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	0,3	3	8 - 9	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della griglia.
Broccoli, pre- riscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	max.	3	10 - 11	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della griglia.
Piselli, surge- lati	2 x 2/3 forato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la tempera- tura nella zona più fredda non rag- giunge gli 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima po- sizione della griglia.

11. PULIZIA E CURA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

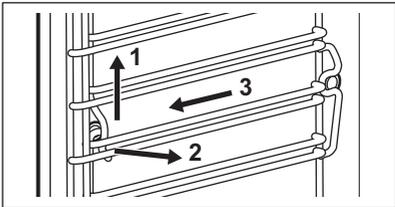
 Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.

 Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.

 Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Fase 1	Spegner il forno e attendere che sia freddo.	
Fase 2	Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.	
Fase 3	Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.	
Fase 4	Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.	
Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.		

11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore

Prima di iniziare:		
Spegnere il forno e attendere che sia freddo.	Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.	Pulire il fondo della cavità e il vetro della porta interna con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.

Fase 1	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
---------------	--

Fase 2	Seleziona: Menu / Pulizia.
---------------	----------------------------

Funzione	Descrizione	Durata
Pulizia a vapore	Leggera pulizia	30 min.
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità.	75 min.

Fase 3	Attivare la funzione. Seguire le istruzioni sul display. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
---------------	--

Fase 4	Premere la manopola girevole per disattivare il segnale.
---------------	--

 Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità è asciutta.

11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.
--

Il promemoria può essere attivato e disattivato dal menu: Configurazione.

11.5 Istruzioni d'uso: Decalcificazione

Prima di iniziare:		
Spegnerne il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.

Durata della prima parte: circa 100 min	
Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
Pas-saggio 3	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Pas-saggio 4	Selezionare: Menu / Pulizia.
Pas-saggio 5	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
Pas-saggio 6	Dopo aver concluso la prima parte, svuotare la leccarda e riposizionarla sulla prima posizione del ripiano.
Durata della seconda parte: circa 35 min	
Pas-saggio 7	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Pas-saggio 8	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
<p> Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.</p>	

Al termine della decalcificazione:

Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
 Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.		

11.6 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

Tipo	Descrizione
Promemoria soft	Consiglia di eseguire il trattamento anticalcare sul forno.
Promemoria hard	Obbliga a eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.
 Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne il forno.	

11.7 Istruzioni d'uso: Risciacquo

Prima di iniziare:

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.
---	--------------------------------

Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Pas-saggio 3	Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo. Durata: circa 30 min

Pas-saggio 4	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Pas-saggio 5	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

11.8 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare il forno. Premere SI per asciugare il forno.

11.9 Come usarlo: Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

Passo 1	Controllare che il forno sia freddo.
Passo 2	Rimuovere tutti gli accessori.
Passo 3	Selezionare il menu: Pulizia / Asciugatura.
Passo 4	Seguite le istruzioni sullo schermo.

11.10 Istruzioni d'uso: Svuotamento serbatoio

Usalo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.

Prima di iniziare:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.

Pas-saggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Pas-saggio 2	Selezionare: Menu / Pulizia / Svuotamento serbatoio. Durata: 6 min

Pas-saggio 3	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Pas-saggio 4	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
<p>i Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.</p>	

11.11 Procedura di rimozione e installazione: Porta

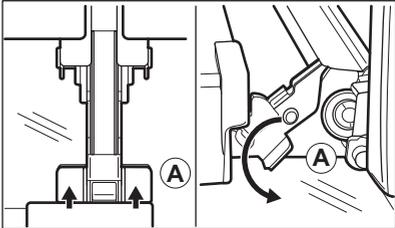
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

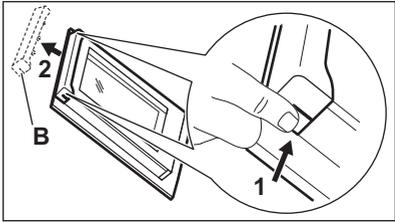
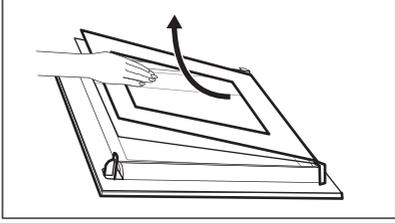
⚠ AVVERTENZA!

La porta è pesante.

⚠ ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

Pas-saggio 1	Aprire completamente la porta.	
Pas-saggio 2	Sollevare e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.	
Pas-saggio 3	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.	

Pas-saggio 4	Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.	
Pas-saggio 5	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.	
Pas-saggio 6	Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.	
Pas-saggio 7	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
Pas-saggio 8	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.	
Pas-saggio 9	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.	

11.12 Come sostituire: Lampadina

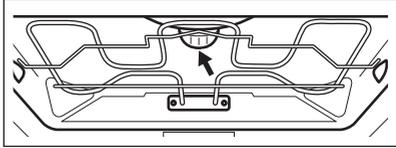
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Fase 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
Fase 2	Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.	
Fase 3	Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.	
Fase 4	Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.	

Lampadina laterale

Fase 1	Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina.
Fase 2	Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.
Fase 3	Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.
Fase 4	Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
Fase 5	Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.
Fase 6	Installare il supporto ripiano sinistro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...



Il forno non si accende o non riscalda



Causa possibile



Soluzione

Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Accertarsi che il forno sia collegato correttamente alla rete elettrica.

L'orologio non è impostato.

Impostare l'orologio; per i dettagli rimandiamo al capitolo "Funzioni dell'orologio", Come impostare: Funzioni Orologio.

La porta non è chiusa correttamente.

Chiudere completamente lo sportello.

È saltato il fusibile.

Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.

La Sicurezza bambini è attiva.

Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.



Componenti



Descrizione



Soluzione

La lampadina è bruciata.

Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

 Problemi col segnale Wi-Fi	
 Causa possibile	 Soluzione
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente il forno e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router quanto più vicino possibile al forno.
Il segnale wireless è disturbato da un microonde nelle immediate vicinanze del forno.	Spegnere il microonde.

12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F111 - La Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente la Termosonda nella presa.
F601 - c'è un problema con il segnale Wi-Fi.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F604 - il primo collegamento al Wi-Fi non è andato a buon fine.	Spegnere il forno e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema del forno non si può collegare al pannello di controllo.	Spegnere e accendere il forno.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni del forno continuerà a funzionare in modo normale.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F602, F603 - Il Wi-Fi non è disponibile.	Spegnere e accendere il forno.

12.3 Dati dell'Assistenza

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

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

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	AEG	
Identificativo modello	BSE988330M 944188558 BSK988330M 944188557	
Indice di efficienza energetica	61.9	
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	0.52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	BSE988330M	37.0 kg
	BSK988330M	37.0 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.
Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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 contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

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

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

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza 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. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere 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 lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Selezionare: Menu e premere la manopola.

Voce menu		Applicazione
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Opzioni		Per impostare la configurazione del forno.
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione del forno.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Risciacquo	Pulizia del circuito di generazione del vapore. Usare il risciacquo dopo frequenti cotture a vapore.
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Promemoria Pulizia	Ricorda all'utilizzatore quando pulire il forno.

14.3 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Icona Luce visibile	L'icona con la lampada compare sullo schermo.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale del forno. Quando l'opzione è attiva, il testo "Sicurezza bambini" compare sul display quando si accende il forno. Per abilitare l'uso del forno, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni forno.
Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine della cottura. Quando questa funzione è attiva, il messaggio "Scaldavivande avviato" compare sul display. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura e se la Durata è impostata.

14.4 Sottomenu per: Connessione

Sottomenu	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Operazione da remoto	Per attivare e disattivare il telecomando. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Funzionamento con telecomando	Per avviare automaticamente l'operazione da remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Ignorare rete	Per disabilitare la connessione automatica del forno alla rete corrente.

14.5 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua del forno.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ⓪, STOP .
Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni di allarme.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Unità di temperatura	Imposta l'unità di temperatura in °C/°F.

14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Licenza	Informazioni sulle licenze.
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
Reset di tutte le finestre di dialogo	Ripristina tutti i pop-up alle impostazioni originali.

15. È SEMPLICE!

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

Lingua	Luminosità	Volume acustico	Durezza dell'acqua	Imposta ora
--------	------------	-----------------	--------------------	-------------

Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:

 Si / No	 Informazioni	 Opzioni timer	 Termosonda	START / STOP
--	---	--	---	-----------------

Iniziare a usare il forno

Avvio rapido	Accendere il forno e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		Tenere premuto: 	 ... - premere la funzione del forno e premere la manopola.	Premere: START .
Spegnimento rapido	Spegnere il forno in qualsiasi momento, con qualsiasi schermata o qualsiasi messaggio.	 - tenere premuto fino a che il forno si spegne.		

Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 - premere per accendere il forno.	 ... - selezionare la funzione cottura e premere la manopola.	 - ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Cottura a vapore - Steamify

Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.

Cottura a vapore - Steamify

Cottura a vapore	Cottura con vapore per stufati e brasati	Cottura con vapore per gratinature leggere	Cottura con vapore per arrosti e lievitati
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
Premere: ①.	Selezionare: Menu. Premere la manopola.	Selezionare: Cottura guidata . Premere la manopola.	Scegliere la categoria cibo.	Scegliere il piatto e premere la manopola.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura o modificare la funzione di cottura

Impostazioni timer rapido	Passaggio 1	Passaggio 2
Usare le impostazioni timer più usate scegliendo dalle scorciatoie.	Selezionare: Timer . Premere la manopola.	Selezionare il valore timer preferito e premere la manopola.
Funzione Finish Assist 10% Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo o per modificare la funzione di cottura quando rimane il 10% del tempo di cottura.	+1 min +5 min +10 min - premere l'icona sul tempo preferita per allungare il tempo di cottura.	
	Modifica funzione: Selezionare la funzione preferita    ... - selezionare la funzione preferita. Premere la manopola.	

Pulire il forno con la pulizia a vapore		
Passaggio 1 Selezionare: Menu. Premere la manopola.	Passaggio 2 Selezionare: Pulizia. Premere la manopola.	Passaggio 3 Scegliere la modalità:
Pulizia a vapore	Per una pulizia leggera.	
Pulizia a vapore plus	Per una pulizia completa.	
Decalcificazione	Per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.	
Risciacquo	Per la funzione di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.	

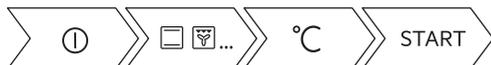
16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!

Qui è possibile vedere tutte le scorciatoie utili. Sarà inoltre possibile trovarli nei capitoli dedicati del manuale dell'utente.

Connessione wireless



Come impostare: Funzioni cottura



Come impostare: Steamify - Cuocere con la funzione di cottura a vapore



Come impostare: Cottura guidata



Come impostare: Tempo di cottura



Come posticipare: Inizio e fine di una cottura



Come annullare: Impostazione del timer



Istruzioni d'uso: Sensore alimenti



17. 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



867370462-A-282021