

BO4GESKM

FR Notice d'utilisation | **Four vapeur**
IT Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**

2

33



Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	19
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	19
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	23
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
13. DÉPANNAGE.....	28
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	30
15. GARANTIE.....	31
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	32

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
 - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
 - Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
 - Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
 - Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
 - Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
 - Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
 - L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
 - L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	450 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	2500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et

l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

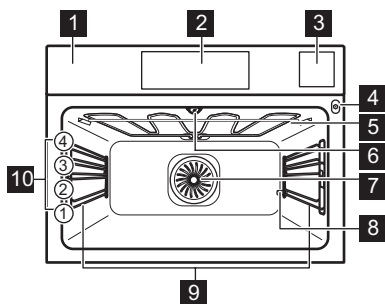
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bande de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage

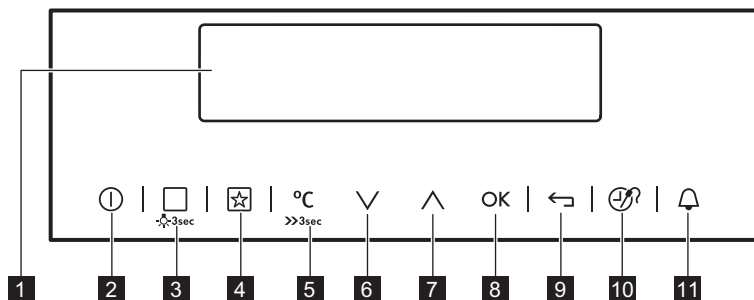
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde à viande**
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Plat en verre avec 1 insert pour gril**

4. BANDEAU DE COMMANDE

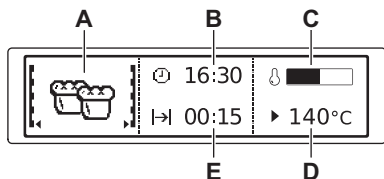
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2	①	MARCHE / ARRÊT Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four.
3	☐ 3sec	Modes de cuisson ou Cuisson Assistée Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est à l'arrêt.
4	☆	Programme préféré Pour enregistrer et accéder à vos programmes favoris.
5	°C >>3sec	Sélection de la température Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6	∨	Touche Bas Pour descendre dans le menu.
7	∧	Touche Haut Pour monter dans le menu.
8	OK	OK Pour confirmer une sélection ou un réglage.
9	←	Touche Retour Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10	🕒	Heure et fonctions supplémentaires Pour définir différentes fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensible pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programme préféré, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la sonde de cuisson à cœur.
11	🔔	Minuteur Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure actuelle
- C. Indicateur de préchauffage
- D. Température
- E. Durée / heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :



Minuteur

La fonction est en cours.



Heure actuelle

L'affichage indique le réglage



Durée

L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire.



Fin

L'affichage indique que le temps de cuisson est terminé.



Température

L'affichage indique la température.



Indication Du Temps

L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur

∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.



Calcul

Le four calcule la durée de cuisson.



Indicateur de préchauffage

La température dans le four est indiquée sur l'affichage.



Indicateur de préchauffage rapide

La fonction est activée. Réduit le temps de préchauffage.



Cuisson par le poids

L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.



Chaleur et tenir

La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

Avant la première utilisation, vous devez régler :

- Langue
 - Affichage contraste
 - Affichage luminosité
 - Mise à l'heure
1. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la valeur.
 2. Appuyez sur OK pour confirmer.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

- Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.3 Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.





- Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
- Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
- Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
- Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (TH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille. Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire Ca^{2+} maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l (consultez l'étiquette de la bouteille). Si vous utilisez le système d'adoucissement d'eau, assurez-vous que le niveau de dureté de l'eau est compris entre 1 et 3. Dans le cas contraire, utilisez de l'eau en bouteille dans cette plage de valeurs. Pour plus d'informations sur la dureté de votre eau du robinet (TH), contactez votre fournisseur d'eau local.



Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	(TH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

- Allumez le four.
- Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.

- Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .

6.2 Réglage d'un mode de cuisson

- Allumez le four.

- Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez un mode de cuisson.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Réglez la température.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

6.3 Cuisson avec un mode de cuisson vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

- Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
- Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche.
L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 minutes. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
- Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
- Allumez le four.
- Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.
- Si nécessaire, réglez la fonction : Durée \rightarrow | ou : Fin \rightarrow |.

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit. Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson, comme indiqué ci-dessus.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

- Éteignez le four.

- Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.

ATTENTION!

Le four est chaud. Risque de brûlure !

- Après la cuisson, de la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid. Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

6.4 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.5 Utilisation : Indicateur de préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.



$^{\circ}\text{C}$
»... - appuyez et maintenez enfoncé.






6.6 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.





6.7 Présentation des menus

Menu principal


Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.














Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont indicatifs pour obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.

6.8 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.

Symbole / Élément de menu	Description
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRÊT.
 Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
 Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.
	Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

6.9 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson Utilisation



Circulation d'air humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.



Humidité Faible

Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer les plats réfrigérés et surgelés.



Humidité Élevée

Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la crème anglaise royale et les terrines.










Vapeur intense




Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou les garnitures spéciales.



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

6.10 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Utilisation
 Régénération	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.

6.11 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.


La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.




Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », Conseils d'économie d'énergie.



6.12 Cuisson Assistée

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer










Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets fins
	Filets épais
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à l'étuvée
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
	Truite
Saumon	Filet de saumon
	Saumon entier
Crevettes	Crevettes fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-







Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets de volaille	-
Filets de volaille 	-
	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
Poulet	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier 
Canard entier 	-

Plat	
Oie entière 	-
Dinde entière 	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
	Bouilli de bœuf
Bœuf	braisée 
	Rôti haché
	saignant
	saignant 
	À point
Rôti de bœuf	À point 
	Bien cuit
	Bien cuit 
	saignant 
Rosbif scandinave	À point 
	Bien cuit 
	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon à l'os
	Longe de porc
	Longe de porc 
Porc	Filet mignon de porc, fumé
	Filet mignon de porc, poché
	Collet de porc
	Palette de porc
	Rôti de porc 
	Jambon cuit

Plat	
Veau	Jarret de veau
	Longe de veau
	Rôti de veau 
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau 
	Selle d'agneau
	Noix d'agneau, à point
	Noix d'agneau, à point 
Gibier	Lièvre
	• Cuisse de lièvre
	• Râble de lièvre
	• Râble de lièvre 
	Cerf
	• Cuisson de chevreuil
• Râble de cerf	
	Rôti de gibier 
	Filet mignon de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagnes	-
Lasagnes surgelées	-
Pâtes	-
Gratin de pommes de terre	-
Gratin de légumes	-
Sucrés plats / Préparations	-

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pizza, fine
	Pizza, garniture supplémentaire
	Pizza, surgelée
	Pizza américaine, surgelée
	Pizza, froide
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Tarte salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux/Petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes couverte	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Cake de madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Meringues	-

Plat	
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Fond de pâte sablée
	Fond tarte-mél. génoise
Flans aux fruits	Tarte fruits, pâte sablée
	Tarte fruits, pâte gén.
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain/petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, précuits
	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Pain en forme de couronne
	Pain Blanc
	Tresse à base de levure
	Pain bis
	Pain de seigle
	Pain au blé entier
	Pain sans levain
	Pain/Petits pains surgelés

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocolis, fleurons	-
Brocoli entier	-
Chou-fleur en bouquets	-
Chou-fleur entier	-
Carottes	-
Courgette en lamelles	-
Asperges vertes	-
Asperges, blanches	-
Lamelles de poivron	-
Épinards frais	-
Anneaux de poireaux	-
Haricots verts	-
Champignon en lamelles	-
Tomates pelées	-
Choux de Bruxelles	-
Céleri en cubes	-
Petits pois	-
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betteraves	-
Salsifis noirs	-
Lamelles de chou-rave	-
Haricots blancs	-
Chou de milan	-

Catégorie d'aliments : Crèmes anglaises/Terrines

Plat	
Crème anglaise aux œufs	-
Flan au caramel	-
Terrines	-

Plat	
Œufs	Œufs à la coque
	Œufs mollets
	Œufs durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Pommes quartiers	-
Rösti	-
P.d.t. vapeur en quartiers	-
Pommes de terre vapeur	-




Plat	
P. de t. en robe des champs	-
Gnocchis	-
Boulettes de pain	-
Boulettes au levain, salées	-
Boulettes au levain, sucrées	-
Riz	-
Tagliatelles fraîches	-
Polenta	-



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez \wedge ou \vee pour régler les nouvelles valeurs.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2h 30 min). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : Sonde à viande.
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : Sonde à viande.


Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson

et une température. L'appareil s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

7.2 Pour régler les fonctions de l'horloge.

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. \wedge , \vee - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.


7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez le four.
 2. Sélectionnez le mode de cuisson.
 3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
 4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
 5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

7.4 Prolongement de la cuisson



La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur  pour l'activer ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

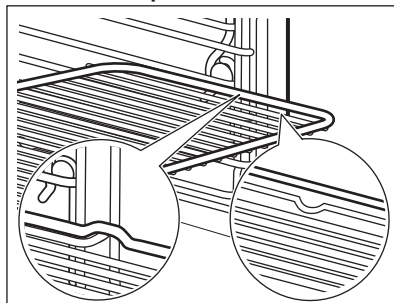
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

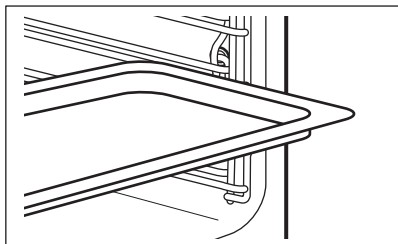
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Plateau de cuisson/Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

9.2 Sonde à viande

La sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

- la température du four (minimum 120 °C),
- la température à cœur.

⚠ ATTENTION!

N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

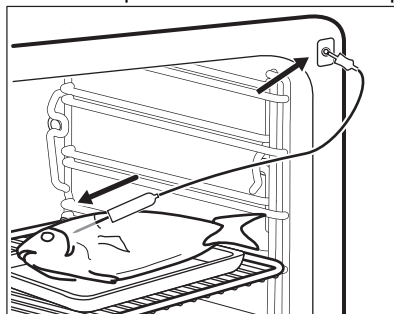
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température sélectionnées.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Activez l'appareil.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
 5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
 6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur \mathcal{R} .
- Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
7. Touchez n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore.
 8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

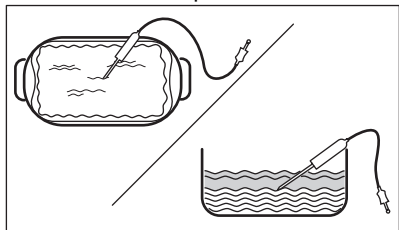
⚠ AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

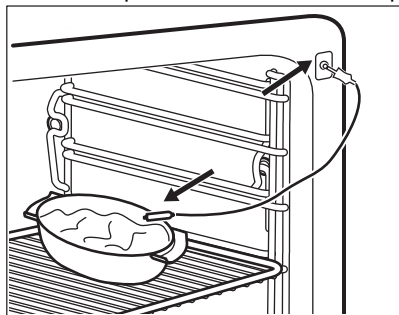
Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.

- Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
- Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coinciez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



- Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
- Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

- Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
 - Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
 - Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur \mathcal{R} .
- Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
 - Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programme préféré. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

- Allumez le four.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Appuyez sur \mathcal{R} à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
- Appuyez sur OK pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
- Appuyez sur OK pour confirmer.
- Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur ∇ ou \blacktriangle pour changer la lettre.

8. Appuyez sur OK.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.

10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur ∇ ou \blacktriangle , et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.




Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programme préféré.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants


Lorsque cette fonction est activée, l'appareil ne peut pas être mis en fonctionnement.

1.  - appuyez pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2.  ,  - appuyez simultanément jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

Répétez l'étape 2 pour désactiver cette fonction.


10.3 Verrouillage des touches

Cette fonction empêche tout changement involontaire du mode de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson ou un réglage.
3.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.

4. Appuyez sur la touche OK.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Un message s'affiche.  - appuyez à plusieurs reprises. OK - appuyez pour confirmer. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction s'éteint aussi.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson ou un programme et de l'activer plus tard d'une simple pression sur n'importe quelle touche sensitive.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.



1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3.  - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5.  - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur la touche OK.
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour lancer la fonction : Set + Go. Le réglage mode de cuisson commence.

Verrouillage des touches s'allume pendant le fonctionnement du mode de cuisson.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de

cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

Luminosité « jour » :

- Activée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- S'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode Luminosité « nuit ».
- S'allume lorsque l'appareil est à l'arrêt et que vous sélectionnez la fonction :

Minuteur. Lorsque la fonction s'éteint, l'affichage revient à la luminosité « nuit ».

● Luminosité « nuit » :

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, l'affichage est en mode Luminosité « nuit » de 22 h 00 à 6 h 00.

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Conteneur (Gastronorm)



Poids (kg)



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est réglée automatiquement à 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier

niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Versez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments et placez les aliments sur une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.




11.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm

- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

11.4 Circulation d'air humide

	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	1	45 - 60
Gratin de pommes de terre	180 - 200	1	70 - 85
Moussaka	180 - 200	1	75 - 90
Lasagnes	180 - 200	1	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	1	65 - 80
Pudding au pain	190 - 200	1	55 - 70
Gâteau de riz	180 - 200	1	55 - 70
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	1	70 - 80
Pain Blanc	200 - 210	1	55 - 70

11.5 Informations pour les organismes de contrôle






Tests conformes aux normes EN 60350 et IEC 60350.

Utilisez la fonction : Vapeur intense.

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Réglez la température sur 99 °C.

Fonction Vapeur

				
Brocolis 1)	1 x 1/2 perforé	0.3	2	13 - 15
Brocolis 1)	1 x 1/2 perforé	max.	2	15 - 18
Petits pois, surgelés	1 x 1/2 perforé	2	2	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

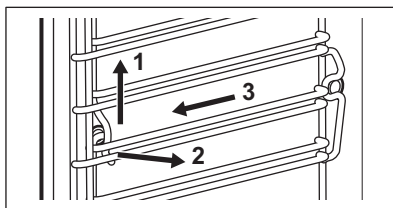
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Nettoyage vapeur

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger Durée : 30 min
Nettoyage vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min

6. Activez la fonction. Suivez les instructions affichées.
Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Mettez à l'arrêt l'appareil.
9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
10. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

12.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction :

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu :

12.5 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 2. Retirez les accessoires.
 3. Vérifiez que le bac à eau est vide. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
Durée de la première partie : environ 100 min
 4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
 5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
 6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
 7. Remplissez le reste du bac à eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
 8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Durée de la deuxième partie : environ 35 min
 9. Remplissez le bac à eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
 10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
 13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
- S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

12.6 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer l'appareil. Il n'est pas possible de désactiver le rappel de détartrage.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne détartrerez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

Ces rappels se déclenchent à chaque fois que vous éteignez l'appareil.

12.7 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.
Durée : environ 30 min
6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

12.8 Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.
Durée : 6 min

5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

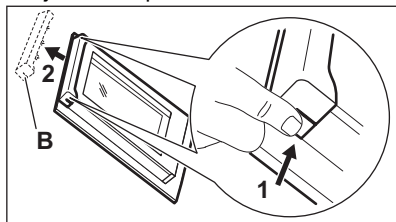
12.9

Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

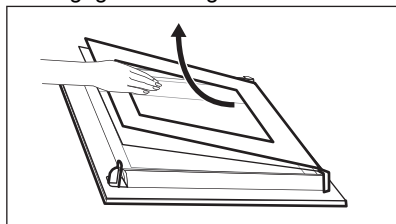
⚠ ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

1. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



4. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

12.10 Remplacement de l'ampoule

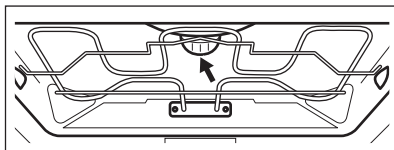
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

13. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'affichage indique F111.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none">• Mettez à l'arrêt le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis mettez-le de nouveau en fonctionnement.• Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BO4GESKM 944066659
Indice d'efficacité énergétique	80.8
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

14.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la

cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Si un programme avec Durée / Fin est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et

garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Circulation d'air humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Prévêrenge

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Points de vente de rechange



Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les

frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	33
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	35
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	38
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	39
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	40
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	41
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	49
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	50
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	50
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	52
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	54
12. PULIZIA E CURA.....	56
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	59
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	61
15. GARANZIA.....	62
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	63

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.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- 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'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- 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. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire 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 dell'apparecchio 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)	450 (460) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	2500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 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 prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura 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.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- 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.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

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.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura 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!

Rischio di lesioni, di incendio o di 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.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi 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!

Rischio di ustioni e 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 scossa elettrica.

- 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.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- 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

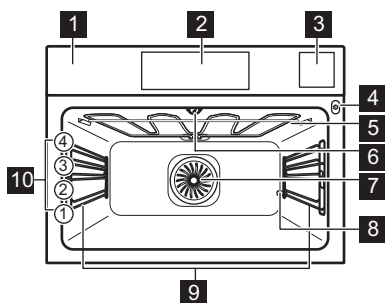
⚠ AVVERTENZA!

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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione

9 Supporto ripiano, rimovibile

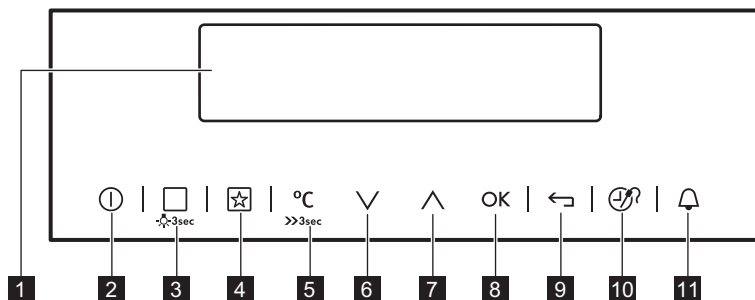
10 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrosti, pentole / pietanze.
- **Lamiera dolci**
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrosti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.
- **Termosonda**
Per controllare la cottura in base alla temperatura all'interno del cibo.
- **Piatto in vetro con 1 inserto grill**

4. PANNELLO DEI COMANDI

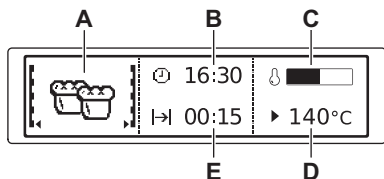
4.1 Panoramica del pannello di controllo



Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	- Display	Visualizza le impostazioni del forno.
2	ⓘ ON/OFF	Accensione e spegnimento del forno.
3	☐ 3sec Funzioni cottura oppure Cottura Guidata	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Cottura Guidata. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, Cottura Guidata. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce quando il forno è spento.
4	★ Favoriti	Per salvare e accedere ai programmi preferiti.
5	°C >>3sec Selezione della temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere il tasto sensore per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: riscaldamento rapido.
6	∨ Tasto Giù	Per spostarsi in basso nel menu.
7	∧ Tasto Su	Per spostarsi in alto nel menu.
8	OK OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
9	← Tasto indietro	Per tornare indietro di un livello nel menu. Per visualizzare il menu principale, premere il tasto sensore per 3 secondi.
10	🕒 Ora e funzioni aggiuntive	Per impostare funzioni diverse. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni del sensore della termosonda.
11	🔔 Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



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

Altri indicatori del display:



Contaminuti

La funzione è operativa.



Imposta ora

Il display mostra l'impostazione



Durata

Il display mostra il tempo necessario per la cottura.



Orario fine

Il display mostra quando il tempo di cottura è terminato.



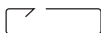
Temperatura

Sul display appare la temperatura.



Visualizza ora

Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente ∇ e \blacktriangle per reimpostare l'ora.



Calcolo

Il forno calcola il tempo di cottura.



Indicatore di riscaldamento

Il display indica la temperatura all'interno del forno.



Indicatore riscaldamento rapido

La funzione è attiva. Diminuisce il tempo di riscaldamento.



Peso automatico

Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.



Pronto da servire

La funzione è attiva.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

- Lingua
- Contrasto display
- Luminosità display
- Imposta ora

1. Premere \blacktriangle o ∇ per impostare il valore.
2. Premere OK per confermare.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a

contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione $\underline{\quad}$. Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione ☞ . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.3 Impostazione: Durezza acqua

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

Usare la carta di prova in dotazione con il set vapore.

1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere il la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni base.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni base / Durezza dell'acqua.

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.

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4 o superiore, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata. Utilizzare acqua in bottiglia con un deposito di calcio massimo di Ca^{2+} di 3,9 mmol/l o 151 mg/l (vedere l'etichetta della bottiglia). Se si utilizza il sistema di addolcimento dell'acqua, assicurarsi che il livello di durezza dell'acqua sia compreso tra il livello 1 e 3. In alternativa, usare acqua in bottiglia che rientri in questo intervallo. Per ulteriori informazioni sulla durezza dell'acqua di rubinetto (dH) contattare il fornitore di acqua locale.

Durezza dell'acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua
Livello	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	dolce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderatam. dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	molto dura

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Premere ∇ o \blacktriangle per impostare l'opzione del menù.
3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



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

6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Accedere il forno.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.

5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.

6.3 Cucinare con la funzione di riscaldamento a vapore

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

AVVERTENZA!

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

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a quando non viene emesso il segnale o il display visualizza il messaggio. La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti. Non riempire il cassetto dell'acqua oltre la sua capacità massima. Vi è il rischio di perdite d'acqua, trabocco e danni ai mobili.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Ruotare il forno.
5. Impostare la funzione di riscaldamento a vapore e regolare la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione: Durata \rightarrow | oppure: Orario fine \rightarrow |. Il vapore appare dopo all'incirca 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Quando il cassetto dell'acqua sta per finire l'acqua, viene emesso un segnale acustico e il cassetto dell'acqua deve essere riempito per continuare la cottura come descritto precedentemente. Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.
7. Spegnerne il forno.
8. Una volta terminata la cottura, svuotare il cassetto dell'acqua. Far riferimento alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.

ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Vi è il rischio di scottature.

9. Dopo la cottura il vapore può condensarsi sul fondo della cavità. Asciugare sempre il fondo della cavità quando il forno è freddo.

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta. Per accelerare l'asciugatura è possibile chiudere la porta e riscaldare il forno con la funzione: Cottura ventilata Ad una temperatura di 150 °C per circa 15 minuti.

6.4 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione di riscaldamento, la barra indica che la temperatura aumenta. Quando si raggiunge la temperatura il segnale acustico suona 3 volte, la barra lampeggia e scompare.

6.5 Uso: Indicatore riscaldamento rapido

Usare questa funzione prima di introdurre gli alimenti nel forno.

Questa funzione riduce il tempo di riscaldamento. Non è disponibile per alcune funzioni del forno.



°C
 \gg - Tenere premuto.






6.6 Calore residuo

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





6.7 Sommario dei menu

Menù principale


Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco dei programmi automatici.














Voce simbolo / menu	Applicazione
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura favoriti creati dall'utente.
 Pulizia	Contiene un elenco di programmi di pulizia.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
 Cottura Guidata	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono solo indicativi per ottenere dei risultati migliori, ma possono essere modificati. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e dalla quantità degli ingredienti utilizzati.





Sottomenu per: Impostazioni base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.








6.8 Sottomenu per: Pulizia

Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.





Voce simbolo / menu	Descrizione
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura .
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Durezza acqua	Per impostare il livello della durezza dell'acqua (1 - 4).
 Promemoria pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

Simbolo	Voce menù	Descrizione
	Pulizia a vapore plus	Procedura per rimuovere lo sporco difficile con l'ausilio di un detergente per forno.
	Pulizia a vapore	Procedura per la pulizia dell'apparecchiatura nel caso di sporco leggero e non bruciato diverse volte.
	Decalcificazione	Procedura per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
	Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.

6.9 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Turbo Grill	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.









Funzione cottura Applicazione



 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura 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.
 Umidità bassa	Per cuocere pane, arrostiti grandi pezzi di carne o per riscaldare piatti freddi e surgelati.
 Umidità alta	Per piatti dall'elevato contenuto di umidità e per lessare pesce, royal custard e terrine.
 Cottura a vapore	Per verdure, pesce, patate, riso, pasta o contorni speciali.



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

6.10 Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conserve	Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento di pietanze con 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.

Funzione cottura	Applicazione
 Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.

6.11 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/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", consigli per il risparmio energetico.

6.12 Cottura Guidata

Categoria cibo: Pesce / frutti di mare










Piatto	
Pesce	Pesce, cotto al forno
	Bastoncini di pesce
	Filetto di pesce, sottile
	Filetto di pesce, spesso
	Filetto di pesce, surgelato
	Pesce intero piccolo
	Pesce intero, al vapore
	Pesce intero piccolo, grigliato
	Pesce intero, grigliato
	Pesce intero, grigliato 
	Trota
Salmone	Filetto di salmone
	Salmone intero
Gamberi	Gamberi freschi
	Gamberi surgelati
Cozze	-
Categoria cibo: Pollame	
Piatto	
Pollame disossato	-
Pollame disossato 	-
Pollo	Ali di pollo, fresche
	Ali di pollo, surgelate
	Cosce di pollo, fresche
	Cosce di pollo, surgelate
	Petto di pollo al vapore
	Pollo, 2 metà
	Pollo intero 
Anatra intera 	-
Oca intera 	-







Piatto

Tacchino intero  -

Categoria cibo: Carne

Piatto

Manzo	Manzo Bollito
	Carne brasata 
	Polpettone
Roast beef	Al sangue
	Al sangue 
	Medio
	Medio 
	Ben cotto
	Ben cotto 
	Al sangue 
Manzo Alla Scandinava	Medio 
	Ben cotto 
	Piccole salsicce
Maiale	Costolette di maiale
	Stinco di maiale, precotto
	Coscia di maiale
	Lonza di maiale
	Lonza di maiale 
	Lombo di maiale, affumicato
	Lombo di maiale, lessato
	Coppa
	Spalla di maiale
	Arrosto di maiale 
	Prosciutto cotto

Piatto	
Vitello	Stinco di vitello
	Lombo di vitello
	Arrosti di vitello 
Agnello	Cosciotto d'agnello
	Arrosti di agnello 
	Sella di agnello
	Coscia di agnello, cott. media
	Coscia di agnello, cott. media 
	Lepre <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di lepore • Sella di lepore • Sella di lepore 
Selvaggina	Cervo <ul style="list-style-type: none"> • Coscia di capriolo • Sella di cervo
	Arrosti di selvaggina 
	Lombo di selvaggina 

Categoria cibo: Pietanze al forno

Piatto	
Lasagne	-
Lasagne / cannelloni, surgelati	-
Pasta	-
Patate gratinate	-
Verdure gratinate	-
Pietanze dolci	-

Categoria cibo: Pizza / quiche

Piatto	
Pizza	Pizza, sottile
	Pizza, farcitura extra
	Pizza, surgelata
	Pizza Americana surgelata
	Pizza fredda
	Pizzette surgelate
Baguette gratinate	-
Tarte flambée	-
Crostata, salata	-
Quiche lorraine	-
Flan speziato	-

Categoria cibo: Torta / pasticceria

Piatto	
Ciambella	-
Torta di mele, ricoperta	-
Pan di Spagna	-
Torta di mele americana	-
Torta al formaggio, stampo	-
Brioche	-
Torta margherita	-
Crostata	-
Torta svizzera dolce	-
Torta Alle Mandorle	-
Muffin	-
Pasticceria	-
Strisce di pasta	-
Bigné	-
Pasticcini di sfoglia	-
Eclair	-
Meringhe	-
Biscotti di pasta frolla	-

Piatto	
Stollen di Natale	-
Strudel di mele, surgelato	-
Torta sulla teglia	Pasta Morbida
	Pasta lievitata
Torta al formaggio, teglia	-
Brownies	-
Rotolo con marmellata	-
Torta lievitata	-
Torta friabile	-
Torta Con Zucchero	-
Base per flan	Base per flan di pasta frolla
	Base per flan con miscela per pan di Spagna
Sformato alla frutta	Flan di frutta con pasta frolla
	Flan di frutta con miscela per pan di Spagna
	Pasta lievitata

Categoria cibo: Pane / panini

Piatto	
Panini	Panini
	Panini, precotti
	Panini, surgelati
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, precotte
	Baguette, surgelate
Pane	Corona di pane
	Pane bianco
	Pan briosches
	Pane nero
	Pane di segale
	Pane integrale
	Pane non lievitato
	Pane / panini, surgelati

Categoria cibo: Verdure

Piatto	
Broccoli, cime	-
Broccoli interi	-
Cime di cavolfiore	-
Cavolfiore intero	-
Carote	-
Zucchine a fettine	-
Asparagi verdi	-
Asparagi bianchi	-
Peperoni a listarelle	-
Spinaci freschi	-
Porro, anelli	-
Cornetti	-
Funghi a fettine	-
Pelatura dei pomodori	-
Cavoletti di Bruxelles	-
Sedano a cubetti	-
Piselli	-
Melanzane	-
Finocchio	-
Carciofi	-
Barbabietola rossa	-
Scorzoneria ispanica	-
Cavolo rapa a listarelle	-
Fagioli bianchi	-
Cavolo verza	-

Categoria cibo: Creme e terrine

Piatto	
Crema pasticceria cotta	-
Flan al caramello	-
Timballo	-

Piatto	
Uova	Uova, alla coque
	Uova, bazzotte
	Uova, sode
	Uova, cotte

Categoria cibo: Contorni

Piatto	
Patatine fritte sottili	-
Patatine fritte spesse	-
Patatine fritte, surgelate	-
Crocchette	-
Spicchi	-
Sformato di patate	-
Patate bollite, in quarti	-




Piatto	
Patate bollite	-
Patate con la buccia	-
Gnocchi di patata	-
Canederli	-
Canederli lievitati salati	-
Canederli dolci lievitati	-
Riso	-
Tagliatelle fresche	-
Polenta	-



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

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella funzioni dell'orologio


Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per l'impostazione il conto alla rovescia (max. 2 h 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (max. 23 h 59 min). Non è disponibile per: Termosonda.
 Orario fine	Per impostare il tempo di spegnimento per una funzione di riscaldamento (max. 23 h 59 min). Non è disponibile per: Termosonda.

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

Durata, Orario fine - prima di utilizzare le funzioni è necessario impostare una funzione cottura e una temperatura. Il forno si spegne in modo automatico.

Durata, Orario fine - è possibile utilizzare le funzioni contemporaneamente se si desidera accendere e spegnere automaticamente il forno in un dato momento successivo.

7.2 Per impostare le funzioni dell'orologio.

1. Imposta una funzione di cottura.
2.  - premere di nuovo fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. \wedge , \vee - premere per impostare l'ora.
4. Premere: OK.
Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale.


7.3 Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

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

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

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.



1. Accedere il forno.
 2. Selezionare la funzione cottura.
 3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
 4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
 5. Premere **OK** per confermare.
- Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

7.4 Prolunga cottura

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



Non applicabile alle funzioni cottura con termosonda.

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

8. PROGRAMMI AUTOMATICI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

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

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

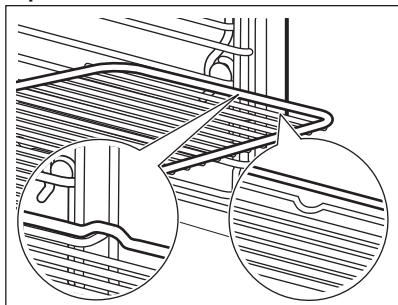
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

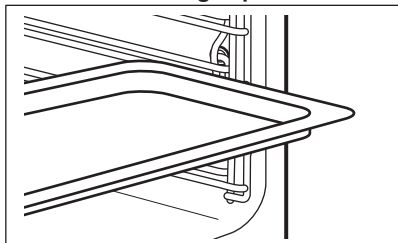
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

9.2 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 alimenti fornito in dotazione e componenti di ricambio originali.

Per i migliori risultati di cottura:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Il sensore alimenti non può essere usato per pietanze liquide.

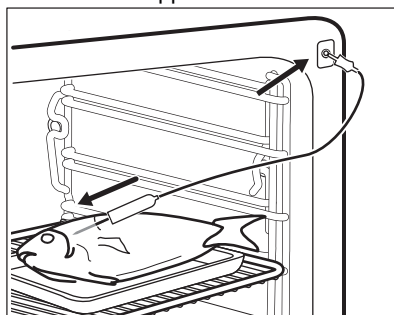
- In fase di cottura il sensore alimenti deve restare all'interno della pietanza e la presa nell'attacco.
- Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".



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

Categorie cibo: carne, pollame e pesce

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



Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

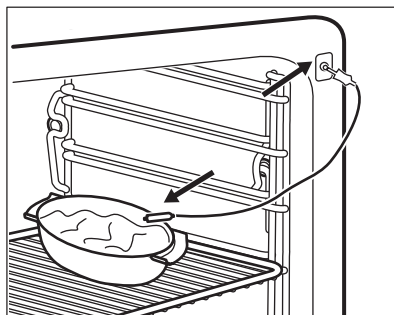
4. Premere \wedge o \vee in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna della pietanza.
5. Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
6. Per modificare la temperatura interna, premere ⌚ .

Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. L'elettrodomestico si spegne automaticamente.

7. Toccare un simbolo qualsiasi per interrompere il segnale.
8. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

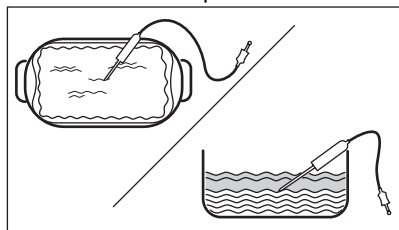
⚠ AVVERTENZA!

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



Categoria cibo: stufato

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



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

Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.

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

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

9. Sfioccare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
10. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!

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


10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

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

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.




3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere OK per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere OK per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Premere ∇ o \wedge per cambiare lettera.
8. Premere OK. La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto OK per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere ∇ o \wedge e premere OK per sovrascrivere un programma esistente. È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

Attivazione del programma

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

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando questa funzione è attiva, l'apparecchiatura non può essere accesa.


1.  - premere per accendere l'apparecchiatura.
2. ,  - premere contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.



Ripetere il passaggio 2 per disattivare la funzione.

10.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi la funzione cottura involontariamente.

1. Accendere l'apparecchiatura.



2. Impostare una funzione o un'impostazione per la cottura.
3.  - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Blocco tasti.
4. Premere OK.

Per disattivare la funzione, premere . Il display non visualizza un messaggio.  - premere ripetutamente. OK - premere per confermare. Quando si spegne l'apparecchiatura, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura o un programma, e di attivarla più tardi, con una sola pressione del campo sensore.

Sarà possibile attivare e disattivare questa funzione nel menu: Impostazioni base.



1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3.  - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Durata.
4. Impostare l'ora.
5.  - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Set + Go.
6. Premere OK.
7. Premere un simbolo per avviare la funzione: Set + Go. La funzione cottura si avvia.


Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.

10.5 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni orologio".

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

10.6 Luminosità del display

Luminosità diurna:

- È acceso quando l'apparecchiatura è accesa.
- Si attiva per 10 sec. quando si preme un qualsiasi campo sensore durante la modalità di luminosità notturna.

- Si accende quando l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notturna.

● Luminosità notturna:

- Quando l'applicazione è spenta, il display è in modalità di luminosità notturna tra le 22:00 e le 6:00.

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.









La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

11.2 Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura

Mantieni caldo

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Riscaldamento piatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70°C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Usare il primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Usare il primo livello griglia. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

Scongelamento

Rimuovere la confezione degli alimenti e disporli su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Usare il primo livello griglia.




11.3 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 per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm

- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

11.4 Cottura ventilata umida

	°C		
Pasta gratinata	200 - 220	1	45 - 60
Patate gratinate	180 - 200	1	70 - 85
Moussaka	180 - 200	1	75 - 90
Lasagne	180 - 200	1	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	1	65 - 80
Budino di pane	190 - 200	1	55 - 70
Budino di riso	180 - 200	1	55 - 70
Torta di mele, preparata con miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	1	70 - 80
Pane bianco	200 - 210	1	55 - 70

11.5 Informazioni per gli istituti di test






Test eseguiti secondo EN 60350 e IEC 60350.

Utilizzare la funzione: Cottura a vapore.

Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Impostare la temperatura su 99 °C .

Funzione vapore

				
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 forato	0.3	2	13 - 15
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 forato	max	2	15 - 18
Piselli, surgelati	1 x 1/2 forato	2	2	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

¹⁾ Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

12. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra 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 l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

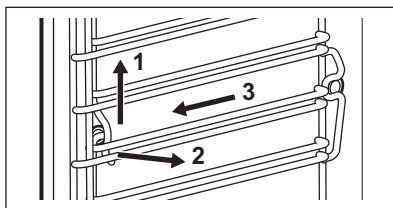
Accessori

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

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Pulizia a vapore

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il cassetto dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

6. Attivare la funzione. Seguire le istruzioni sul display.
Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegner l'elettrodomestico.
9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

12.4 Promemoria pulizia

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

Utilizzare la funzione:

Il promemoria può essere attivato e disattivato dal menu:

12.5 Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
 2. Rimuovere tutti gli accessori.
 3. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura", Svuotamento serbatoio.
Durata della prima parte: circa 100 min
 4. Selezionare: Menu/Pulizia/Decalcificazione.
 5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
 6. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
 7. Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
 8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
Durata della seconda parte: circa 35 min
 9. Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
 10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 11. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
 12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
 13. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
- Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

12.6 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sull'apparecchiatura. Non è possibile disabilitare il promemoria di decalcificazione.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

Questi promemoria si attivano ogni volta che si spegne l'apparecchiatura.

12.7 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
5. Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo.
Durata: circa 30 min
6. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
7. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

12.8 Svuotamento serbatoio

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

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Selezionare: Menu / Pulizia / Svuotamento serbatoio.
Durata: 6 min

5. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
6. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

12.9

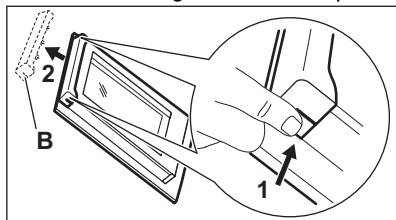
Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.



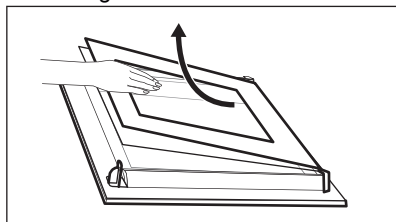
ATTENZIONE!

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

1. 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.



2. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
3. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



4. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

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

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

12.10 Sostituzione della lampadina



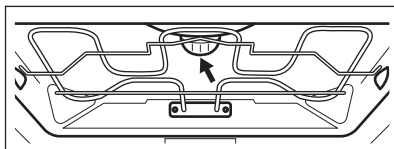
AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	La funzione di spegnimento automatico è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare 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 lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
La termosonda non funziona.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
Il display mostra F111.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none">• Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Impostazioni di base.

Problema	Causa possibile	Rimedio
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
Al termine della procedura anticalcare non è presente acqua all'interno della leccarda.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita completamente.	Verificare che la vaschetta contenga il prodotto anticalcare/acqua. Eseguire nuovamente la procedura.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Eseguire nuovamente la procedura.
La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.	La funzione è stata arrestata dall'utente.	Eseguire nuovamente la procedura.
È presente troppa acqua sul fondo della cavità al termine della funzione di pulizia.	È stato nebulizzato troppo prodotto nell'apparecchiatura prima dell'attivazione del ciclo di pulizia.	Coprire tutte le parti della cavità con uno strato sottile di prodotto. Nebulizzare uniformemente il prodotto.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	La temperatura iniziale della cavità del forno per la funzione di pulizia a vapore era troppo elevata.	Eseguire nuovamente il ciclo. Avviare il ciclo con l'apparecchiatura fredda.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono state rimosse le griglie laterali prima di avviare la procedura di pulizia. Queste possono trasferire il calore alle pareti e ridurre le prestazioni.	Togliere le griglie laterali dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.
I risultati della pulizia non sono ottimali.	Non sono stati rimossi gli accessori dall'apparecchiatura prima di avviare la procedura di pulizia. Potrebbero compromettere il ciclo vapore e ridurre le prestazioni.	Togliere gli accessori dall'apparecchiatura e ripetere la funzione.

13.2 Dati 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 dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BO4GESKM 944066659
Indice di efficienza energetica	80.8
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.89 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.59 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	43 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	34.4 kg

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

14.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

14.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La

cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo.

Se si attiva un programma con la selezione Durata / Orario fine e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo

e mantenere caldo il cibo. 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.

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur





Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. 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.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

aeg.com

867381040-A-152024



CE