



**BS7700B**

**BS7700T**

**NBR7P731SB**

**TR7PB731ST**

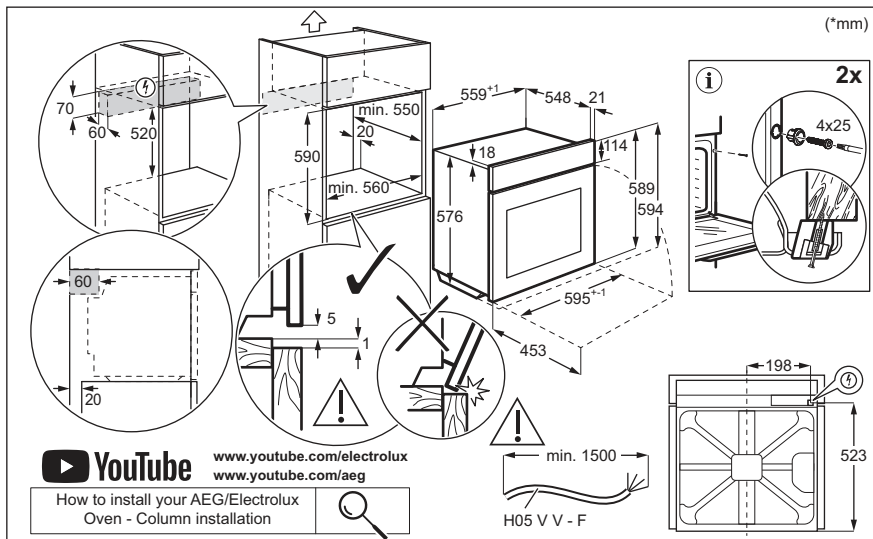
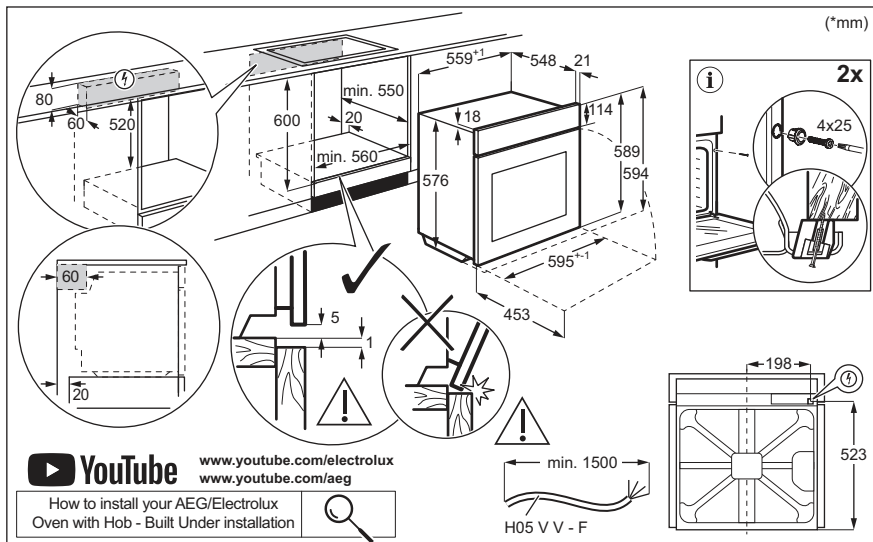
**TR7PB73FSB**

**TR7PB73FST**

IT Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**



# INSTALLAZIONE



**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](http://www.aeg.com/support)**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....                             | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                               | 5  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                              | 9  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                                  | 9  |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.. | 10 |
| 6. USO QUOTIDIANO.....                                        | 11 |
| 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                                   | 15 |
| 8. FUNZIONI OROLOGIO.....                                     | 16 |
| 9. USO DEGLI ACCESSORI.....                                   | 17 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                              | 19 |
| 11. CURA E PULIZIA.....                                       | 21 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                             | 24 |
| 13. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                | 26 |
| 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                         | 28 |

## 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 e con i dispositivi mobili con l'app.
- 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.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- 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.

## 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.

- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

### **Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1380       | 3x0.75                              |
| massimo 2300       | 3x1                                 |
| massimo 3680       | 3x1.5                               |

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

## 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.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- 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 Cura e pulizia**



### **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.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- 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 detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## **2.5 Pulizia per pirolisi**



### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiera dolci, utensili antiaderenti, ecc.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
  - fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

## 2.6 Cottura a vapore

### **AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.

- Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

## 2.7 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.

## 2.8 Assistenza

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

## 2.9 Smaltimento

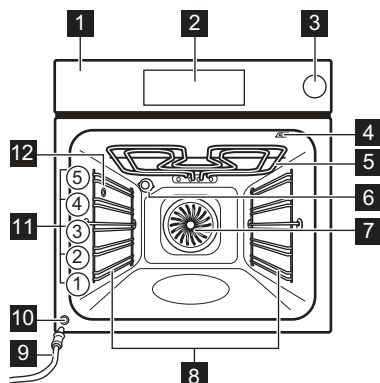
### **AVVERTENZA!**

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** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina

- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, rimovibile
- 9** Tubo di scarico
- 10** Valvola di scarico dell'acqua
- 11** Posizioni ripiano
- 12** Uscita vapore

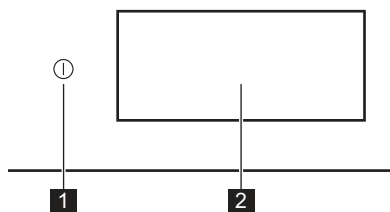
### 3.2 Accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Panoramica del pannello di controllo



- |          |          |                                                            |
|----------|----------|------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | ON / OFF | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| <b>2</b> | Display  | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.      |

Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

### 4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

**OK** Per confermare la selezione / l'impostazione.

**> <** Per passare al livello successivo o precedente nel menu.

**^ v** Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive.

**♥** Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti.

|                                                                                   |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti. |
|  | Per accendere e spegnere la lampadina.                |
|  | Per attivare o disattivare le opzioni.                |
|  | L'apparecchiatura è bloccata.                         |
|  | la funzione Allarme è attiva.                         |
|  | la funzione Allarme e termine cottura è attiva.       |
|  | Informazione display è attivato.                      |
|  | la funzione Partenza ritardata è attiva.              |

|                                                                                   |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  | Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione. |
|  | Wi-Fi la connessione è attiva.                               |
|  | Wi-Fi la connessione non è attiva.                           |
|  | Operazione da remoto è acceso.                               |
|  | Il serbatoio dell'acqua è vuoto.                             |
|  | Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.                       |
|  | Il serbatoio dell'acqua è pieno.                             |
|  | Funzione con modalità di risparmio energetico.               |

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, connessione wireless.

### 5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

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

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sulla copertina sul retro.

Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.

2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu. Selezionare: Impostazioni/Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
| Frequenza       | <b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz      |
|                 | <b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz         |
| Potenza massima | <b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|                 | <b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protocollo      | <b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn         |

### 5.3 Licenze software

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

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source,

le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

## 5.4 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. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

## 6. USO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Menu

Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu.

- Piatti
- Funzioni
- Preferiti
- Manutenzione
- Impostazioni

### 6.2 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere **START**. È possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".

5.  - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



#### Parte superiore

Calore intenso per una doratura rapida.



#### Parte inferiore

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



#### Aria calda

Per cucinare tutti i giorni su più livelli. Ottieni piatti cucinati in modo uniforme senza mescolare i sapori. Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



#### Parte superiore e inferiore

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sformati e prodotti da forno.

**Aria calda & parte superiore**

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.

**Aria calda, parte superiore e inferiore**

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.

**Aria calda, Bottom e Vapore**

Ideale per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.

**Vapore basso**

La funzione è adatta per carne, pietanze al forno e sfornati. La combinazione di vapore e calore crea una consistenza delicata e una superficie croccante.

**Ventola per il risparmio di calore**

Cucina risparmiando energia con il calore residuo. Ideale per dolci.

**Riscaldamento**

Questa funzione riscalda delicatamente gli avanzi al vapore.

**Grill**

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.

**Lievitazione pasta**

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.

**Refresh**

Ridona il profumo fresco e la morbidezza all'interno di pane o prodotti da forno vecchi di un giorno.

**Scongellamento**

Scongellamento delicato per ulteriori preparazioni.

**Stufato**

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.

**Arrosto**

Ottieni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.

**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.

**Cottura lenta**

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.

**Conservazione**

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.

**Riscaldamento piatti**

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.

**Mantieni caldo**

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.

**Essiccazione**

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

## 6.3 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.
5. Premere START.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

## 6.4 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura, il piatto o la funzione pulizia.

Per salvare l'impostazione, selezionare l'impostazione preferita e premere

### Selezionare: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Selezionare una delle impostazioni salvate.
3. Premere START per avviare il processo di cottura.

### Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Premere: per eliminare le impostazioni salvate.

## 6.5 Manutenzione

Il sottomenu include un elenco di programmi di pulizia.

|                      |                                                                                                                                                                      |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulizia per pirolisi | Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. È possibile scegliere tra diversi livelli di pulizia. Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura". |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6.6 Impostazioni

Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

### Sottomenu: Configurazione

|             |                                               |
|-------------|-----------------------------------------------|
| Lingua      | Per impostare la lingua dell'apparecchiatura. |
| Imposta ora | Impostare l'ora corrente.                     |
| Luminosità  | Per impostare la luminosità del display.      |

|                      |                                                                                                                  |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Volume Toni          | Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per . |
| Volume acustico      | Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.                                                           |
| Unità di temperatura | Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.                                                                |

### Sottomenu: Assistenza tecnica

|                                 |                                            |
|---------------------------------|--------------------------------------------|
| Modalità Demo                   | Codice di attivazione/disattivazione: 2468 |
| Versione software               | Informazioni sulla versione software.      |
| Resetare tutte le impostazioni? | Ripristina le impostazioni di fabbrica.    |

### Sottomenu: Preferiti

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luce forno                       | Accensione e spegnimento della lampada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sicurezza Bambini                | Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Preriscaldamento/ Riscaldamento  | <p>Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento.</p> <p>Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura.</p> <p>Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.</p> |
| Promemoria Pulizia               | Ricorda all'utilizzatore quando pulire l'apparecchiatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Personalizz. schermo in stand-by | Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### Sottomenu: Connessione

|                     |                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------|
| Connettiti al Wi-Fi | Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless. |
|---------------------|-----------------------------------------------------|

|                      |                                                                                                                                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                | Per attivare e disattivare: Wi-Fi.                                                                                               |
| Rete                 | Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.                                                                        |
| Dimentica rete       | Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.                                              |
| Operazione da remoto | Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START.<br>Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi. |

## 6.7 Funzioni cottura a vapore

Le funzioni:  Vapore basso,  Aria calda, Bottom e Vapore consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
6. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 900 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.

### **AVVERTENZA!**

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua demineralizzata o distillata. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

7. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.

8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Spegner l'elettrodomestico.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua
11. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno. Attendere almeno 60 min dopo ogni utilizzo per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

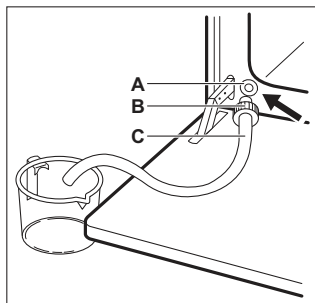
### **AVVERTENZA!**

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione durante lo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

## 6.8 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare.

1. Spegner l'elettrodomestico. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** e asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.

### **Informazione**

Non utilizzare l'acqua scaricata per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

6.9 Note su: Ventola per il risparmio di calore

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", Ventola per il risparmio di calore. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", consigli per il risparmio energetico.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

- 1. Accedere al menu.
- 2. Selezionare: Impostazioni/Preferiti/ Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

7.2 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                                                                                    |

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - massimo                                                                          | 3                                                                                     |

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".

7.3 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.

## 8. FUNZIONI OROLOGIO

### 8.1 Descrizione funzioni orologio

| Funzione           | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer              | Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.                                                                                                        |
| Operazione finale  |  <b>Allarme</b><br>Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.                                                                                              |
|                    |  <b>Allarme e termine cottura</b><br>Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.                                                                                                                                     |
|                    |  <b>Informazione display</b><br>Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.                                                                                              |
| Partenza ritardata | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Prolunga il tempo  | Per prolungare il tempo di cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Timer              | Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. |

### 8.2 Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere **OK** per confermare e tornare alla schermata principale.

### 8.3 Partenza ritardata

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere \*\*\*.
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere **OK**.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere **OK** per saltare questo passaggio.
6. Premere **OK** per tornare alla schermata principale.

### 8.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Impostazioni/Configurazione/Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

### 8.5 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere  $\wedge$  / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer.  
Premere **OK**.

## 9. USO DEGLI ACCESSORI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

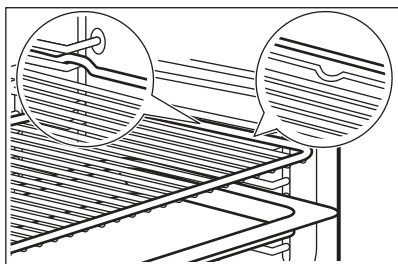
### 9.1 Inserimento di accessori



A seconda del modello le caratteristiche degli accessori possono variare. Per ulteriori informazioni sugli accessori fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

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

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

### 9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
  -  - la temperatura interna della pietanza.
- Consigli:

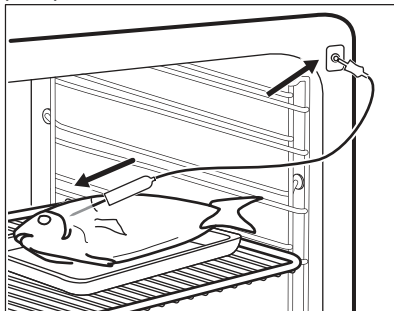
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

### Cottura con: Termosonda

#### **AVVERTENZA!**

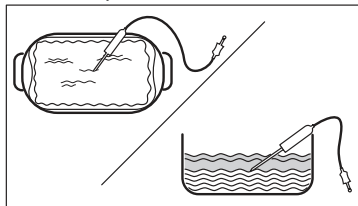
Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere OK.
4. Premere START.
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:  
**Carne, pollame e pesce**  
Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



### Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.

7.  $\wedge$  - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
  - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
  - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
  - Informazione display - quando il cibo raggiunge la temperatura interna, il messaggio viene visualizzato sul display.
9. Premere OK.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
11. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

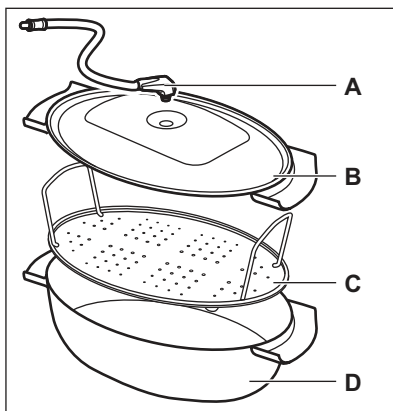
### 9.3 Pentola a vapore per la cottura a vapore



La pentola a vapore non viene fornita con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Pentola a vapore consiste in:

- A. Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,
- B. Coperchio,
- C. Griglia in acciaio,
- D. Ciotole in vetro.



Non:

- mettere la pentola a vapore caldo su superfici fredde/umide.
- versare liquidi freddi nella pentola a vapore quando è calda.
- utilizzare la pentola a vapore su una superficie di cottura calda.
- pulire la pentola a vapore con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

### 9.4 Cottura a vapore nella pentola a vapore

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella pentola a vapore e coprirli con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la pentola a vapore sulla seconda posizione del ripiano dal basso.

4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 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 |
| °C                                                                                | Temperatura      |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Accessorio             |
|  | Posizione ripiano      |
|  | Tempo di cottura (min) |

10.2 Ventola per il risparmio di calore - 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

10.3 Ventola per il risparmio di calore

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                        | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Panini, 9 pezzi                                                                     | vassoio di cottura o ghiotta                                                        | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg                                                           | ripiano a filo                                                                      | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Rotolo con marmellata                                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                        | 170 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Brownie                                                                             | vassoio di cottura o ghiotta                                                        | 175 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |
| Soufflé, 6 pezzi                                                                    | stampini di ceramica sulla griglia                                                  | 200 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Base pan di spagna                                                                | teglia per timballo su griglia                                                    | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pasticcini per il tè                                                              | piatto da forno su griglia                                                        | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pesce lesso, 0,3 kg                                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                          | teglia per pizza su griglia                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne lessa, 0,25 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Dolcetti, 16 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringhe, 24 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 pezzi                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta saporita, 20 pezzi                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartellette, 8 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verdure, lesse, 0,4 kg                                                            | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette vegetariana                                                              | teglia per pizza su griglia                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                             | Cottura standard                                                                   | Lamiera dolci                                                                      | 3                                                                                  | 170       | 20 - 35                                                                            |
| Tortine, 20 per teglia                                                             | Cottura ventilata                                                                  | Lamiera dolci                                                                      | 3                                                                                  | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Tortine, 20 per teglia                                                             | Cottura ventilata                                                                  | Lamiera dolci                                                                      | 2 e 4                                                                              | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                           | Cottura standard                                                                   | Ripiano a filo                                                                     | 2                                                                                  | 180       | 70 - 90                                                                            |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                           | Cottura ventilata                                                                  | Ripiano a filo                                                                     | 2                                                                                  | 160       | 70 - 90                                                                            |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                 | Cottura standard                                                                   | Ripiano a filo                                                                     | 2                                                                                  | 170       | 40 - 50                                                                            |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2 e 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura standard                                                                  | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | max       | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 11. CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 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.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. 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.

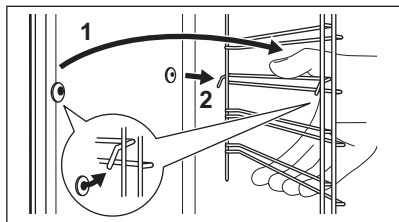
#### Accessori

- 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.

### 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

### 11.3 Pulizia per pirolisi

Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. Quando il ciclo di pulizia termina e l'apparecchiatura si raffredda, rimuovere la cenere. Utilizzarlo ogni volta che l'apparecchiatura ha bisogno di una pulizia profonda.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni.

#### **ATTENZIONE!**

Se è stato installato un piano di cottura sul forno o se altre apparecchiature sono state installate nello stesso mobile, non utilizzarli insieme a questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire il fondo del forno e il vetro interno della porta per rimuovere eventuali residui di cibo. Utilizzare acqua tiepida, un panno morbido e un detersivo delicato.
4. Premere: Manutenzione/Pulizia per pirolisi.
5. Selezionare la modalità di pulizia e premere START. Seguire le istruzioni sul display.

| Opzione                      | Durata |
|------------------------------|--------|
| Pulizia per pirolisi, rapido | 1 h    |

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Pulizia per pirolisi, normale | 1 h 30 min |
| Pulizia per pirolisi, intenso | 2 h 30 min |

All'avvio della pulizia la porta del forno è bloccata. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.

6. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
7. Quando l'apparecchiatura è fredda pulire il fondo del forno con un panno morbido umido.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

### 11.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegnerne l'elettrodomestico.
2. Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
3. Versare acqua nel serbatoio: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 min.
4. Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Impostare la temperatura su 230 °C.
5. Spegnerne l'apparecchiatura dopo 25 min e attendere che sia fredda.
6. Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Impostare la temperatura tra 130 e 230 °C.
7. Disattivare l'apparecchiatura dopo 10 min e attendere che sia fredda.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".
9. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
10. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detersivo delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

| Classificazione dell'acqua: | Pulire il serbatoio dell'acqua ogni: |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| dolce                       | 75 cicli - 2,5 mesi                  |
| moderatam. dura             | 50 cicli - 2 mesi                    |

| Classificazione dell'acqua: | Pulire il serbatoio dell'acqua ogni: |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| dura                        | 40 cicli - 1,5 mesi                  |
| molto dura                  | 30 cicli - 1 mese                    |

## 11.5 Promemoria Pulizia

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

Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

## 11.6 Rimozione e installazione della porta

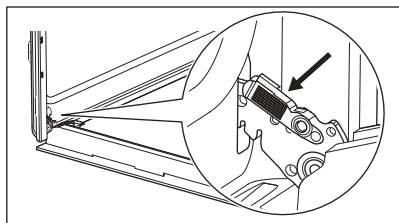
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



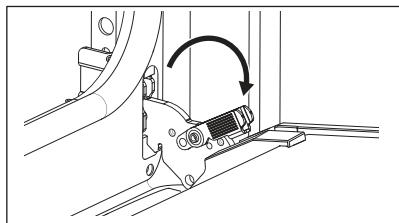
### ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

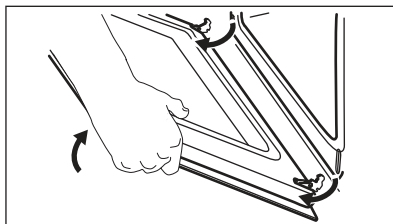
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



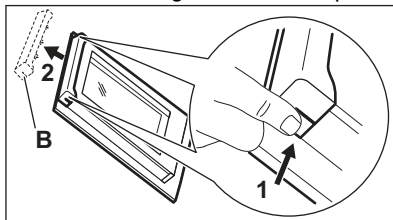
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



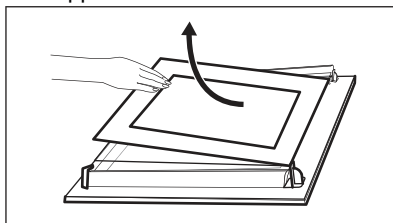
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. 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.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



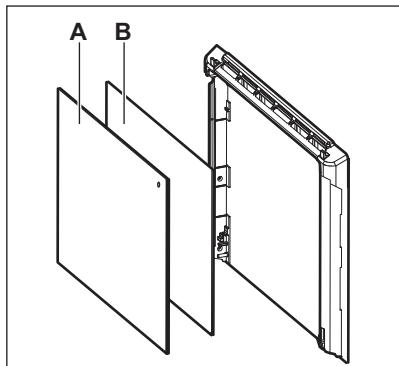
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

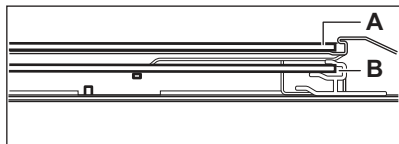
Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza

del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



## 11.7 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.

### **ATTENZIONE!**

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

| Descrizione del problema                                          | Causa e rimedio                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura. | L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. |

| Descrizione del problema                                                                                                                                                                                                            | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'elettrodomestico non si riscalda.                                                                                                                                                                                                 | <p>L'orologio non è impostato.<br/>Per impostare l'orologio, consultare il capitolo "Funzioni orologio".</p> <p>La porta non è chiusa correttamente.<br/>Lampadine / simboli per il piano cottura</p> <p>È saltato il fusibile.<br/>Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.</p> <p>Sicurezza Bambini è attivato.</p> |
| La spia è spenta.                                                                                                                                                                                                                   | <p>La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina.<br/>Per i dettagli, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| È presente dell'acqua nella cavità dell'apparecchiatura.                                                                                                                                                                            | Il serbatoio dell'acqua è stato riempito con troppa acqua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| La cottura a vapore non funziona.                                                                                                                                                                                                   | <p>Vi sono residui di calcare nel foro di entrata vapore.</p> <p>Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dal foro di entrata vapore occorrono più di 3 min.                                                                                                               | Vi sono residui di calcare nel foro di entrata vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p> Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Problemi con segnale di rete wireless.                                                                                                                                                                                              | <p>Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless.</p> <p>Riavviare il router.</p>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.                                                                                                                                                     | Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Il segnale della rete wireless è debole.                                                                                                                                                                                            | Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.                                                                                                                            | <p>Spegnere il forno a microonde.</p> <p>Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.</p>                                                                                                                                                                                                            |

## 12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

| Codice e descrizione                                                                         | Soluzione                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. <sup>1)</sup> | <p>Chiudere la porta.</p> <p>Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.</p> |
| <b>F111</b> - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.                           | Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.                     |

| Codice e descrizione                                                                         | Soluzione                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F240, F239</b> - i campi touch sul display non funzionano correttamente.                  | Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch. |
| <b>F908</b> - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo. | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                             |
| <b>F602, F603</b> - la Wi-Fi non è disponibile. <b>1)2)</b>                                  | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.                                             |

**1)** Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

**2)** Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

### 12.3 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

#### Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 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                                                           | BS7700B 949494878<br>BS7700T 949494890<br>NBR7P731SB 949494906<br>TR7PB731ST 949494912<br>TR7PB73FSB 949494889<br>TR7PB73FST 949494879 |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 61.2                                                                                                                                   |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A++                                                                                                                                    |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.93 kWh/ciclo                                                                                                                         |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.52 kWh/ciclo                                                                                                                         |
| Numero di cavità                                                                  | 1                                                                                                                                      |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità                                                                                                                            |

|               |                  |         |
|---------------|------------------|---------|
| Volume        | 72 l             |         |
| Tipo di forno | Forno da incasso |         |
| Massa         | BS7700B          | 33.5 kg |
|               | BS7700T          | 33.8 kg |
|               | NBR7P731SB       | 33.4 kg |
|               | TR7PB731ST       | 34.0 kg |
|               | TR7PB73FSB       | 34.7 kg |
|               | TR7PB73FST       | 34.6 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.

### 13.2 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  |
| Potenza elettrica assorbita in standby di rete                                                                  | 2.0 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo “Prima del primo utilizzo”.

### 13.3 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 o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Timer 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.

#### **Ventola per il risparmio di calore**

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.

#### **Modalità standby**

Dopo 2 minuti il display passa alla modalità standby.

## **14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE**

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

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







