

▶ EHBB  
EHBM  
EHBW

IT Istruzioni per l'uso  
Forno

# USER MANUAL



**AEG**

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	8
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	8
6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	10
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	11
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	11
9. PULIZIA E CURA.....	25
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	27
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	28
12. GARANZIA.....	29

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

### 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non

sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## **1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili**

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

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Il pannello di controllo deve essere collegato all'unità riscaldante indicata, abbinando i colori dei connettori per evitare possibili pericoli.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura,

dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

## 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 vicini alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

## 2.3 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.

- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.

## 2.4 Manutenzione e pulizia



### AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivo di alcun tipo.

## 2.5 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

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

## 2.6 Assistenza Tecnica

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

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento

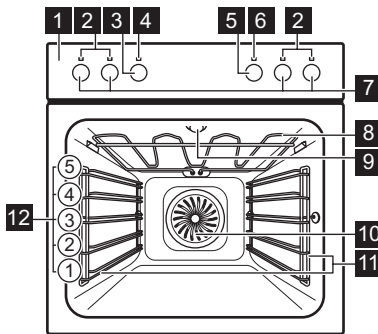


**AVVERTENZA!**  
Rischio di lesioni o soffocamento.

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

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

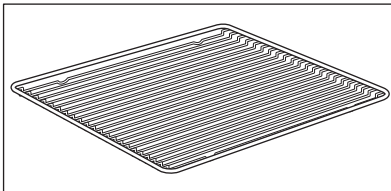
## 3.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Lampadine/simboli delle zone di cottura
- 3 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 4 Spia/simbolo alimentazione
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Manopole di regolazione delle zone di cottura
- 8 Elemento riscaldante
- 9 Luce
- 10 Ventola
- 11 Supporto ripiano, smontabile
- 12 Posizioni dei ripiani

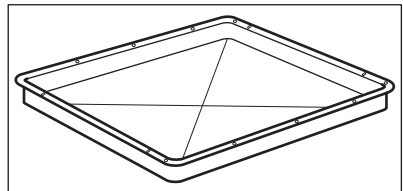
## 3.2 Accessori

### Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

### Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

## 4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO







### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

### 5.2 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
 Posizione di spegnimento	Il forno è spento.
 Luce Forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
 Cottura Ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cottura Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.

### Funzione forno

### Applicazione



Cottura convenzionale  
(Cottura Tradizionale)

Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.



Cottura Finale




Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.




Scongelamento

Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.



Funzione forno	Applicazione
 Cottura a umido	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura a umido. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.</p>
 Grill	<p>Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.</p>
 Doppio Grill Ventilato	<p>Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>


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

## 5.3 Impostazione di una funzione cottura



1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura. La spia si accende quando il forno entra in funzione.
3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

## 5.4 Manopole di regolazione delle zone di cottura

È possibile mettere in funzione il piano cottura mediante le manopole per le zone di cottura.

 Leggere il capitolo "Informazioni per la sicurezza" nel libretto istruzioni.

## 5.5 Livelli di potenza

Indicazione manopola	Funzione
0	Posizione di spegnimento
	Impostazione scaldavivande
1 - 9	Livelli di potenza
	Interruttore zona doppia

1. Ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato.
2. Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spento.

## 5.6 Utilizzo della zona doppia (se presente)



Per attivare la zona doppia, ruotare la manopola in senso orario. Non farla passare per la posizione di arresto.

1. Ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione 9.

2. Ruotare la manopola lentamente verso il simbolo ☉ fino a sentire un clic. Le due zone di cottura sono accese.
3. Per impostare il livello di potenza desiderato, fare riferimento a "Livelli di potenza".

## 6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



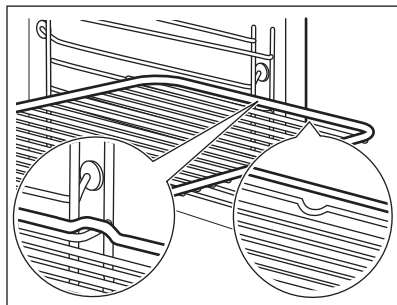
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Inserimento degli accessori

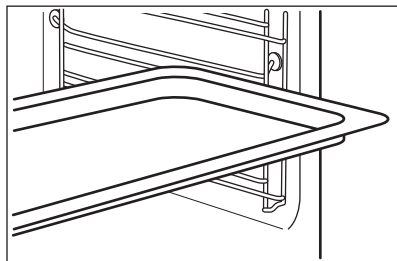
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che



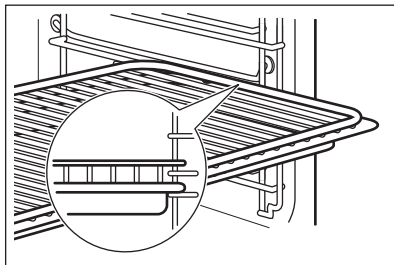
Lamiera dolci:

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolciinsieme:

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



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

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le

superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

### 8.1 Esempi di impiego del piano di cottura

Livello di potenza	Applicazione	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Per tenere in caldo pietanze cucinate.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Per la salsa olandese e per sciogliere il burro, fondere il cioccolato e la gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Per solidificare omelette morbide e uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Per bollire riso e pietanze a base di latte e per riscaldare menù già pronti.	25 - 50	Aggiungere una quantità doppia di liquido rispetto al riso. Far bollire le pietanze a base di latte e girare a metà cottura.
3 - 4	Per cuocere a vapore verdure, pesce e carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di liquido.
4 - 5	Per cuocere le patate a vapore.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Cuocere grandi quantità di cibi, stufati e zuppe.	60 - 150	Aggiungere un massimo di 3 l d'acqua agli ingredienti.
6 - 7	Per friggere leggermente cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, ciambelle e per preparare un roux.	secondo necessità	Girare a metà tempo.

<b>Livello di potenza</b>	<b>Applicazione</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Suggerimenti</b>
7 - 8	Per friggere frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

## 8.2 Consigli di cottura

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

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

- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente. Non serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.
- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

## 8.3 Panificare

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.

## 8.4 Consigli per cuocere al forno

<b>Risultati di cottura</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.
	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

## 8.5 Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan – pasta frolla	Cottura Ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura Tradizionale	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura Tradizionale	170 - 190	30 - 40	3

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Dolci di Natale	Cottura Tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura.	Cottura Tradizionale	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Bigné/éclair	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rotolo dolce	Cottura Tradizionale	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Ventilata	150	35 - 55	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Tradizionale	170	35 - 55	3
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura Tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

<sup>2)</sup> Utilizzare una leccarda.

#### Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	3
Dolci realizzati con albume/ Meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	3

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura Ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Panini	Cottura Ventilata	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Panini	Cottura Tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 8.6 Sfornati e gratinati

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura Tradizionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate <sup>1)</sup>	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	40 - 60	1
Sfornati di pesce	Cottura Tradizionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 8.7 Cottura a umido



Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini dolci, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	190	3	45 - 55
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	190	2	45 - 50
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	180	2	45 - 55
Brownie	lamiera dolci o leccarda	180	2	55 - 60
Base pan di Spagna	pirottino base soufflé su ripiano a filo	180	2	40 - 50
Pesce cotto in bianco, 0.3 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Pesce intero, 0,2 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia pizza su ripiano a filo	180	3	40 - 50
Carne bollita, 0.25 kg	lamiera dolci o leccarda	190	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	lamiera dolci o leccarda	190	3	35 - 45
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	160	2	40 - 50
Macaron, 24 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	35 - 45
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	160	2	35 - 45
Pasta saporita, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	35 - 45
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	40 - 45
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	35 - 45
Verdure bollite, 0.4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	45 - 55
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	190	3	40 - 50

## 8.8 Cottura multilivello

Usare la funzione:Cottura Ventilata.



## Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Bigné/éclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 8.9 Cottura Pizza

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (molto guarnita)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	1

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

## 8.10 Cottura arrosto

Usare articoli resistenti al calore, che possono essere messi in forno.

Arrostire i tagli di grandi dimensioni direttamente sul vassoio o sulla griglia sopra al vassoio.

Onde evitare che il sugo di cottura o il grasso possano bruciarsi, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua nel recipiente di cottura.

La carne con cotenna può essere arrostita nella teglia senza coperchio.

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

Per tenere la carne più succulenta:

- arrostitore le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostitore.
- arrostitore grandi tranci di carne e pesce (1 kg o più).
- gli arrostiti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura.

## 8.11 Tabelle di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Quantità	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura Tradizionale	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Alimenti	Quantità	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di manzo o filetto: medio	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

#### Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla/Coppa/Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Braciola/costole	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120	1

#### Vitello

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

#### Agnello

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

## Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/ Cosciotto di lepre	fino a 1	Cottura Tradizionale	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura Tradizionale	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura Tradizionale	180 - 200	60 - 90	1

1) Preriscaldare il forno.

## Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	Doppio Grill Ventilato	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pollastra	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3.5 - 5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2.5 - 3.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6	Doppio Grill Ventilato	140 - 160	150 - 240	1

## Pesce al vapore

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	Cottura Tradizionale	210 - 220	40 - 60	1

## 8.12 Grill

- Durate la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.
- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.

**ATTENZIONE!**

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiuso.

## Grill

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 500 -1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**8.13 Cibi Congelati**

Utilizzare la funzione Cottura ventilata.

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	3
Croquette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato Di Patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali Di Pollo	190 - 210	20 - 30	2

## 8.14 Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.
- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.
- Per porzioni di cibo più grandi, mettere un vassoio vuoto rivolto verso

l'alto sulla parte inferiore della cavità del forno. Mettere il cibo in un vassoio o in un piatto profondo, quindi collocarlo sul piatto all'interno del forno. Togliere i supporti del ripiano, ove necessario.

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Dolce	1.4	60	60	-

## 8.15 Marmellate/Conserve - Cottura finale

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
  - Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
  - Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
  - Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
  - Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
  - Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
  - Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

## Frutta morbida

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Fragole/Mirtilli/Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

## Frutta con noccioli

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Pere/Mele cotogne/Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Verdure

Alimenti	Température (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Lasciare riposare nel forno spento.

## 8.16 Asciugatura - Cottura Ventilata

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

### Verdure

Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

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

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

## Frutta

Alimenti	Température (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 8.17 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011.

Cottura su un livello. Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1

Cottura su un livello. Biscotti  
Usare il terzo livello griglia.

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Tradizionale	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Tradizionale	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.



## Cottura multilivello. Biscotti

Alimenti	Funzione	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
				2 posizioni	3 posizioni
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Ventilata	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Ventilata	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Durante la cottura al grill usare l'impostazione massima della temperatura.

Alimenti	Funzione	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Toast	Grill	1 - 3	5
Bistecca di manzo	Grill	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Girare a metà tempo.

## 9. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o

in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

### 9.2 Rimozione dei supporti ripiano

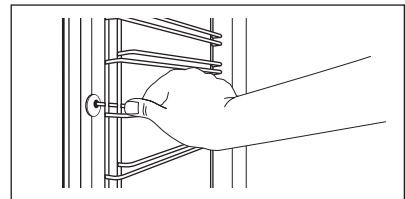
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.



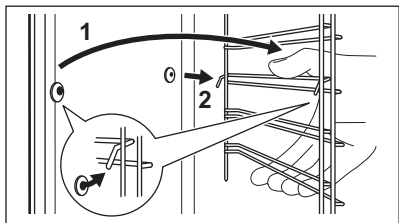
#### ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

### 9.3 Parete superiore del forno



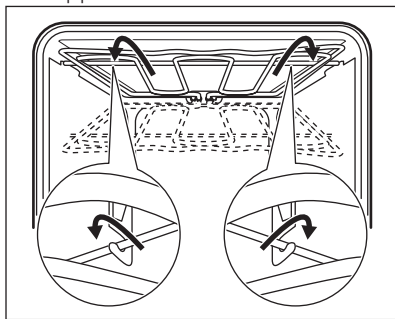
#### AVVERTENZA!

Disattivare l'apparecchiatura prima di togliere la resistenza. Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Pericolo di ustione.

Rimuovere i supporti ripiano.

La resistenza superiore può essere piegata verso il basso per facilitare la pulizia della parete superiore.

1. Afferrare la resistenza con le due mani nella parte anteriore.
2. Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti.



La resistenza si piega verso il basso.

3. Pulire la parete superiore del forno.
4. Per installare la resistenza eseguire al contrario la procedura indicata.



Installare la resistenza correttamente sopra i supporti sulle pareti interne dell'apparecchiatura.

5. Montare i supporti ripiano.

### 9.4 Rimozione e installazione della porta

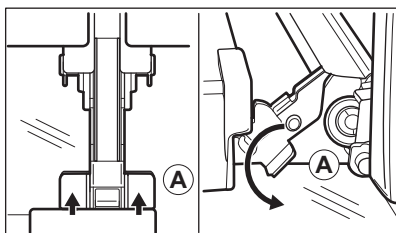
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



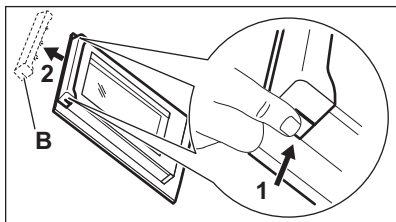
#### AVVERTENZA!

La porta è pesante.

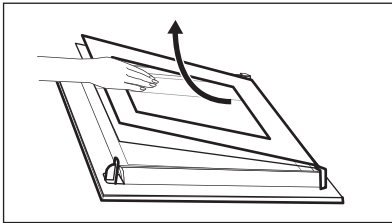
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.
6. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.
- Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



Una delle cerniere-braccia (di norma quella di destra) può essere spostata liberamente. Verificare che le due cerniere-braccia si trovino nella stessa posizione (un angolo di circa 70°).



#### AVVERTENZA!

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

## 10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Le zone di cottura non funzionano.	Consultare le istruzioni d'uso relative alla superficie di cottura integrata.	
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.

## 9.5 Sostituzione della lampadina



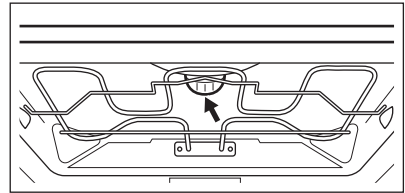
#### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

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

### Lampadina superiore

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



2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

## 10.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

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

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

# 11. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	EHBB EHBM EHBW
Indice di efficienza energetica	95.3
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.81 kWh/ciclo
Numero di cavità	1

Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno a incasso inferiore	
Massa	EHBB	32.0 kg
	EHBM	32.0 kg
	EBBW	32.0 kg

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

## 11.2 Risparmio energetico



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

### Suggerimenti generali

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

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

### Cucinare con ventola

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

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.


### Cottura a umido

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

## 12. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servizio dopo vendita	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	

### Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



### Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

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

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



### Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867 3527 22-A-402018



**AEG**