



Forno da incasso

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

B57CR22.0





# Indice

 <b>Conformità d'uso</b> .....	4
 <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	5
In generale .....	5
Lampadina alogena .....	6
Funzione pulizia .....	6
 <b>Cause dei danni</b> .....	7
In generale .....	7
 <b>Tutela dell'ambiente</b> .....	7
Risparmio energetico .....	7
Smaltimento ecocompatibile .....	7
 <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	8
Pannello di comando .....	8
Elementi di comando .....	8
Menu principale .....	9
Menu Tipi di riscaldamento .....	9
Funzioni del vano di cottura .....	10
 <b>Accessori</b> .....	10
Accessori forniti .....	10
Inserimento degli accessori .....	11
Combinazione accessori .....	11
Accessorio speciale .....	11
 <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> .....	12
Prima messa in funzione .....	12
Pulizia del vano di cottura .....	12
Pulizia degli accessori .....	12
 <b>Uso dell'apparecchio</b> .....	13
Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....	13
Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio .....	13
Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio .....	14
Riscaldamento rapido dell'apparecchio .....	14
 <b>Funzioni durata</b> .....	15
Mostrare e nascondere le funzioni durata .....	15
Impostazione del contaminuti .....	15
Impostazione della durata .....	15
Funzionamento posticipato - "Pronto alle" .....	15
Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni .....	16
 <b>Sicurezza bambino</b> .....	16
Sicurezza bambini automatica .....	16
Sicurezza bambini singola .....	17
 <b>Impostazioni di base</b> .....	17
Modifica delle impostazioni di base .....	17
Elenco delle impostazioni di base .....	17
Scelta dei Preferiti .....	18
 <b>Impostazione Sabbat</b> .....	18
Avvio della funzione Sabbat .....	18
Interruzione della funzione Sabbat .....	18
 <b>Detergenti</b> .....	19
Detergenti adatti .....	19
Tenere pulito l'apparecchio .....	20
 <b>Funzione pulizia</b> .....	20
Autopulizia .....	20
EasyClean .....	21
 <b>Supporti</b> .....	22
Sgancio e riaggancio dei supporti .....	22
 <b>Porta dell'apparecchio</b> .....	23
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio .....	23
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta .....	24
 <b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....	26
Tabella dei guasti .....	26
Durata di funzionamento massima superata .....	27
Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura .....	27
Copertura in vetro .....	27
 <b>Servizio assistenza clienti</b> .....	27
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) .....	27
 <b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....	28
Stampi in silicone .....	28
Dolci e pasticcini .....	28
Pane e pagnotte .....	32
Pizze, quiche e torte salate .....	34
Sformati e soufflé .....	35
Pollame .....	36
Carne .....	38
Pesce .....	40
Verdure e contorni .....	41
Yogurt .....	42
Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco .....	43
Acrilamide negli alimenti .....	44
Cottura delicata .....	44
Essiccazione per la conservazione .....	46
Sterilizzazione .....	46
Lievitazione .....	47
Scongelamento .....	48
Scaldavivande .....	48
Pietanze sperimentate .....	48

---

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) e l'eShop [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

---

## Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori"  
*a pagina 10*

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### In generale

#### **Avviso – Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

#### **Avviso – Pericolo di scottature!**

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

#### **Avviso – Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo.

#### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

#### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **⚠️ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!**

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

### **Lampadina alogena**

#### **⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

### **Funzione pulizia**

#### **⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!**

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

#### **⚠️ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

#### **⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!**

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠️ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## Cause dei danni

### In generale

#### Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

## Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

### Risparmio energetico

- Preiscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo, e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

### Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

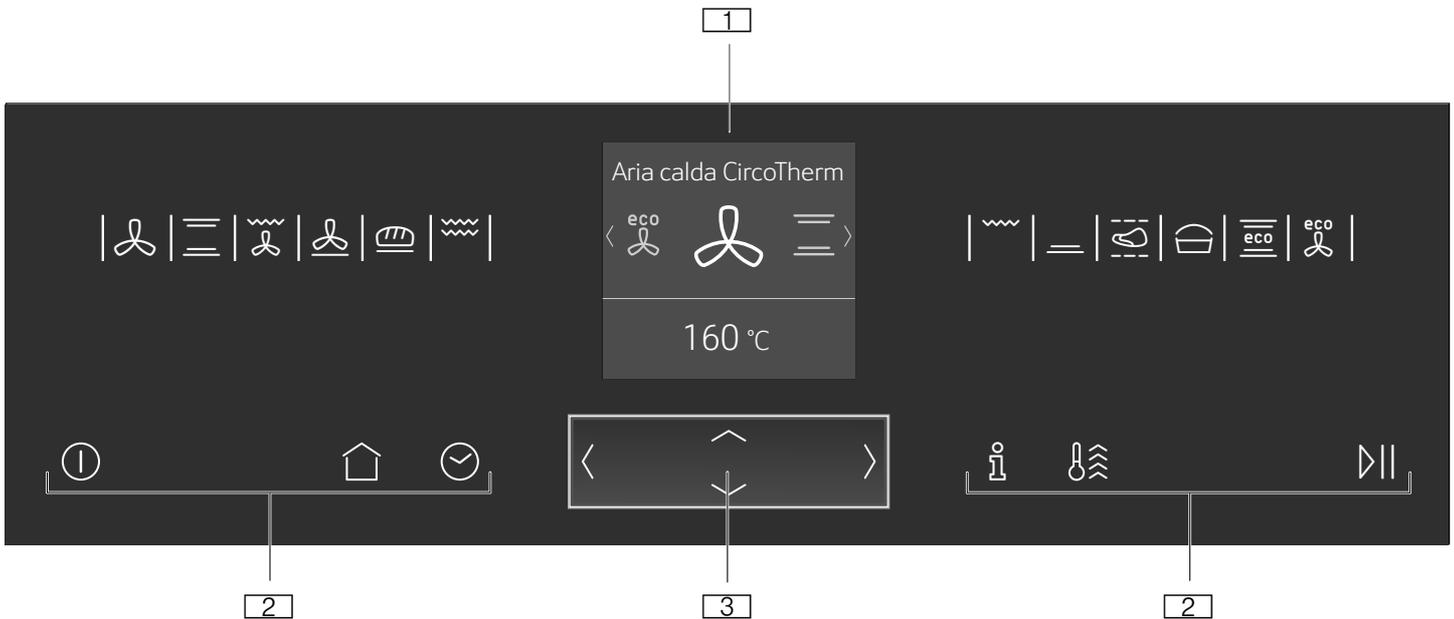
## Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

**Avvertenza:** . A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

## Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.



- 1 Display
- 2 Tasti tattili
- 3 Elemento di comando ShiftControl

### Elementi di comando

Con l'ausilio degli elementi di comando è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

#### Tasti tattili

Al di sotto dei tasti tattili si trovano i sensori. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto tattile.

Tasto tattile	Tipo di utilizzo
① ON/OFF	Accensione e spegnimento dell'apparecchio → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 13
🏠 Menu principale	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 13
🕒 Funzioni durata	Cambiamento del tempo nei contaminati o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 15
👶 Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 16

📄	Informazione	Visualizzare ulteriori informazioni Visualizzare la temperatura attuale → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 13
⚡	Riscaldamento rapido	Attivazione o disattivazione del funzionamento rapido → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 14 Attivazione o disattivazione di Power-Boost → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 14
⏸	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 13

### Elemento di comando ShiftControl

L'elemento di comando ShiftControl consente di navigare tra le righe nel display e selezionare le impostazioni. Le impostazioni che possono essere modificate hanno una freccia ( < ) a destra e a sinistra.

Tasto	Tipo di utilizzo	
<	sinistra	per navigare nel display verso sinistra
>	destra	per navigare nel display verso destra
^	In alto	per navigare nel display verso l'alto
v	In basso	per navigare nel display verso il basso

**Avvertenza:** E' possibile anche scorrere velocemente i valori d'impostazione tenendo premuto un tasto. Non appena il tasto viene rilasciato, lo scorrimento rapido si interrompe.

### Menu Tipi di riscaldamento

L'apparecchio dispone di diversi tipi di riscaldamento. Dopo l'accensione dell'apparecchio si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Tipo di utilizzo
 Aria calda CircoTherm	40 - 200 °C	Per la cottura su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
 Riscaldamento sup./inf.	50 - 275 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farciture cremose. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
 Termogrill	50 - 250 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
 Aria calda intensiva	50 - 275 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
 Funzione cottura pane	180 - 240 °C	Per la cottura di pane, panini prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
 Grill, superficie grande	50 - 290 °C	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
 Grill, superficie piccola	50 - 290 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.
 Riscaldamento inferiore	50 - 250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
 Cottura delicata	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso.
 Livello di lievitazione	35 - 55 °C	Per lasciare riposare la pasta lievitata e la pasta acida e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
 Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 275 °C	Per cuocere pietanze scelte in modo efficiente dal punto di vista energetico. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
 CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Per cuocere pietanze scelte su un unico piano e in modo efficiente dal punto di vista energetico, senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.

### Menu principale

Premere il tasto tattile  per accedere al menu principale.

Menu	Tipo di utilizzo
	Tipi di riscaldamento Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 13
	Impostazioni di base Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze. → "Impostazioni di base" a pagina 17
	EasyClean Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 20
	Autopulizia Pulizia pirolitica del vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 20

## Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

### Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

**Avvertenza:** Con alcuni tipi di riscaldamento, il funzionamento continua anche con la porta dell'apparecchio aperta.

### Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

**Avvertenza:** Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 17

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

### Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

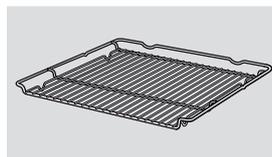
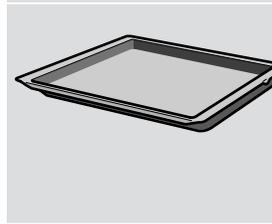
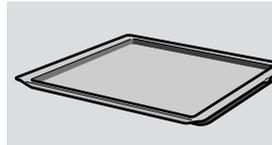
**Avvertenza:** E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → "Impostazioni di base" a pagina 17

## Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

### Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:

	<p><b>Griglia</b> Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrostiti e pezzi da grigliare.</p>
	<p><b>Leccarda</b> Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.</p>
	<p><b>Teglia</b> Per dolci in teglia e pasticcini.</p>

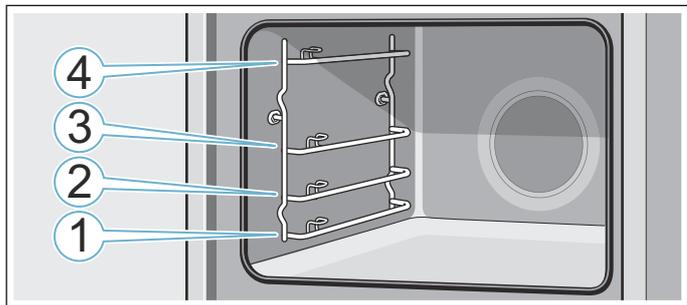
Utilizzare solo gli accessori originali. In quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

**Avvertenza:** Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

## Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.



È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

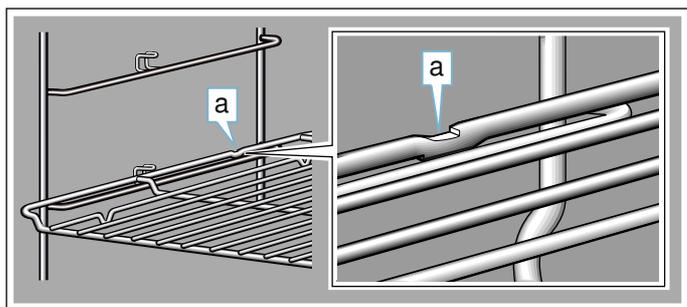
### Avvertenze

- Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi la porta dell'apparecchio.

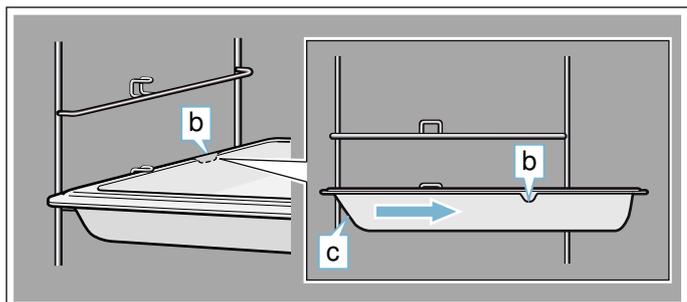
### Funzione d'arresto

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso.



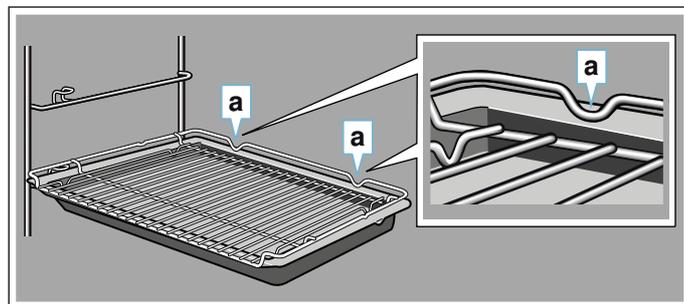
Durante l'inserimento della teglia o della leccarda, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **c** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.



## Combinazione accessori

È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.

Al momento del posizionamento della griglia, prestare attenzione che entrambi i distanziatori **a** siano sul bordo posteriore. Durante l'inserimento della leccarda, la griglia è sopra l'asta di guida del livello di inserimento.



## Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Al momento dell'acquisto immettere il codice d'ordine preciso dell'accessorio speciale.

**Avvertenza:** . Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 27

Accessori	Codice d'ordine
Griglia	Z11CR10X0
Teglia, può essere trattata con pulizia pirolitica	Z12CB10A0
Leccarda, può essere trattata con pulizia pirolitica	Z12CU10A0
Leccarda, può essere trattata con pulizia pirolitica	Z12CM10A0
Set per la cottura al vapore per il forno	Z19DD10X0
Padella professionale, può essere trattata con pulizia pirolitica	Z12CN10A0
Coperchio per la padella professionale	Z12CL10A0
Teglia per pizza	Z1352X0
Griglia speciale, può essere trattata con pulizia pirolitica	Z12CQ10A0
Piastra per pane e pizza, può essere trattata con pulizia pirolitica	Z1913X0
Pentola per arrostiti di vetro, 5,1 litri	Z11GT10X0
Tegame in vetro	Z11GU10X0
Estensione ComfortFlex (1 livello), può essere trattata con pulizia pirolitica*	Z12TC10X0
Accessorio completamente estraibile triplo, può essere trattato con pulizia pirolitica*	Z12TF36X0

\* L'accessorio non è adatto a ogni apparecchio, in caso di ordine indicare il codice E

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

### Prima messa in funzione

Non appena l'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica, compare sul display la prima impostazione "Lingua".

#### Impostazione della lingua

1. Passare alla riga più in basso con il tasto  $\vee$ .
2. Selezionare la lingua con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Tornare alla voce "Lingua" con il tasto  $\wedge$ .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto  $\rangle$ .

#### Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con il tasto  $\vee$ .
2. Selezionare l'ora corrente con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Premere il tasto  $\wedge$ .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto  $\rangle$ .

#### Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con il tasto  $\vee$ .
2. Selezionare il giorno corrente con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Tornare alla voce "Giorno" con il tasto  $\wedge$ .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto  $\rangle$ .
5. Passare alla riga successiva con il tasto  $\vee$ .
6. Selezionare il mese corrente con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .
7. Tornare alla voce "Mese" con il tasto  $\wedge$ .
8. Selezionare la prossima impostazione con il tasto  $\rangle$ .
9. Passare alla riga successiva con il tasto  $\vee$ .
10. Selezionare l'anno corrente con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .
11. Tornare alla voce "Anno" con il tasto  $\wedge$ .
12. Con il tasto  $\rangle$  accettare le impostazioni.  
La prima messa in funzione è terminata.

#### Avvertenze

- È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 17
- In seguito all'allacciamento o all'interruzione di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

### Pulizia del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto touch  $\textcircled{1}$ .
5. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura indicati e avviare il funzionamento dell'apparecchio.  
→ "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 13

#### Impostazioni

Tipo di riscaldamento	Riscaldamento sup./inf. $\equiv$
Temperatura	240 °C
Durata	1 ora

6. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
7. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto touch  $\textcircled{1}$ .
8. Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
9. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

### Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

## **Uso dell'apparecchio**

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

### **Accensione e spegnimento dell'apparecchio**

Premere il tasto touch  per accendere o spegnere l'apparecchio.

Dopo uno spegnimento dell'apparecchio, sul display compare se il calore residuo nel vano di cottura è ancora elevato o basso.

Display	Significato
-H-	Calore residuo alto (oltre 120°C)
-h-	Calore residuo basso (tra 60°C e 120°C)

### **Avvertenze**

- Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento, ad es. il calore residuo nel vano di cottura.
- Dopo un funzionamento dell'apparecchio si sente ancora la ventola di raffreddamento funzionante finché il vano di cottura non è notevolmente raffreddato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

### **Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio**

Esempio: Aria calda CircoTherm  a 170°C

1. Premere il tasto tattile  per accendere l'apparecchio. Si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento .



2. Selezionare il tipo di riscaldamento con il tasto < o>.
3. Passare alla riga successiva con il tasto ~.

4. Selezionare la temperatura con il tasto < o>.



**Avvertenza:** A seconda della modalità di funzionamento sono possibili ulteriori impostazioni. Per ogni ulteriore impostazione passare alle righe successive con il tasto ~. Selezionare l'impostazione con il tasto < o>.

5. Avvio del funzionamento dell'apparecchio premendo il tasto touch . La barra di controllo temperatura e la durata compaiono sul display.

**Avvertenza:** Se, dopo l'avvio, si desidera passare direttamente al menu principale , selezionare la voce Menu principale nel capitolo Impostazioni di base sotto "Funzionamento dopo l'avvio". → "Impostazioni di base" a pagina 17

### **Valori predefiniti**

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

### **Barra di controllo del riscaldamento**

Non appena è avviato un tipo di riscaldamento, sul display compare la barra di controllo riscaldamento. La barra di controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura.

### **Durata**

Una volta avviato un tipo di riscaldamento, viene visualizzata la durata. La durata avanza durante il funzionamento. Così è possibile controllare da quanto l'apparecchio è già in funzione.

### **Visualizzare la temperatura attuale**

Per visualizzare la temperatura sul display, premere il tasto touch .

La temperatura attuale viene visualizzata brevemente e solo durante il riscaldamento.

### **Ulteriori informazioni**

Se si illumina il tasto touch , è possibile visualizzare delle informazioni. A tale scopo premere il tasto touch . L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

## Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio

### Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Con il tasto touch arrestare il funzionamento.
2. Con il tasto o scorrere la riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Modificare l'impostazione con il tasto .
4. Con il tasto touch avviare il funzionamento modificato.

### Avvertenze

- Durante un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- Dopo una modifica della temperatura il tempo che era stato fermato riprende a scorrere. Dopo la modifica del tipo di riscaldamento, il tempo comincia a scorrere di nuovo da zero.

### Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Tenere premuto il tasto touch finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

**Avvertenza:** Le modalità di funzionamento come la funzione di pulizia non possono essere interrotte.

## Riscaldamento rapido dell'apparecchio

Con le due funzioni Riscaldamento rapido e PowerBoost è possibile abbreviare la durata del riscaldamento. Il tipo di riscaldamento impostato determina se l'apparecchio viene riscaldato mediante Riscaldamento rapido o PowerBoost. Se viene utilizzato PowerBoost le pietanze possono essere messe nel vano di cottura ancor prima che sia riscaldato, contrariamente alla modalità di riscaldamento rapido. Con PowerBoost cuocere le pietanze su un solo livello.

Funzione	Tipo di riscaldamento	Mettere le pietanze nel vano di cottura
Riscaldamento rapido	Riscaldamento sup./inf.	dopo il riscaldamento
PowerBoost*	Aria calda CircoTherm  o Funzione cottura pane	prima del riscaldamento

\* non cuocere su più livelli

### Avvertenze

- Se si illumina il tasto touch , è possibile attivare il Riscaldamento rapido o PowerBoost.
- Premere il tasto touch per disattivare anticipatamente il Riscaldamento rapido o PowerBoost.

## Attivare il Riscaldamento rapido

1. Impostare il riscaldamento sup./inf. e la temperatura.  
**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore a 100°C affinché l'apparecchio si preriscaldi velocemente.
2. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch .
3. Premere il tasto touch per attivare il Riscaldamento rapido. Sul display compare il simbolo .
4. Al raggiungimento della temperatura impostata il Riscaldamento rapido si spegne automaticamente. Il simbolo sul display si spegne. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

## Attivazione di PowerBoost

1. Impostare Aria calda CircoTherm o Funzione cottura pane e la temperatura.  
**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore a 100°C affinché l'apparecchio si preriscaldi velocemente.
2. Mettere le pietanze nel vano di cottura su un livello.
3. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch .
4. Premere il tasto touch per attivare il PowerBoost. Sul display compare il simbolo . Al raggiungimento della temperatura impostata il PowerBoost si spegne automaticamente. Il simbolo sul display si spegne.

## Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata	Tipo di utilizzo
 Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
 Durata	Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
 Pronto alle	L'apparecchio si accende automaticamente e una volta trascorsi il tempo impostato e l'ora di fine cottura si spegne automaticamente.

**Avvertenza:** Se viene impostata una funzione durata, l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati. Esempio: è possibile impostare di minuto in minuto una durata massima fino a 1 ora; è possibile impostare durate oltre un'ora a intervalli di 5 minuti alla volta.

### Mostrare e nascondere le funzioni durata

Per mostrare o nascondere le funzioni durata, premere il tasto touch .

**Avvertenza:** Una volta trascorso il tempo determinato, le funzioni durata visualizzate vengono automaticamente nascoste. Se è già stata impostata una durata, questa viene acquisita.



### Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere impostato sia ad apparecchio acceso che ad apparecchio spento.

1. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Selezionare la durata con il tasto .  
**Avvertenza:** Ad apparecchio acceso passare alla riga  Contaminuti con il tasto  e infine selezionare la durata con il tasto .
3. Avviare il contaminuti premendo il tasto touch .  
Sul display compare il simbolo . Il contaminuti scorre.

**Avvertenza:** Non appena è trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

### Impostazione della durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

1. Toccare il tasto touch .
2. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
3. Toccare il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
4. Impostare la durata con il tasto  o .  
– Valore predefinito tasto  10 minuti  
– Valore predefinito tasto  30 minuti
5. Toccare il tasto touch  per avviare la durata impostata.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, toccare il tasto touch .

### Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne in automatico al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la fine del funzionamento.

Il funzionamento differito può essere utilizzato soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

#### Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
  - Non tutte i tipi di riscaldamento possono essere attivati con il funzionamento differito.
1. Inserire le pietanze sull'accessorio adatto all'interno del vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
  2. Premere il tasto touch .
  3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
  4. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
  5. Selezionare la durata con il tasto .
  6. Con il tasto  passare alla riga  Pronto alle".
  7. Selezionare l'ora di fine cottura con il tasto .
  8. Premere il tasto touch .  
Prima di avviare il funzionamento, l'apparecchio attende fino al momento opportuno.

Non appena viene raggiunta la fine cottura viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

## Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni

1. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Con il tasto  o  spostarsi tra le righe.
3. Se necessario, modificare l'impostazione con il tasto  o . Per la cancellazione di una funzione orologio, impostare "00:00".  
L'impostazione viene registrata automaticamente.

## Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

L'apparecchio dispone di due diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu Impostazioni → "Impostazioni di base" a pagina 17
Sicurezza bambini singola	Dal tasto touch 

**Avvertenza:** Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti touch  e . È sempre possibile disattivare la sicurezza bambini.

### Sicurezza bambini automatica

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, interrompere la sicurezza bambini. Dopo il funzionamento dell'apparecchio il pannello di comando viene bloccato automaticamente.

#### Attivazione

1. Toccare il tasto touch .
2. Toccare il tasto touch .
3. Con il tasto  o  selezionare "Impostazioni".
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Con il tasto  o  selezionare "Sicurezza bambini automatica".
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Con il tasto  o  selezionare "Attivata".
8. Toccare il tasto touch .
9. Passare alla riga successiva con il tasto  per salvare l'impostazione.

La "Sicurezza bambini automatica" è attiva. Dopo la disattivazione sul display compare il simbolo .

#### Interruzione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Toccare il tasto touch .
3. Accendere il funzionamento dell'apparecchio desiderato.

#### Disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Toccare il tasto touch .
3. Toccare il tasto touch .
4. Con il tasto  o  selezionare "Impostazioni".
5. Passare alla riga successiva con il tasto .
6. Con il tasto  o  selezionare "Sicurezza bambini automatica".
7. Passare alla riga successiva con il tasto .
8. Con il tasto  o  selezionare "Disattivata".
9. Toccare il tasto touch .
10. Passare alla riga successiva con il tasto  per salvare l'impostazione.  
La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.
11. Toccare il tasto touch .

## Sicurezza bambini singola

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo la disattivazione il pannello di comando non viene più bloccato.

### Attivazione e disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata". È attivata la sicurezza bambini.
2. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata". La sicurezza bambini è disattivata.

## Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

### Modifica delle impostazioni di base

1. Toccare il tasto touch .
2. Toccare il tasto touch .
3. Con il tasto < o > selezionare "Impostazioni .
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.
8. Toccare il tasto touch .
9. Per salvare l'impostazione, portarsi con il tasto  su "Salva".  
Per scartare l'impostazione, portarsi con il tasto  su "Scarta".

### Elenco delle impostazioni di base

Impostazione	Selezione
Lingua	Selezionare la lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Preferiti	Decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento → "Scelta dei Preferiti" a pagina 18
Durata segnale acustico	Breve
	Media
	Lunga
Tono tasti	Disattivato (eccezione: il tono tasti resta attivo con il tasto touch  )
	Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	digitale
	OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa
	Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini*	Solo blocco tasti
	Meccanismo di apertura/chiusura porta e blocco tasti
Sicurezza bambini automatica	Disattivata
	Attivata
Funzionamento dopo l'attivazione	Menu principale
	Tipi di riscaldamento
Spegnimento notturno	Disattivato
	Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)

Logo del marchio	Visualizza
	Non visualizzare
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato
	Minimo
Sistema di estrazione	No
	Sì (equipaggiato con estensione doppia o tripla)
Impostazioni di fabbrica	Carica
*) A seconda del tipo di apparecchio questa impostazione di base non è selezionabile	

## Scelta dei Preferiti

È possibile decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento.

**Avvertenza:** I tipi di riscaldamento “Aria calda CircoTherm”, “Termogrill” e “Grill, superficie grande” vengono sempre visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento e non possono essere disattivati.

1. Toccare il tasto touch .
2. Toccare il tasto touch .
3. Con il tasto < o > selezionare “Impostazioni .
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Selezionare “Preferiti” con il tasto < o >.
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Selezionare il tipo di riscaldamento con il tasto < o >.
8. Passare alla riga successiva con il tasto .
9. Con il tasto < o > selezionare “Attivato” o “Disattivato”.  
**Avvertenza:** Se si seleziona “Attivato” viene visualizzato il tipo di riscaldamento nel menu Tipi di riscaldamento. Se si seleziona “Disattivato” non viene visualizzato il tipo di riscaldamento nel menu Tipi di riscaldamento.
10. Toccare il tasto touch .
11. Per salvare l'impostazione, portarsi con il tasto  su “Salva”.  
Per scartare l'impostazione, portarsi con il tasto  su “Scarta”.

## Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

### Avvio della funzione Sabbat

Prima di poterla utilizzare, attivare l'impostazione Sabbat nelle impostazioni di base da “Preferiti”.  
→ “Scelta dei Preferiti” a pagina 18

Se la funzione Sabbat è attivata, è possibile selezionare i tipi di riscaldamento sul menu.

L'apparecchio riscalda con Riscaldamento sup./inf. È possibile impostare una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C.

1. Premere il tasto touch .
  2. Selezionare “Funzione Sabbat” con il tasto < o >.
  3. Passare alla riga successiva con il tasto .
  4. Selezionare la temperatura con il tasto < o >.
  5. Passare alla riga successiva con il tasto .
  6. Selezionare la durata con il tasto < o >.
  7. Premere il tasto touch .
- L'apparecchio avvia il funzionamento.

### Avvertenze

- Non appena la funzione Sabbat è avviata, non è più possibile modificare le impostazioni o interrompere il funzionamento con il tasto touch .
- Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo non si arresta.

Una volta trascorsa la durata della funzione Sabbat viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Spegnerlo con il tasto touch .

### Interruzione della funzione Sabbat

Per interrompere la funzione Sabbat, premere il tasto touch .

## Detergenti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

### Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

#### Attenzione!

##### Danni alle superfici

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

**Consiglio:** Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

#### Avviso – Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Settore	Pulizia
<b>Esterno dell'apparecchio</b>	
Frontale in acciaio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Superfici laccate	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
<b>Interno dell'apparecchio</b>	
Superfici smaltate	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox o un apposito detergente per forno. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 20
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Copertura della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare detergenti per acciaio inox. Per la pulizia rimuovere la copertura della porta.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.

#### Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.  
I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

## Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

### Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.
- Se possibile utilizzare Aria calda CircoTherm. Poiché con questo tipo di funzionamento il vano di cottura si sporca meno.

## Funzione pulizia

L'apparecchio dispone delle funzioni Autopulizia e EasyClean. Con la funzione "Autopulizia" è possibile pulire il vano di cottura. Utilizzare la funzione di pulizia EasyClean per la pulizia intermedia del vano di cottura. Grazie a EasyClean viene ammorbidito lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente.

### Autopulizia

Con la modalità di funzionamento "Autopulizia" è possibile pulire in tutta semplicità il vano di cottura. Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	ca. 1 ora, 15 minuti
2	medio	ca. 1 ora, 30 minuti
3	intenso	ca. 2 ore

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. In caso di necessità pulirlo anche più spesso. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca 2,5-4,7 chilowattore.

**Avvertenza:** Per motivi di sicurezza la porta del vano di cottura si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta solo quando si spegne il simbolo  relativo al blocco nella barra di stato. L'illuminazione interna non si accende durante la pulizia.

### Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## Prima della funzione pulizia

Con la pulizia è possibile pulire anche un accessorio, ad es. la leccarda o la teglia. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco grossolano. Inserire l'accessorio al livello 2.

Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione.

**Avvertenza:** Con la funzione di pulizia è possibile pulire gli accessori smaltati forniti in dotazione. Nessun tipo di griglia può essere pulito. Le griglie non sono adatte per la funzione di pulizia e si scoloriscono. Gli accessori adatti per la funzione di pulizia sono indicati nella tabella degli accessori speciali. → "Accessori" a pagina 10

### ⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

### ⚠️ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

## Avvio

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Con il tasto < o > selezionare l'"Autopulizia .
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Selezionare il livello di pulizia con il tasto < o >.

**Avvertenza:** Dopo l'avvio non è più possibile modificare il livello di pulizia.

6. Passare alla riga successiva con il tasto .
  7. Premere il tasto touch .
- L'apparecchio avvia l'autopulizia.

Durante l'autopulizia, la porta dell'apparecchio viene bloccata automaticamente. Sul display compare il simbolo .

**Avvertenza:** Se si desidera avviare l'autopulizia più tardi, impostare l'ora di fine pulizia.

## Interruzione

Per l'interruzione premere il tasto touch . Sarà possibile aprire la porta dell'apparecchio solo quando il simbolo  sarà spento.

## Termina

Non appena si conclude l'autopulizia, viene emesso un segnale acustico. Sarà possibile aprire la porta dell'apparecchio solo quando il simbolo  sarà spento.

## Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura e nello spazio della porta dell'apparecchio.

## EasyClean

La funzione di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene ammorbidito lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente.

### ⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

## Avvio

### Avvertenze

- È possibile avviare la funzione di pulizia "EasyClean 
- È possibile avviare la funzione di pulizia "EasyClean 
- Durante il funzionamento non aprire la porta dell'apparecchio. Altrimenti la funzione di pulizia "EasyClean 

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
  2. Mescolare 0,4 litri di acqua (non acqua distillata) con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano di cottura.
  3. Premere il tasto touch .
  4. Premere il tasto touch .
  5. Con il tasto < o > selezionare "EasyClean .
  6. Passare alla riga successiva con il tasto .
  7. Premere il tasto touch .
- L'apparecchio avvia EasyClean. Sul display compare la durata residua.

## Termina

Non appena la funzione di pulizia si conclude viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento.

Non appena si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si accende, in modo tal da poter pulire meglio il vano di cottura. L'acqua residua presente nel vano di cottura deve essere repentinamente rimossa. Non lasciare l'acqua residua nel vano di cottura per un periodo di tempo prolungato (ad es. tutta la notte). L'apparecchio non deve essere messo in funzione se il vano di cottura è ancora bagnato o umido.

### Pulizia successiva

1. Aprire la porta dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano di cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta).
4. Spegnerne l'apparecchio con il tasto touch ①.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si asciughino. In alternativa è possibile eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura.

### Eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura

1. Una volta conclusa la funzione pulizia, aprire la porta dell'apparecchio fino alla posizione di blocco (ca. 30°).
2. Premere il tasto touch ①.
3. Avviare aria calda CircoTherm a 50 °C.
4. Dopo 5 minuti disattivare l'apparecchio e chiudere la porta.

### Rimozione dello sporco ostinato

Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.

- Lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare la funzione di pulizia.
- Strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare la funzione di pulizia.
- Ripetere la funzione di pulizia dopo che il vano di cottura si è raffreddato.

## Supporti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

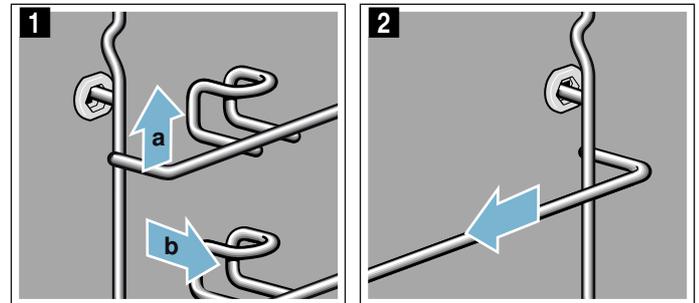
### Sgancio e riaggancio dei supporti

#### ⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

#### Sgancio dei supporti

1. Sollevare un po' il supporto anteriore **a** e smontare **b** (figura **1**).
2. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura **2**).

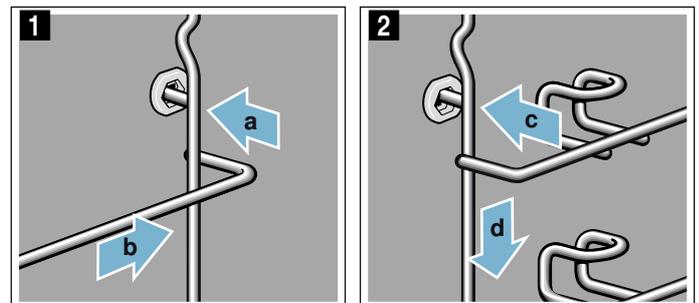


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

#### Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Per entrambi i supporti accertarsi che la staffa sia davanti.

1. Inserire prima il supporto al centro nell'attacco posteriore **a**, finché il supporto non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro (figura **1**).
2. Quindi inserirlo nell'attacco anteriore **c** finché il supporto non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso **d** (figura **2**).



## Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire la porta dell'apparecchio.

### Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

È possibile rimuovere la porta dell'apparecchio per pulire i pannelli.

#### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Agganciare e sganciare la porta dell'apparecchio ruotando i due dispositivi di arresto fino allo scatto.

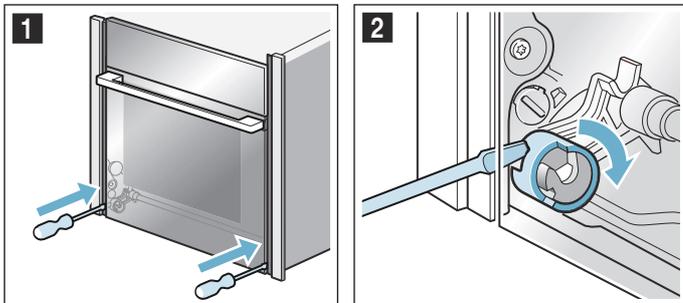
#### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

Se la porta dell'apparecchio è stata rimossa senza ruotare i due dispositivi di arresto fino allo scatto, la cerniera può richiudersi. Non toccare la cerniera. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

### Smontaggio della porta dell'apparecchio

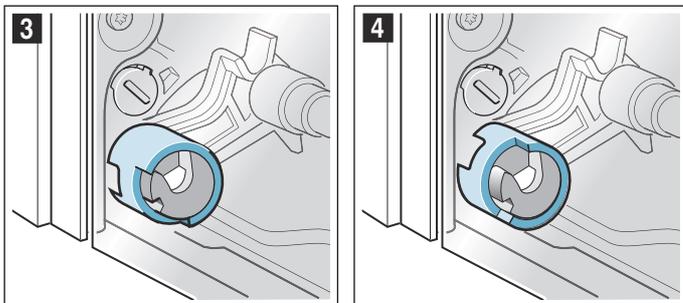
1. Aprire il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra (figura **1**).  
A tale scopo, servendosi di un cacciavite, spingere verso l'alto fino all'arresto il bloccaggio della cerniera (figura **2**) da entrambi i lati.

**Consiglio:** Illuminare nella fessura con una lampada tascabile per identificare il bloccaggio della cerniera.



Bloccaggio della cerniera chiuso (figura **3**)

Bloccaggio della cerniera aperto (figura **4**)

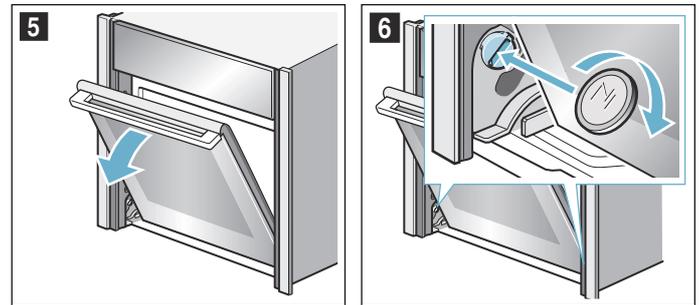


2. Aprire un po' la porta dell'apparecchio (figura **5**).

3. Servendosi di una moneta ruotare fino allo scatto i due dispositivi di arresto a destra e a sinistra collocati sul fondo all'interno dell'apparecchio (figura **6**).

Dispositivo di arresto a sinistra: in senso orario

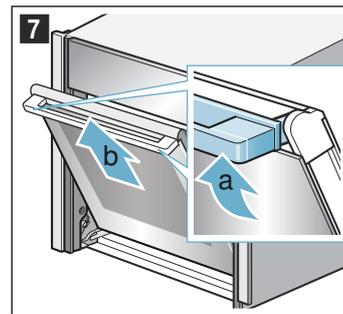
Dispositivo di arresto a destra: in senso antiorario



4. Chiudere leggermente la porta dell'apparecchio finché non si percepisce lo scatto dei dispositivi di arresto.

Adesso non è più possibile chiudere la porta.

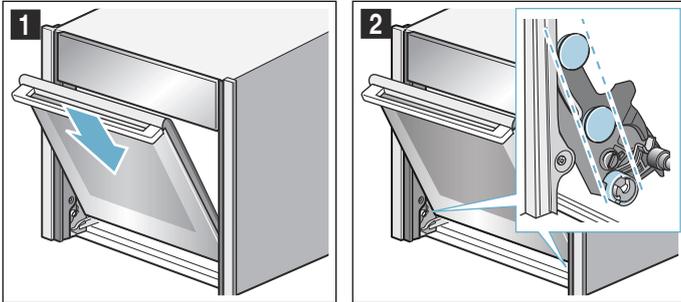
5. Sollevare **a** leggermente la maniglia della porta a destra e a sinistra con entrambi i pollici e togliere la porta dell'apparecchio tirando verso l'alto **b** (Figura **7**).



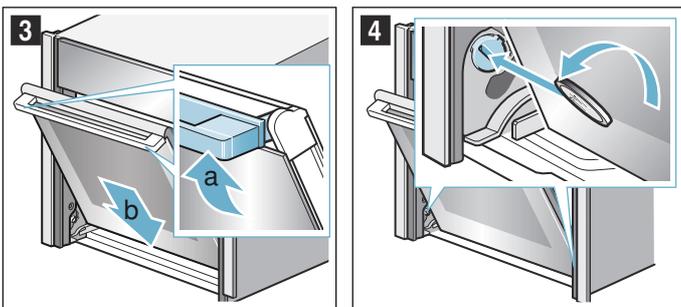
6. Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie morbida e pulita.

## Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Montaggio della porta dell'apparecchio (Figura 1).
2. Agganciare la porta dell'apparecchio sopra i rulli di guida a destra e a sinistra contemporaneamente (figura 2).  
Verificare che la porta dell'apparecchio non sia storta e che sia completamente agganciata.



3. Ruotare leggermente la maniglia verso l'alto **a**, affinché la porta dell'apparecchio scivoli completamente verso il basso **b** (Figura 3).
4. Allentare i due dispositivi di arresto della porta dell'apparecchio servendosi di una moneta (Figura 4).



Dispositivo di arresto a sinistra: in senso antiorario  
Dispositivo di arresto a destra: in senso orario

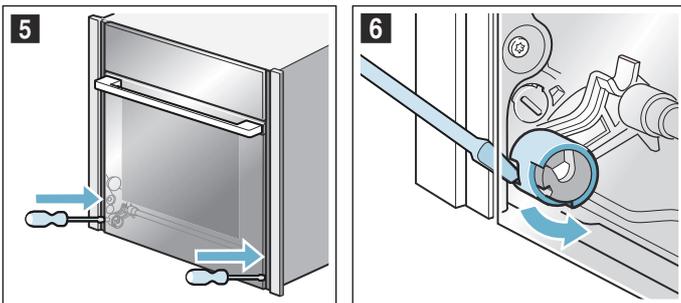
5. Riaprire un po' la porta dell'apparecchio e richiuderla.

### ⚠ Avviso

#### Pericolo di lesioni a causa dei bloccaggi delle cerniere non chiusi!

La porta dell'apparecchio può sganciarsi. Pericolo di lesioni o di danni alla porta dell'apparecchio. Dopo il montaggio chiudere sempre il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra.

6. Chiudere il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra (figura 5).  
A tale scopo, servendosi di un cacciavite, spingere verso il basso fino all'arresto il bloccaggio della cerniera (figura 6) da entrambi i lati.



## Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

Per la pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

A tale scopo smontare prima la porta dell'apparecchio (vedere il capitolo "Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio").

### ⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

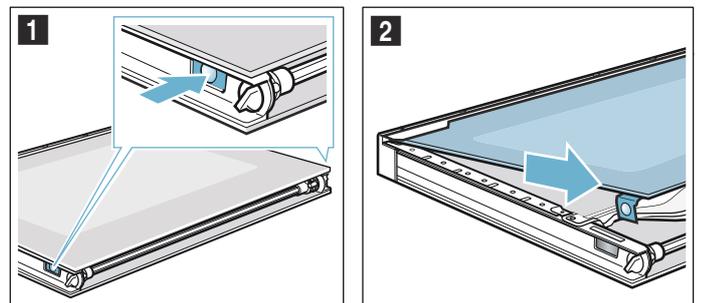
### ⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

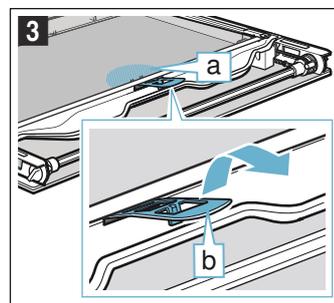
## Smontaggio

**Avvertenza:** Appoggiare i pannelli smontati su una superficie piana, morbida e pulita.

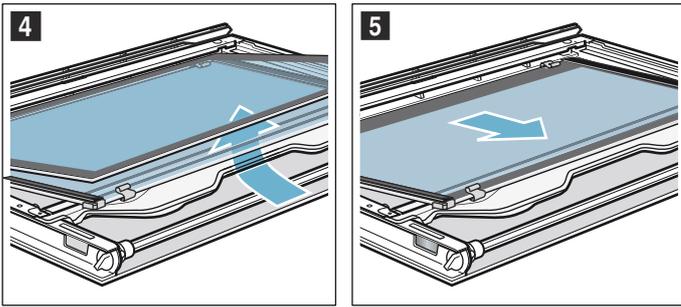
1. Smontaggio della porta dell'apparecchio.
2. Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie piana, morbida e pulita, con la parte anteriore rivolta verso il basso.
3. Premere esternamente a destra e a sinistra sulla porta dell'apparecchio finché il pannello interno non si sgancia su entrambi i lati (Figura 1).
4. Sollevare con cautela il pannello interno e sfilarlo in direzione della freccia (figura 2).



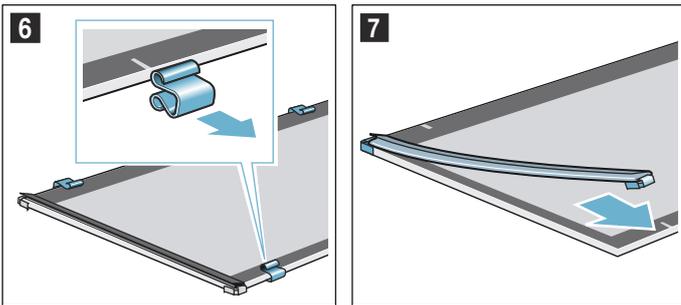
5. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona **a**, sollevare con cura il supporto **b**, finché non esce completamente (Figura 3).



6. Sollevare il primo ed il secondo pannello intermedio dal basso (Figura 4) ed estrarlo in direzione della freccia (Figura 5).



7. Se necessario, per la pulizia togliere i distanziatori (Figura 6) e le guarnizioni (Figura 7).



8. Pulire i pannelli porta da entrambi i lati con un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

**⚠ Avviso**

**Pericolo di lesioni!**

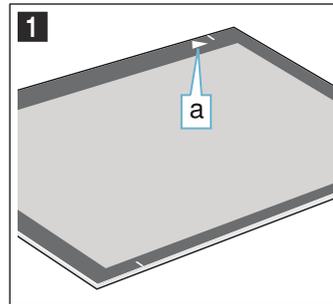
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detersivi abrasivi o corrosivi.

9. Asciugare i pannelli della porta e rimontarli.

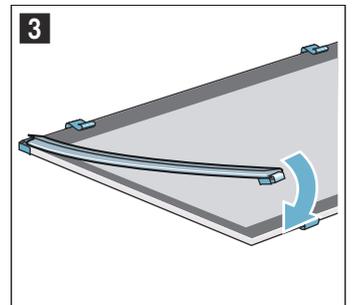
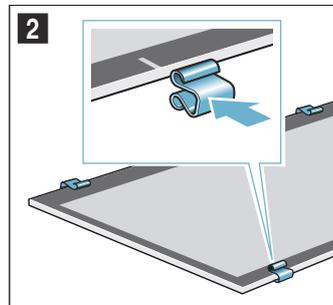
**Montaggio**

**Avvertenza:** Durante il montaggio accertarsi che i pannelli porta si trovino nella sequenza originaria.

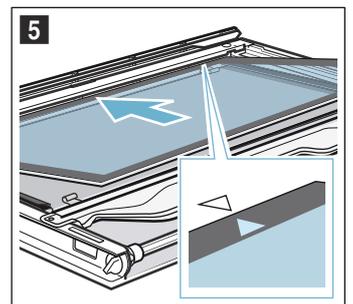
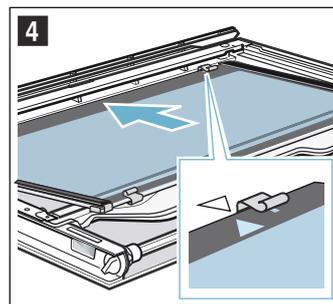
1. Inserire il pannello intermedio in modo che la freccia **a** punti verso l'alto a destra (Figura 1).



2. Controllare la sede dei 4 distanziatori e le 2 guarnizioni sul pannello intermedio:  
 - Inserire i distanziatori centralmente su ogni linea (Figura 2).  
 - Fissare le guarnizioni sugli angoli (Figura 3).

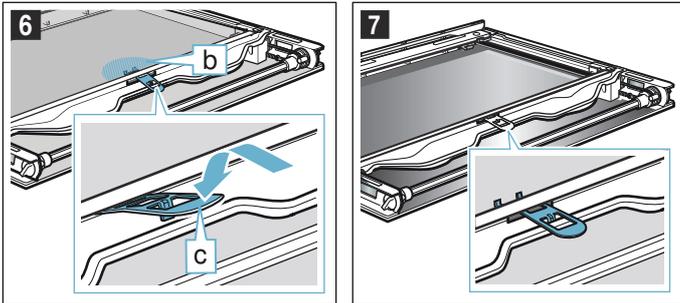


3. Inserire il pannello intermedio con le guarnizioni e i distanziatori. La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice (Figura 4).  
 4. Inserire il secondo pannello intermedio senza guarnizioni e spingerlo nella direzione della freccia finché non si inserisce nella cornice. La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice (Figura 5).

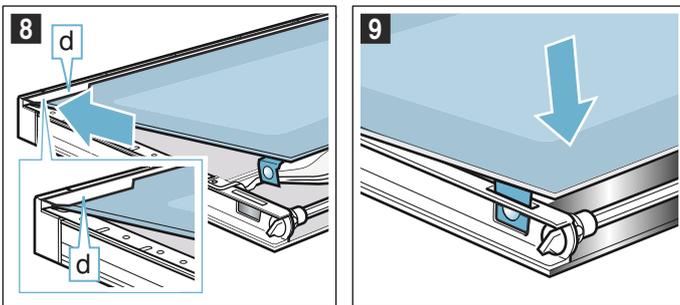


5. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona **b**, inserire il supporto **c** obliquamente e premere finché non si aggancia con uno scatto (Figura **6**).

Il supporto è inserito (Figura **7**).



6. Inserire il pannello interno obliquamente verso la parte posteriore nella barra di tenuta **d** (Figura **8**).
7. Spingere il pannello interno dall'alto finché non si aggancia con uno scatto (figura **9**).



## ? Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

**Consiglio:** Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo "Testati nel nostro laboratorio". Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

### ⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### Tabella dei guasti

#### ⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita Interruzione dell'alimentazione elettrica Il fusibile è difettoso	Collegare l'apparecchio alla corrente Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display compare un messaggio che indica che la temperatura è troppo alta	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato	Lasciare raffreddare l'apparecchio e impostare di nuovo la modalità di funzionamento
L'apparecchio non può essere acceso, sul display viene visualizzato il simbolo	La sicurezza bambini automatica è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo	La sicurezza bambini è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
L'apparecchio non si riscalda, sul display viene visualizzato	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.	Staccare per ca. 10 secondi l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 17
La porta dell'apparecchio non si apre, sul display viene visualizzato il simbolo	La porta dell'apparecchio rimane chiusa finché il vano di cottura non è raffreddato La sicurezza bambini blocca la porta dell'apparecchio	Attendere finché sull'indicatore non scompare il simbolo Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare, adattare l'impostazione della sicurezza bambini
Sul display compare "E0111" ad es. "E0111"	Problema tecnico	Spegnere e riaccendere l'apparecchio Se il messaggio appare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato

## Durata di funzionamento massima superata

L'apparecchio termina automaticamente il funzionamento se non è stata impostata una durata e l'impostazione non è stata modificata per un periodo di tempo prolungato.

La durata effettiva fino allo stop automatico del funzionamento varia con le impostazioni selezionate.

L'apparecchio segnala sul display che il funzionamento automatico viene terminato. Quindi il funzionamento viene interrotto.

Per riutilizzare l'apparecchio deve prima essere spento. Quindi riaccendere l'apparecchio e impostare il funzionamento desiderato.

## Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura

È necessario sostituire la lampadina del vano di cottura bruciata. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 40 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

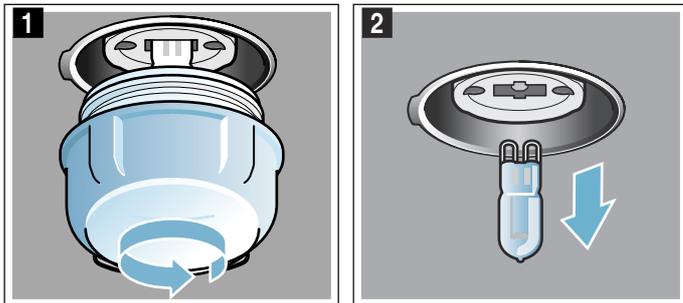
### **⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

### **⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!**

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra (figura 1).
3. Estrarre la lampadina senza svitarla (figura 2). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

## Copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampadina alogena è danneggiata, occorre sostituirla. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice di produzione FD dell'apparecchio.

## Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

## Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Per individuare la targhetta con i numeri occorrenti è sufficiente aprire la porta dell'apparecchio: si trova in basso sul fondo.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

E

FD

### Servizio di assistenza clienti

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-522822  
Linea verde  
**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

## Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito viene proposta una selezione di vivande con le relative impostazioni ottimali. Sono inoltre indicati il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere i cibi nel modo migliore. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

**Avvertenza:** Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

### Stampi in silicone

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Se tuttavia si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

### Dolci e pasticcini

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare dolci e pasticcini. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura al forno su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

#### Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3  
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia  
Prima griglia: livello 3  
Seconda griglia: livello 1

Cottura su tre livelli:

- Teglia: livello 4  
Leccarda: livello 3  
Teglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno  
Prima griglia: livello 4  
Seconda griglia: livello 3  
Terza griglia: livello 2  
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

#### Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

#### Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

#### Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per i dolci alla frutta/crema utilizzare la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

#### Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

#### Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

#### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diverse ricette di dolci e pasticcini. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. I dolci o pasticcini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per dolci e pasticcini riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza
-  Funzione cottura pane

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Dolci in stampi</b>					
Torta morbida semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		140-160	50-70
Torta morbida semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	50-70
Torta morbida semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella/a cassetta	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	60-80
Torta alla frutta con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf	2		160-180	40-60
Torta alla frutta con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	40-60
Fondi di torta	Stampo basso per torta	3		160-180	20-30
Fondi di torta	Stampo basso per torta	3		150-170	20-30
Torta alla frutta o alla ricotta con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	3		220-240	35-45
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	3		170-190	45-55
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	25-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	50-70
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-160	50-70
Torta lievitata	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Torta lievitata	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	3		160-180*	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	3		150-170*	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Dolci in teglia</b>					
Torta morbida con copertura	Teglia	3		160-180	20-40
Torta morbida con copertura	Teglia	3		150-170	25-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	30-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-190	25-35
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		160-170	35-45
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160-180	55-65
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		150-170	55-85
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	3		200-210	40-50
* preriscaldamento					
** Preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	3		170-190	45-55
Torta lievitata con copertura asciutta	Leccarda	3		160-180	15-20
Torta lievitata con copertura asciutta	Leccarda	3		150-170	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	20-30
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180-200	30-40
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		160-170	40-50
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	45-60
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	2		150-160	30-40
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	2		160-170	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-200*	8-15
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-190*	15-20
Stollen con 500 g di farina	Teglia	2		150-170	45-60
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3		150-170	55-65
Strudel, dolce	Leccarda	2		190-210	55-65
Strudel, dolce	Leccarda	2		170-180	50-60
Strudel surgelato	Leccarda	3		200-220	35-45
<b>Pasticcini</b>					
Cupcake	Teglia	3		160**	20-30
Cupcake	Teglia	3		150**	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150**	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1		140**	35-45
Muffin	Teglia per muffin	3		160-180*	15-25
Muffin	Teglia per muffin	3		170-190	15-20
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		160-180*	15-30
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3		150-170	25-35
Dolcetti lievitati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	25-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190*	20-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		180-200	20-35
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	20-45
Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1		170-190*	20-45
Dolci di pasta sfoglia piatti, 4 livelli	4 griglie	4+3+2+1		180-200*	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	30-40
Bignè	Teglia	3		190-210	30-40
Bignè, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	35-45
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		160-180	20-30
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190	15-25
<b>Biscotti</b>					
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1		130-140**	35-55
Biscotti	Teglia	3		150-160	15-25
* preriscaldamento					
** Preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	15-30
Biscotti, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1		140-160	15-30
Meringhe	Teglia	3		80-90*	120-150
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		80-90*	120-180
Amaretti	Teglia	3		90-110	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	25-45
Amaretti, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1		90-110	30-50
* preriscaldamento					
** Preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					

### Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

## Pane e pagnotte

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pane e pagnotte. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura al forno su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

#### Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3  
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia  
Prima griglia: livello 3  
Seconda griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

### Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

#### Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

#### Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

#### Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

#### Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

## Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diverse ricette di pane e pagnotte. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Il pane o le pagnotte cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori relativi agli impasti per pane si riferiscono sia agli impasti disposti in una teglia sia a quelli in uno stampo a cassetta.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

### Attenzione!

Non versare mai acqua nel forno caldo o inserire stoviglie con acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Funzione cottura pane
-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pane</b>					
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		180-200*	30-40
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Panfocaccia	Leccarda	3		250-270	20-25
Panfocaccia	Leccarda	3		220-240	25-35
<b>Pagnotte</b>					
Baguette o panini precotti da riscaldare	Leccarda	3		180-200	10-15
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190*	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	3		150-170*	15-25
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170*	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		170-190	20-30
Baguette precotta refrigerata	Leccarda	3		180-200	20-30
<b>Pagnotta surgelata</b>					
Baguette o panini precotti da riscaldare	Leccarda	3		180-200	10-15
Pretzel, impasti pronti	Leccarda	3		180-200	20-25
Croissant, impasti pronti	Leccarda	3		170-190	30-35
<b>Toast</b>					
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	3		190-210	10-15
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	3		230-250	10-15
Dorare i toast (non preriscaldare)	Griglia	4		290	4-6
* preriscaldamento					

## Pizze, quiche e torte salate

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pizze, quiche e torte salate. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

### Cottura al forno su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

### Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3  
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia  
Prima griglia: livello 3  
Seconda griglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno  
Prima griglia: livello 4  
Seconda griglia: livello 3  
Terza griglia: livello 2  
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

### Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

### Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

### Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

### Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

### Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

### Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. I cibi cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza
-  Funzione cottura pane

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pizza</b>					
Pizza fresca	Teglia	3		200-220	25-35
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	2		220-230	20-30
Pizza refrigerata	Griglia	3		190-210	10-15
<b>Pizza surgelata</b>					
Pizza sottile 1 pizza	Griglia	3		190-210	15-20
Pizza sottile 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-25
Pizza alta 1 pizza	Griglia	3		180-200	20-25
Pizza alta 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-30
Pizza-baguette	Griglia	3		200-220	15-20
Pizzette	Leccarda	3		180-200	15-20
Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli	4 griglie	4+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Torte salate e quiche</b>					
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Leccarda	3		260-280*	10-15
Tarte flambée	Leccarda	3		200-210*	15-25
Gnocchi di pasta	Stampo per sfornato	2		190-200	30-45
Gnocchi di pasta	Stampo per sfornato	2		170-190	50-70
Empañada	Leccarda	3		180-190	30-45
Börek	Leccarda	2		180-200	35-45
Börek	Leccarda	1		200-220*	20-30

\* preriscaldamento

## Sfornati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sfornati e soufflé. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

### Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.

- Stampi sulla griglia: livello 2
- Leccarda: livello 3

I soufflé possono essere preparati anche a bagnomaria nella leccarda. A tal fine inserire la leccarda al livello 2.

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

### Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

#### Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

#### Leccarda

Procedendo con cautela, inserire la leccarda fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

#### Contenitori

Per la preparazione di sfornati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

## Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli sformati o soufflé sarebbero cotti soltanto all'esterno, ma crudi all'interno.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza
-  Funzione cottura pane

Sformati e soufflé	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		170-190	35-50
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		200-220	30-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	2		160-180	40-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	2		170-190	40-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		170-190	50-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		160-180	50-60
Lasagne surgelate, 400 g	Griglia	2		190-210	30-35
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160-190	50-70
Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli	Stampo per sformato	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Stampo per sformato	2		160-180*	35-45
Soufflé	Stampi monoporzione	3		190-210	25-30

## Pollame

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pollame. Nelle tabelle delle impostazioni si trovano le impostazioni ottimali per alcuni piatti.

### Cottura arrosto sulla griglia

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 10

A seconda delle dimensioni e del tipo di pollame, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

### Cottura arrosto in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pollame cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

Per la cottura arrosto del pollame è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

### Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pollame può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

**Grill**

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Il grasso che fuoriesce viene raccolto. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 10

**Avvertenza:** Con i cibi molto grassi non inserire la leccarda direttamente sotto la griglia, ma al livello 2.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere con una pinza da grill. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

**Avvertenze**

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

**Impostazioni consigliate**

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per il pollame. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame a temperatura di frigorifero, non ripieno e preparato. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pollame con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pollame, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pollame.

**Avvertenza:** Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

**Consigli**

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pollo</b>					
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	60-70
Filetto di petto di pollo, da 150 g (alla griglia)	Griglia	4		275*	15-20
Tranci di pollo, 250 g	Griglia	3		220-230	30-35
Bastoncini, bocconcini pollo, surgelati	Leccarda	3		190-210	20-25
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		200-220	70-90
<b>Anatra e oca</b>					
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	90-110
Petto d'anatra, 300 g	Griglia	3		230-250	17-20
Oca, 3 kg	Griglia	2		160-180	120-150
Cosce d'oca, 350 g	Griglia	2		210-230	40-50
<b>Tacchino</b>					
Tacchino, 2,5 kg	Griglia	2		180-200	70-90
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Stoviglia con coperchio	2		240-260	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		180-200	80-100

\* preriscaldamento

## Carne

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per cucinare la carne. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

### Arrosto e brasato

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

Incidere la cotenna a croce. Quando si gira l'arrosto, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella della cotenna.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

### Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la carne rimane particolarmente croccante su tutti i lati.

A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 10

### Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. ½ cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. La carne cuoce più lentamente e diventa poco dorata. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

Per la cottura della carne è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

### Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm. Durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

La carne può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

### Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Il grasso che fuoriesce viene raccolto. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 10

**Avvertenza:** Con i cibi molto grassi non inserire la leccarda direttamente sotto la griglia, ma al livello 2.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere con una pinza da grill. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

### Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per numerosi piatti di carne. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è l'arrosto, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 - 2/3 del tempo indicato girare la carne.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Carne di maiale</b>					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	110-130
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	2		190-200	130-140
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		220-230	70-80
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	3		220-230	20-25
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	2		210-230	70-90
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	4		275	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm	Griglia	4		290*	10-14
<b>Carne di manzo</b>					
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210-220	40-50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	130-160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220-230	60-70
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media	Griglia	4		290	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		290	25-30
<b>Carne di vitello</b>					
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		160-170	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		200-210	100-120
<b>Carne d'agnello</b>					
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-190	50-80
Costolette d'agnello con osso***	Griglia	2		180-190	40-50
Cotoletta d'agnello**	Griglia	4		290	14-18
<b>Salsicce</b>					
Salsicce alla griglia	Griglia	4		290	10-15
<b>Piatti di carne</b>					
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2		170-180	60-70
* preriscaldamento					
**Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2					
*** non girare					

## Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

Il vano di cottura si sporca molto.	Preparare il cibo in una pirofila con coperchio oppure utilizzare la teglia grill. Utilizzando la teglia grill si ottengono risultati ottimali. La teglia grill può essere acquistata separatamente come accessorio speciale.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.
La crosta è troppo sottile.	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.
La carne dello stufato si attacca.	Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.
La carne diventa troppo secca.	Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne. Non bucare la carne mentre la si gira. Utilizzare una pinza per griglia.

## Pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

### Cottura arrosto e al grill sulla griglia

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 10

**Avvertenza:** Con i cibi molto grassi non inserire la leccarda direttamente sotto la griglia, ma al livello 2.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pesce, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere con una pinza da grill. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

### Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

## Brasati e stufati in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pesce cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

Per preparare il pesce intero è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

### Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Per stufare aggiungere due o tre cucchiai di liquido e un po' di succo di limone o aceto.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pesce può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

## Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pesce a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

**Avvertenza:** Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pesce</b>					
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170-190	20-30
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	2		170-190	30-40
<b>Filetti di pesce</b>					
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	4		220*	15-25
<b>Cotolette di pesce</b>					
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	4		290	10-20
<b>Pesce surgelato</b>					
Filetto di pesce al naturale	Stoviglia con coperchio	2		210-230	20-30
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2		200-220	45-60
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Leccarda	3		200-220	20-30
* preriscaldamento					
** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2					

## Verdure e contorni

Qui sono riportate informazioni per la preparazione di verdure alla griglia, patate e prodotti surgelati a base di patate.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

### Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

### Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre due o più teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

## Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

### Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

### Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

### Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Livello pizza
-  Funzione cottura pane
-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Piatti a base di verdura</b>					
Verdure grigliate	Leccarda	4		290	10-15
<b>Patate</b>					
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		160-180	45-60
<b>Prodotti a base di patate surgelati</b>					
Rösti di patate	Leccarda	3		200-220	25-35
Tasche di patate ripiene	Leccarda	3		190-210	20-30
Crocchette	Leccarda	3		200-220	25-35
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	25-35
Patate fritte, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	30-40

### Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

#### Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto.

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.  
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Livello di lievitazione

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura		35-40	8-9

## Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco

Con i tipi di riscaldamento ad alta efficienza energetica CircoTherm Eco e Riscaldamento superiore/inferiore Eco è possibile cucinare risparmiando energia.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo si ottimizza l'energia. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

### Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

### Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

### Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

### Stampi e stoviglie

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo. Così si può risparmiare fino al 35% di energia.

Le stoviglie in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio. Le stoviglie non riflettenti in smalto, vetro resistente al calore o alluminio pressofuso rivestito sono le più indicate.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme.

### Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

### Impostazioni consigliate

Qui sono riportate indicazioni per i diversi piatti con CircoTherm Eco e Riscaldamento superiore/inferiore Eco. La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli impasti cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  CircoTherm Eco
-  Riscaldamento sup./inf. Eco

Piantanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Dolci in stampi</b>					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	2		140-160	60-80
Fondo di torta	Stampo basso per torta	2		150-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2		150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	2		150-170	50-70
<b>Dolci in teglia</b>					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	3		150-170	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-180	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-190	15-20
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	3		160-170	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3		160-180	15-20
<b>Pasticcini</b>					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-25
Cupcake	Teglia	3		150-160	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190	20-35
Bignè	Teglia	3		190-200	40-50
Biscottini	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti	Teglia	3		140-150	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pane e pagnotte</b>					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	2		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	3		250-275	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	20-30
<b>Carne</b>					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	110-130
<b>Pesce</b>					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Stoviglia con coperchio	2		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Stoviglia con coperchio	2		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Stoviglia con coperchio	2		190-210	15-25

## Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno (biscotti, panpepato, biscotti speziati) cotti a temperature elevate.

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Informazioni generali	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li> <li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li> <li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li> </ul>
Cottura al forno	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

## Cottura delicata

La cottura delicata è una cottura lenta a bassa temperatura. Per questo motivo viene anche chiamata cottura a bassa temperatura.

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame), con cottura media/al sangue o "al punto giusto". In questo modo la carne resta particolarmente succosa, tenera e morbida.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda. La carne non deve essere girata durante la cottura. Tenere la porta dell'apparecchio chiusa per mantenere una temperatura uniforme.

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso. Si può utilizzare anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

**Avvertenza:** Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

**Stoviglie**

Utilizzare un contenitore piatto, ad es. un piatto da portata di porcellana o vetro. Inserire il piatto nel vano di cottura già in fase di preriscaldamento.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura delicata riportata dopo la tabella.

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostiti bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

**Impostazioni consigliate**

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura delicata

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pollame</b>						
Petto d'anatra, 400 g	Contenitore aperto	2		6-8	90*	45-60
Filetto di petto di pollo, 200 g	Contenitore aperto	2		5-7	90*	30-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore aperto	2		8-10	90*	150-210
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Filetto di maiale intero	Contenitore aperto	2		6-8	80*	90-120
Medaglioni di maiale, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	90-120
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-270
Filetto di manzo intero, 1 kg	Contenitore aperto	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Contenitore aperto	2		6-8	80*	210-270
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	30-60
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Arrosto di vitello, spessore 10-15 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Filetto di vitello intero, 800 g	Contenitore aperto	2		5-7	80*	120-150
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	45-90
<b>Carne d'agnello</b>						
Costolette d'agnello disossate, 200 g	Contenitore aperto	2		5-7	80*	120-180
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Contenitore aperto	2		6-8	80*	180-240

\* preriscaldamento

**Consigli per la cottura delicata**

Cottura delicata di petto d'anatra.	Mettere il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per renderlo croccante.
Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrostita preparata nel modo consueto.	Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

## Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda CircoTherm si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe in ottimo stato, dopo averle lavate accuratamente. Coprire la griglia con carta da forno o carta pergamena. Lasciare sgocciolare bene la frutta e asciugarla.

Eventualmente tagliarla in pezzi o fette della stessa misura. Disporre la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso e la parte tagliata verso l'alto. La frutta e i funghi non devono essere sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare la verdura e sbollentarla. Far sgocciolare bene la verdura sbollentata e distribuirla uniformemente sulla griglia.

Asciugare le erbe con il gambo. Disporre uniformemente a piccoli mucchietti sulla griglia.

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1

Girare più volte la frutta e la verdura se è molto succosa. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

### Impostazioni consigliate

Nelle tabelle sono riportate le impostazioni per essiccare diversi alimenti. La temperatura e la durata dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Per essiccare altri alimenti, orientarsi in base agli elementi simili riportati nella tabella.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda CircoTherm

Verdura, frutta ed erbe aromatiche	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	1-2 griglie		80	5-9
Frutta con nocciolo (susine)	1-2 griglie		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	1-2 griglie		80	5-8
Funghi a fette	1-2 griglie		60	6-9
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie		60	2-6

## Sterilizzazione

L'apparecchio consente di sterilizzare vasetti di frutta e verdura.

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

### Vasetti

Utilizzare solo vasetti per conserva puliti e integri. Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti, pulite e integre. Controllare preventivamente i dispositivi di chiusura.

Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasetti da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto. Nel vano di cottura è possibile sterilizzare contemporaneamente il contenuto di un massimo di sei vasetti da conserva da ½ litro, 1 litro o 1 litro ½. Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Durante la sterilizzazione nel vano di cottura i vasi non devono toccarsi.

## Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni. Lavarle accuratamente.

A seconda del tipo, pelare, snocciolare e sminuzzare la frutta o la verdura, quindi riempire i vasetti da conserva fino a 2 cm sotto il bordo.

### Frutta

Mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto da 1 litro). Per un litro d'acqua:

- ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
- ca. 500 g di zucchero in caso di frutta aspra

### Verdura

Mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti sulla leccarda in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

## Fine della sterilizzazione

### Frutta

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnerne l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

### Verdura

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Non appena tutti i vasetti iniziano a spumeggiare, abbassare la temperatura a 120 °C e lasciare i vasetti nel vano di cottura chiuso come indicato nella tabella. Trascorso questo tempo spegnere l'apparecchio e sfruttare il calore residuo ancora per qualche minuto come indicato nella tabella.

Al termine della sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura e disporli su un panno pulito. Non posare i vasetti caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate, in quanto potrebbero rompersi. Coprire i vasetti per proteggerli dalle correnti d'aria. Rimuovere i fermagli solo quando i vasetti sono freddi.

## Impostazioni consigliate

I valori indicati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro. Prima di interrompere la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene. I vasetti iniziano a spumeggiare dopo ca. 30-60 minuti.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda CircoTherm

Sterilizzazione	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				120	Da quando inizia a spumeggiare: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Verdura, ad es. cetrioli	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 35
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 25

## Lievitazione

Il tipo di riscaldamento "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

Alla fase di lievitazione fare sempre seguire una fase di riposo. Osservare quanto indicato nelle tabelle per la lievitazione e il riposo.

### Lievitazione

Per la lievitazione mettere 200 ml di acqua sul fondo del vano di cottura.

## Attenzione!

### Danni alle superfici

- Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Non utilizzare acqua distillata. Utilizzare solo acqua del rubinetto.

Mettere l'impasto in una ciotola resistente al calore, quindi posizionarla sulla griglia. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Non coprire l'impasto.

Durante l'operazione si forma condensa, che appanna il vetro della porta. Al termine del processo pulire il vano di cottura. Sciogliere i residui di calcare con un po' di aceto e pulire con acqua pulita.

### Riposo

Disporre l'impasto al livello di inserimento indicato nella tabella.

Se si desidera preriscaldare, far riposare l'impasto fuori dall'apparecchio in un luogo caldo.

### Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti. Pertanto i dati riportati nella tabella sono indicativi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- ☰ Livello di lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata leggera	Ciotola	2	☰	Lievitazione	35-40	25-30
	Teglia	2	☰	Riposo	35-40	10-20
Pasta lievitata pesante e ricca di grassi	Ciotola	2	☰	Lievitazione	35-40	20-40
	Teglia	2	☰	Riposo	35-40	15-25

### Scongelamento

Per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 2
- 2 griglie: livello 3+1

### Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

**Consiglio:** Gli alimenti porzionati o surgelati piatti si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in un contenitore adatto.

Girare o mescolare gli alimenti una o due volte. Le porzioni di dimensioni maggiori devono essere girate più volte. Spezzare gli alimenti e/o rimuovere i pezzi già scongelati dal vano di cottura.

Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per compensare la temperatura.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- ☼ Aria calda CircoTherm

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pane, pagnotte</b>					
Pane e pagnotte in generale	Teglia	2	☼	50	40-70
<b>Dolci</b>					
Dolci umidi	Teglia	2	☼	50	70-90
Dolci secchi	Teglia	2	☼	60	60-75

### Scaldavivande

Con il riscaldamento superiore/inferiore è possibile tenere al caldo i cibi pronti a 70 °C. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano di cottura.

Non tenere al caldo gli alimenti pronti per più di due ore. Ricordare che alcuni cibi continuano a cuocere mentre vengono tenuti in caldo. Eventualmente coprirli.

### Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Secondo EN 60350-1:2013 / IEC 60350-1:2011.

### Cottura al forno

Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Livelli di inserimento per la cottura al forno su due livelli:

- Leccarda: livello 3  
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia  
Prima griglia: livello 3  
Seconda griglia: livello 1

Livelli di inserimento per la cottura al forno su tre livelli:

- Teglia: livello 4
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

**Torta di mele coperta**

Torte di mele coperte su un livello: posizionare gli stampi a cerniera scuri l'uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torte di mele coperte su due livelli: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro in modo sfalsato.

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

**Pan di Spagna all'acqua**

Pan di Spagna all'acqua su due livelli: disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

**Avvertenze**

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.
- Osservare le avvertenze relative al preriscaldamento contenute nelle tabelle. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Cottura al forno</b>					
Biscotti siringati***	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti siringati***	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli***	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli***	Teglie + leccarda	4+3+1		130-140*	35-55
Cupcake***	Teglia	3		160*	20-30
Cupcake***	Teglia	3		150*	25-35
Cupcake, 2 livelli***	Leccarda + teglia	3+1		150*	25-35
Cupcake, 3 livelli***	Teglie + leccarda	4+3+1		140*	35-45
Pan di Spagna all'acqua**	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pan di Spagna all'acqua**	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli**	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Torta di mele coperta, 2 livelli	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* preriscaldamento					
** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					
*** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					

**Grill**

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

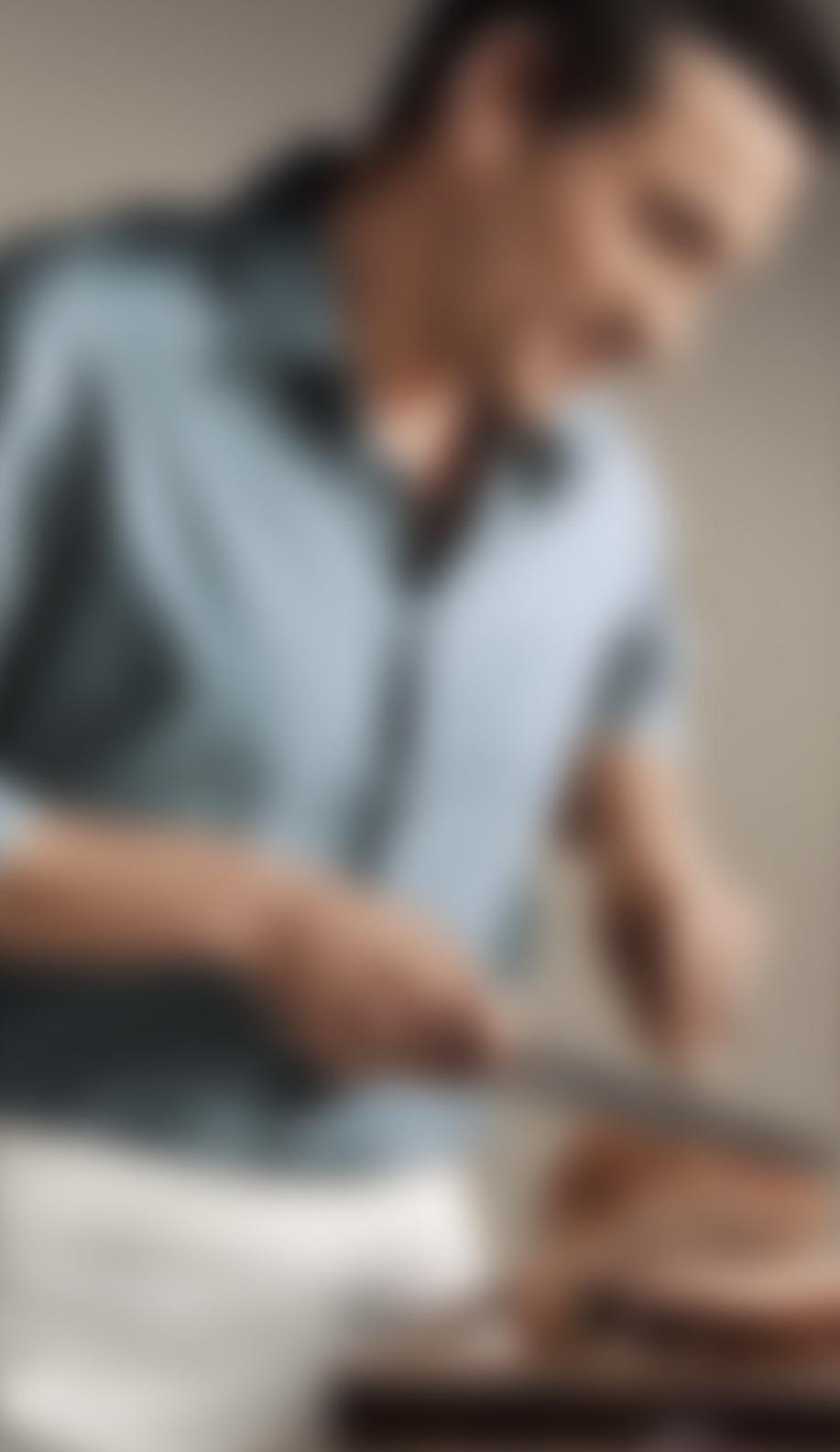
Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Grigliare</b>					
Dorare i toast*	Griglia	4		290	4-6
Hamburger, 12 pezzi**	Griglia	4		290	25-30
* Non preriscaldare					
** Girare dopo 2/3 del tempo totale					







Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001000808  
950505  
it