



FORNO DA INCASSO

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

B17CR22.1

Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	4
	In generale	4
	Lampadina alogena	5
	Cause dei danni	6
	In generale	6
	Tutela dell'ambiente	7
	Risparmio energetico	7
	Smaltimento ecocompatibile	7
	Conoscere l'apparecchio	8
	Pannello di comando	8
	Elementi di comando	8
	Menu principale	9
	Menu Tipi di riscaldamento	9
	Funzioni del vano di cottura	10
	Accessori	10
	Accessori forniti	10
	Inserimento degli accessori	10
	Combinazione accessori	11
	Accessorio speciale	11
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	12
	Prima messa in funzione	12
	Pulizia del vano di cottura	12
	Pulizia degli accessori	12
	Uso dell'apparecchio	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
	Funzioni durata	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	15
	Sicurezza bambino	16
	Sicurezza bambini automatica	16
	Sicurezza bambini singola	16
	Impostazioni di base	17
	Modifica delle impostazioni di base	17
	Elenco delle impostazioni di base	17
	Scelta dei Preferiti	17
	Impostazione Sabbat	18
	Avvio della funzione Sabbat	18
	Interruzione della funzione Sabbat	18
	Detergenti	18
	Detergenti adatti	18
	Superfici del vano di cottura	19
	Tenere pulito l'apparecchio	20
	Funzione pulizia	20
	Avvio	20
	Termina	20
	Pulizia successiva	21
	Rimozione dello sporco ostinato	21
	Supporti	21
	Sgancio e riaggancio dei supporti	21
	Porta dell'apparecchio	22
	Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	22
	Rimozione del rivestimento della porta	22
	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	23
	Malfunzionamento, che fare?	24
	Tabella dei guasti	24
	Durata di funzionamento massima superata	24
	Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura	24
	Copertura in vetro	25
	Servizio assistenza clienti	25
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	25
	Testati nel nostro laboratorio	26
	Stampi in silicone	26
	Dolci e pasticcini	26
	Pane e pagnotte	30
	Pizze, quiche e torte salate	31
	Sformati e soufflé	33
	Pollame	34
	Carne	35
	Pesce	38
	Verdure e contorni	39
	Yogurt	40
	Tipi di riscaldamento eco	40
	Acrilamide negli alimenti	42
	Cottura delicata	42
	Essiccazione per la conservazione	43
	Sterilizzazione	44
	Lievitazione	45
	Scongelamento	45
	Scaldavivande	46
	Pietanze sperimentate	46

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.neff-international.com e l'eShop 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 4000 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 15 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.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- 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 ustioni!

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Non toccare la copertura in vetro. Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

⚠️ 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.

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

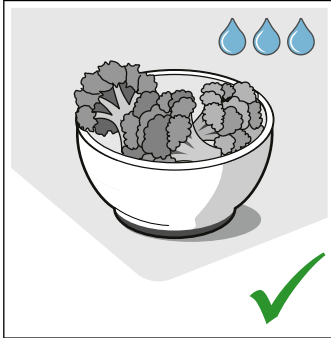
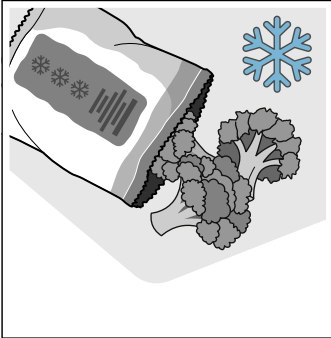
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo 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

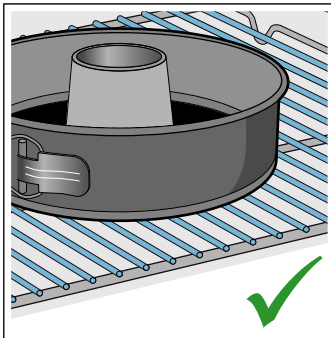
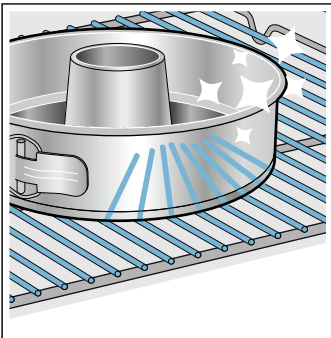
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

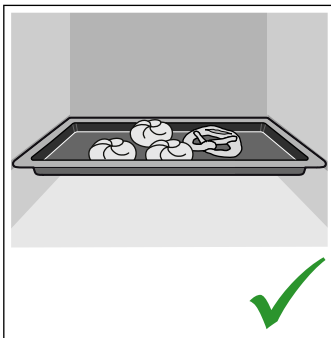
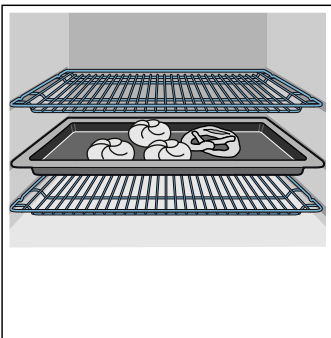
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



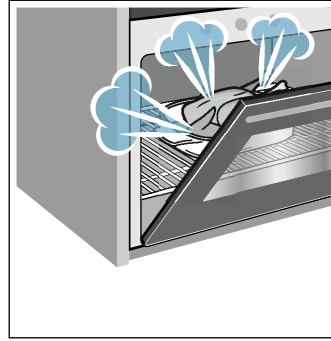
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



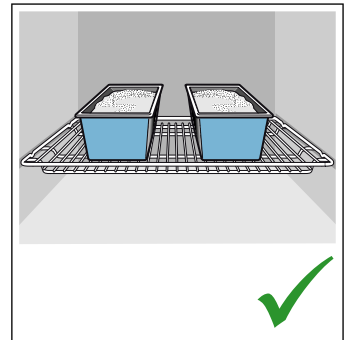
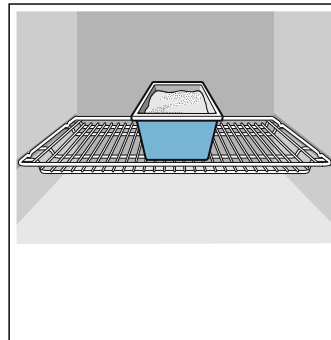
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- 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. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.



- 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

ⓘ	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

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
⓪ 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 contaminuti 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

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 principale













Premere il tasto tattile  per accedere al menu principale.

Menu	Tipo di utilizzo
	<p>Tipi di riscaldamento</p> <p>Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 13</p>

	<p>Impostazioni di base</p> <p>Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze. → "Impostazioni di base" a pagina 17</p>
	<p>EasyClean</p> <p>Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 20</p>

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 la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
 CircoTherm eco	40-200 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.

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:

	Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrostiti, grigliate e pietanze surgelate.
	Leccarda 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.
	Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.

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

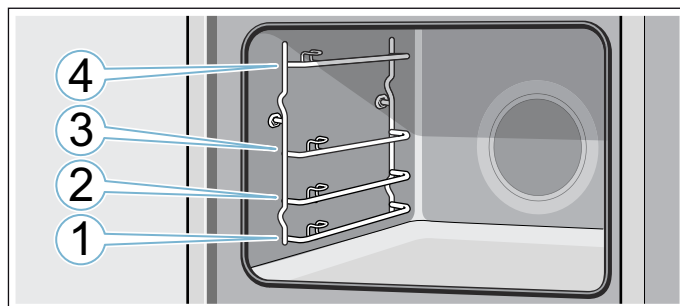
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

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.

Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.




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

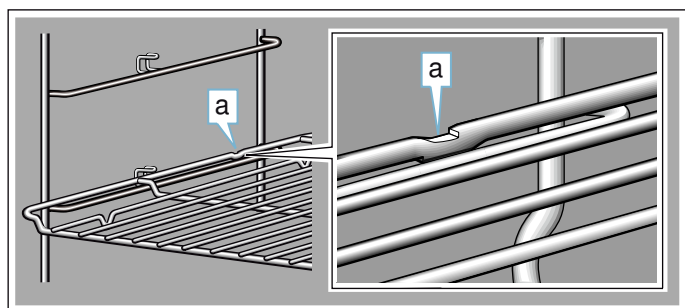
Avvertenze

- 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.

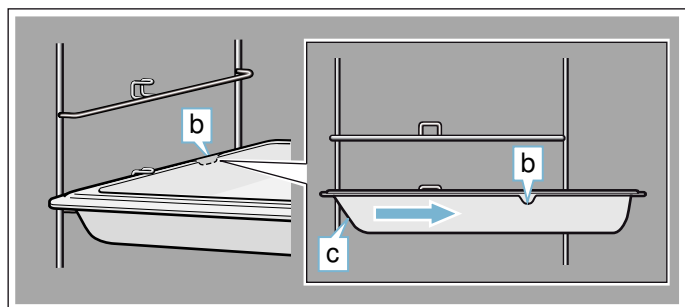
Funzione d'arresto

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 .

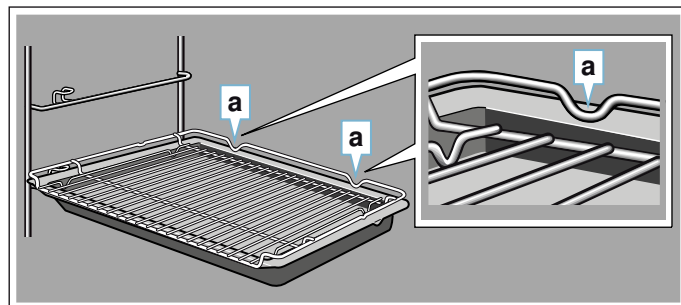


Durante l'inserimento della teglia o della leccarda, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **c** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.

**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.

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 25

Accessori

Griglia
Teglia
Leccarda
Teglia, antiaderente
Leccarda, antiaderente
Leccarda in alluminio
Set per la cottura al vapore per il forno
Padella professionale
Coperchio per la padella professionale
Teglia per pizza
Griglia speciale
Piastra in ceramica
Pentola per arrostiti di vetro, 5,1 litri
Tegame in vetro
Estensione ComfortFlex (1 livello)*
Accessorio completamente estraibile triplo*

* 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 .
3. Passare alla riga successiva con il tasto .

4. Selezionare la temperatura con il tasto .



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 .

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  o .
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  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 17
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 17


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. Spegnerne l'apparecchio 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
Esterno dell'apparecchio	
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.
Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
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.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Rivestimento della porta	In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento 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.

Superfici del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Si riconosce dalla superficie ruvida.

Il fondo, la parete superiore e le pareti laterali sono smaltate e hanno una superficie liscia.

Pulizia delle superfici smaltate

Pulire le superfici smaltate lisce con un panno spugna e con una soluzione di lavaggio calda oppure con acqua e aceto. 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 d'acciaio o un detergente per forno.

Attenzione!

Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

Consiglio: Come migliore soluzione utilizzare il sistema ausiliario di pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 20

Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Pulizia delle superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando l'apparecchio è in funzione.

Se con l'autopulizia le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite e presentano macchie scure, è possibile pulirle con un riscaldamento mirato.

Impostazione

Togliere prima dal vano di cottura i supporti, le estensioni, gli accessori e le stoviglie. Pulire a fondo le superfici smaltate lisce nel vano di cottura, la parte interna della porta e la copertura in vetro dell'illuminazione interna del vano di cottura.

1. Impostare il tipo di riscaldamento Funzione cottura pane.
2. Impostare la temperatura massima.
3. Avviare il funzionamento e lasciarlo in funzione per almeno 1 ora.

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Avvertenza: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquare repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Tenere pulito l'apparecchio

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

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

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.

Funzione pulizia





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 [OK]" soltanto se il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente) e la porta dell'apparecchio è chiusa.
 - Durante il funzionamento non aprire la porta dell'apparecchio. Altrimenti la funzione di pulizia "EasyClean [OK]" viene interrotta.
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 [OK]".
 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.

Eeguire 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.

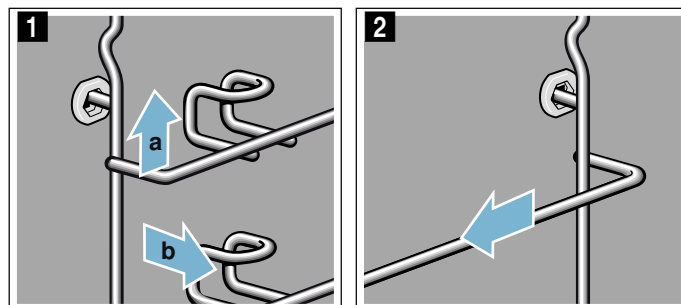
Sgancio e riaggancio dei supporti

⚠ 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**).

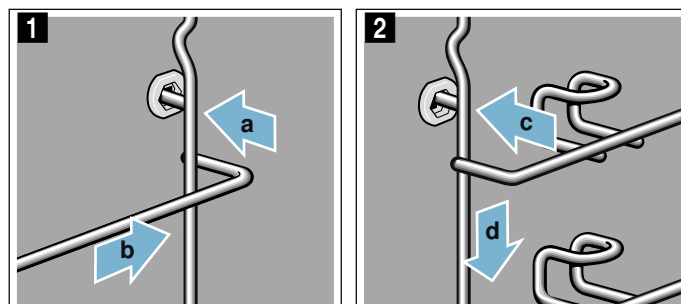


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

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.

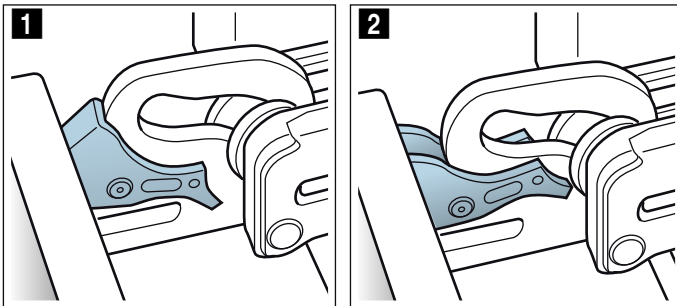
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

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

Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura 1), la porta dell'apparecchio è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta dell'apparecchio (figura 2), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



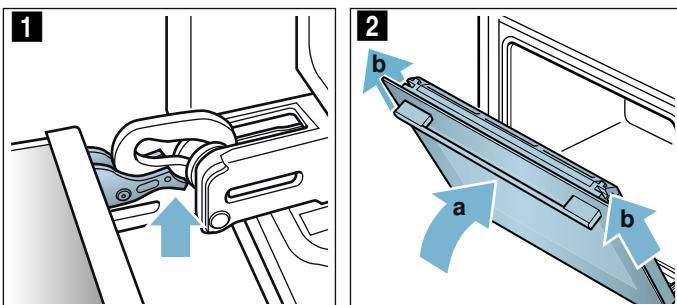
⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

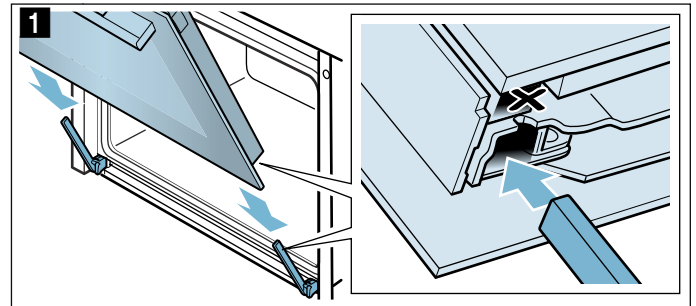
- Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
- Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
- Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarla da entrambi i lati con le mani, richiuderla leggermente ed estrarla dall'alto (figura 2).



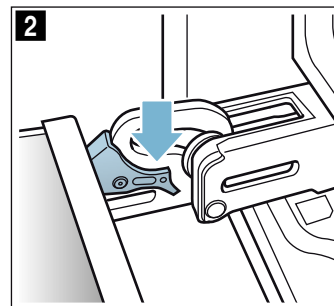
Montaggio della porta dell'apparecchio

Riagganciare la porta dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

- Quando si rimonta la porta dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura 1). Posizionare entrambe le cerniere sotto al pannello esterno e utilizzarle come guida. Accertarsi che le cerniere vengano inserite nella giusta apertura. L'inserimento deve avvenire con cautela e senza attrito. Qualora si avvertisse una resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nella giusta apertura.



- Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura 2).

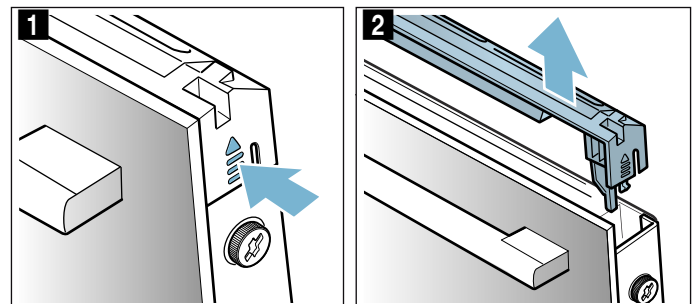


- Chiudere la porta del vano di cottura.

Rimozione del rivestimento della porta

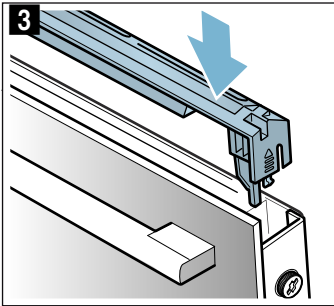
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

- Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
- Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
- Rimuovere la copertura (figura 2). Chiudere con cautela la porta dell'apparecchio.



Avvertenza: Pulire la struttura in acciaio inossidabile nella copertura con un apposito detergente. Pulire la parte restante della copertura della porta con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.

4. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).



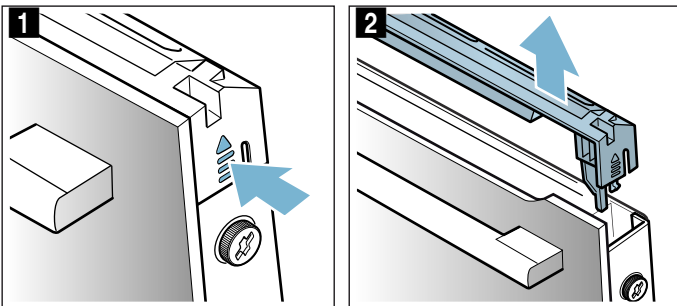
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

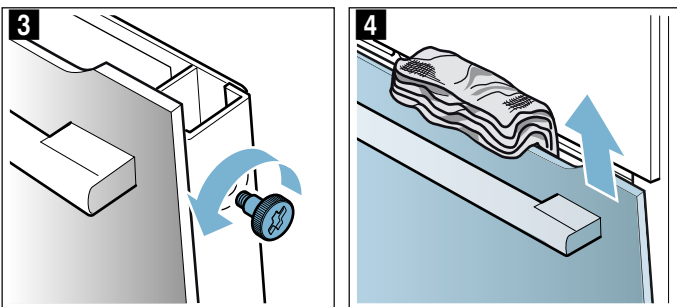
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio con apparecchio in sede

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).



4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura 3).
5. Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura 4). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.



Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

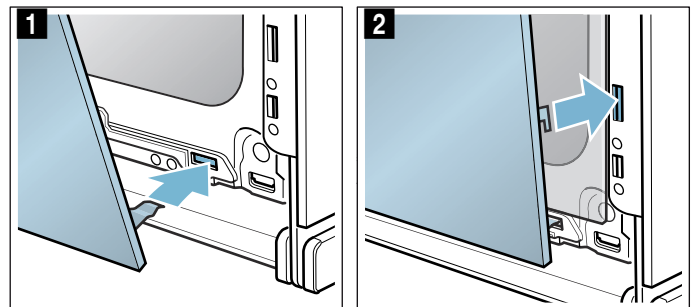
! Avviso

Pericolo di lesioni!

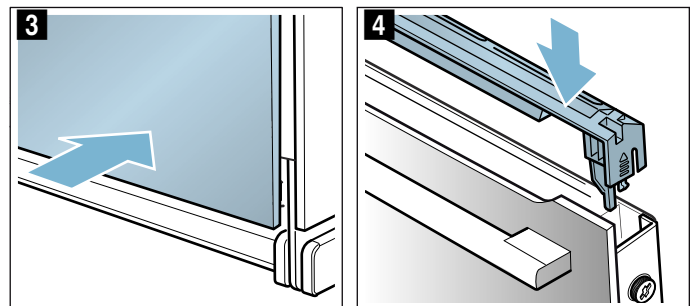
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio con apparecchio in sede

1. Inserire il pannello frontale in basso nei supporti (figura 1).
2. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura 2).



3. Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).
4. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il pannello da cucina.
5. Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
6. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 4).



7. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

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	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	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
Sul display compare "D" o "E", ad es. D0111 o E0111	Problema tecnico	Spegnere e riaccendere l'apparecchio Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato. Comunicare il messaggio d'errore preciso

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.

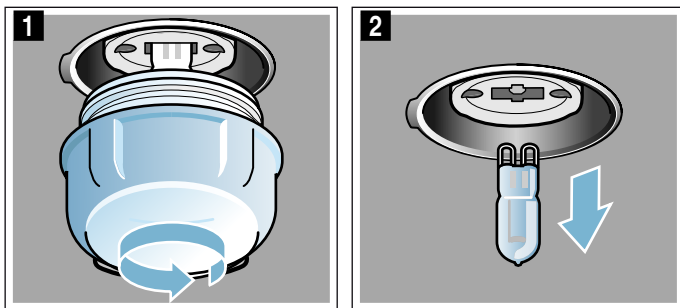
⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare nuovamente l'anello di tenuta prima di avvitare.
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.

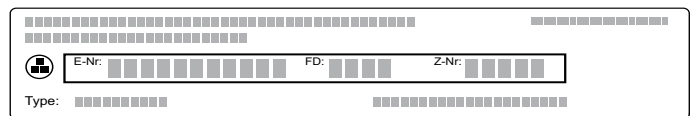
☎️ Servizio assistenza clienti

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. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
----------------------------	--------------------------------

Servizio di assistenza clienti ☎️

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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 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. Le torte o i 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura 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.
Dolci in stampi					
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/a cerniera	2		160-180	40-60
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	2		150-170	40-60
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	3		160-180	20-30
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	3		150-170	20-30
Torta alla frutta o al quark 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*	30-40
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
Dolci in teglia					
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/corona lievitata	Teglia	2		150-160	30-40
Treccia/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
Pasticcini					
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
Bigné	Teglia	3		200-220	30-40
Bigné	Teglia	3		190-210	30-40
Bigné, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	35-45
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	3		160-180	20-30
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	3		170-190	15-25
Biscotti					
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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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 diversi tipi di pagnotte e panini. 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. Le pagnotte o i panini 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.




Per la cottura al forno 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 di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.






















Attenzione!

Non versare mai dell'acqua nel vano di cottura caldo e non collocare la stoviglia con l'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.
Pane					
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
Pagnotte					
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
Pagnotta surgelata					
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
Toast					
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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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. La pietanza cuocerebbe 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.






Per la cottura al forno 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 di cottura 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.
Pizza					
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
Pizza surgelata					
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
* preriscaldamento					

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
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
Torte salate e quiche					
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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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 sfornati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sfornato 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 sfornati 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	2		170-190	65-75

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.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

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

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. 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.
Pollo					
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	60-70
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	4		275*	15-20
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220-230	30-35
Bastoncini e nugget di pollo surgelati	Leccarda	3		190-210	20-25
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		200-220	70-90
Anatra e oca					
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	90-110
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	3		230-250	25-30
Oca, 3 kg	Griglia	2		160-180	120-150
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	40-50
Tacchino					
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	2		180-200	70-90
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		240-260	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		180-200	80-100

* preriscaldare per 5 min.

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 strisciole 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 poggi 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 piastre 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.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

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

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

Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

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. ½ - ⅔ 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.
Carne di maiale					
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
Carne di manzo					
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
Carne di vitello					
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
Carne d'agnello					
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
Salsicce					
Salsicce alla griglia	Griglia	4	⌘	290	10-15
Piatti di carne					
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2	⌘	170-180	60-70
* preriscaldamento					
**Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2					
*** non girare					

Consigli per arrostiti, 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

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

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 al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. 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. ½ o ⅔ 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.
Pesce					
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
Filetti di pesce					
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	4	☼	220*	15-25
Cotolette di pesce					
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	4	☼	290	10-20
Pesce surgelato					
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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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.
Piatti a base di verdura					
Verdure grigliate	Leccarda	4		290	10-15
Patate					
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		160-180	45-60
Prodotti a base di patate surgelati					
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. Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento.


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 cottura e procedere all'impostazione come indicato in tabella.
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

Tipi di riscaldamento eco

CircoTherm eco e Riscaldamento sup./inf. eco sono tipi di riscaldamento intelligenti per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia. Aprendo in anticipo lo sportello durante la cottura o preriscaldando, si perde questo effetto.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano cottura e delle modalità di funzionamento. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo. Con la funzione CircoTherm eco, selezionare una temperatura compresa tra 125 e 200 °C e con la funzione Riscaldamento sup./inf. eco selezionare una

temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento CircoTherm eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. Il Riscaldamento sup./inf. eco viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionali.

Il tipo di riscaldamento CircoTherm eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica.

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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	2		140-160	60-80
Fondi 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	30-45
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	50-70
Dolci in teglia					
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
Pasticcini					
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
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Pane e pagnotte					
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
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	120-140

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	2		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	2		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore 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"> ■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
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 seccino.

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, arrostitire 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.
Pollame						
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	90*	45-60
Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti	Stoviglia senza coperchio	2		4	120*	45-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	120*	110-130
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	130-180
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	2		4-6	80*	45-70
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	100*	150-180
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	120-180
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2		4	80*	30-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	80-140
Arrosto di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	140-200
Filetto di vitello intero, 800 g	Stoviglia senza coperchio	2		4-6	80*	70-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2		4	80*	30-50
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello, disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	2		4	80*	30-45
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	95*	120-180

* 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 arrosto 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. Disporle 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 spumeggia 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.
Pane, pagnotte					
Pane e pagnotte in generale	Teglia	2		50	40-70
Dolci					
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 (conforme a EN 60350-1).

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.
Cottura al forno					
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**	30-40
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
* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					
** preriscaldare 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.
Grigliare					
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					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001100448
980126
it