

# Istruzioni per l'uso



**B 16H6 ..**



# Indice

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| <b>Aspetti a cui prestare attenzione</b>             | 4  | Funzioni grill                           | 21 |
| Imballaggio e apparecchio dismesso                   | 4  | Funzioni speciali                        | 22 |
| Prima del montaggio                                  | 5  | <b>Uso del forno</b>                     | 24 |
| Norme di sicurezza                                   | 5  | ACCENDERE e SPEGNERE                     | 24 |
| Cause di danni                                       | 6  | Selezionare la modalità di funzionamento | 24 |
| <b>Il vostro nuovo forno</b>                         | 7  | Regolare la temperatura                  | 26 |
| Il pannello comandi                                  | 7  | Cambiare modalità di funzionamento       | 26 |
| Guida rapida   | 8  | Cambiare la temperatura                  | 27 |
| Altezze d'inserimento                                | 9  | Riscaldamento rapido                     | 28 |
| Accessori  | 10 | Controlli                                | 28 |
| <b>Al primo impiego</b>                              | 11 | <b>Dispositivi di sicurezza</b>          | 30 |
| Messa in funzione                                    | 11 | Disabilitazione                          | 30 |
| Pulizia preliminare                                  | 12 | Disabilitazione permanente               | 31 |
| Primo riscaldamento                                  | 12 | Interruzione di sicurezza automatica     | 31 |
| Pulizia successiva                                   | 12 | <b>Cottura al forno</b>                  | 32 |
| <b>Orologio elettronico</b>                          | 13 | Consigli e astuzie                       | 33 |
| Il pannello comandi                                  | 13 | <b>Arrosti al forno</b>                  | 34 |
| Funzioni dell'orologio                               | 13 | <b>Cottura al grill</b>                  | 36 |
| Regolare l'ora                                       | 14 | Grill ventilato                          | 37 |
| Avvisatore contaminuti                               | 15 | Cottura al grill                         | 37 |
| Timer automatico                                     | 16 | Cottura a vapore                         | 38 |
| Controllare, corregere, e cancellare le impostazioni | 18 | Funzione lievitazione                    | 39 |
| Funzioni speciale                                    | 18 | Cottura delicata                         | 40 |
| <b>Selezionare la modalità del forno</b>             | 19 | <b>Scongelare e riscaldare</b>           | 42 |
| Funzioni aria calda                                  | 19 | Scongelare con CircoTherm aria calda     | 42 |
| Funzioni convenzionali                               | 20 |  |    |

# Indice

|  |           |
|--|-----------|
| Scongelamento . . . . .                                  | 43        |
| Preriscaldamento . . . . .                               | 44        |
| Mantenere in caldo . . . . .                             | 44        |
| Programma sabbatico . . . . .                            | 45        |
| <b>Programmi personali . . . . .</b>                     | <b>46</b> |
| Registrare un nuovo programma . . . . .                  | 46        |
| Interrompere la registrazione<br>del programma . . . . . | 47        |
| Registrazione di più fasi di<br>programma . . . . .      | 49        |
| Eseguire il programma . . . . .                          | 51        |
| Cancellare programma . . . . .                           | 52        |
| <b>Pulizia e manutenzione . . . . .</b>                  | <b>53</b> |
| Avvertenze importanti . . . . .                          | 53        |
| Rivestimento catalitico del forno . . . . .              | 55        |
| Conservare gli accessori . . . . .                       | 55        |
| Sistema di pulizia EasyClean® . . . . .                  | 56        |
| Smontare la porta del forno . . . . .                    | 58        |
| Abbassare l'elemento riscaldante . . . . .               | 59        |
| Griglia di aggancio . . . . .                            | 59        |
| Guida telescopica . . . . .                              | 60        |
| <b>Impostazioni . . . . .</b>                            | <b>61</b> |
| <b>Guasti e riparazioni . . . . .</b>                    | <b>62</b> |
| <b>Che fare in questi casi? . . . . .</b>                | <b>63</b> |

# Aspetti a cui prestare attenzione



Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, e anche per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Questo libretto di istruzioni per l'uso è previsto per più versioni dell'apparecchio. È possibile che siano descritti singoli particolari della dotazione, che non riguardano il Vostro apparecchio.

Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.

## Imballaggio e apparecchio dismesso

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva „Attenzione: rottami”.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE 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.

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.



## Prima del montaggio

### Danni imputabili al trasporto

### Collegamento elettrico

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

## Norme di sicurezza

### Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non toccare mai le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti, a causa delle loro alte temperature. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno.

Non deporre mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo d'incendio!

Non deporre mai i cavi d'alimentazione di apparecchi elettrici sulle zone di cottura calde.

I cavi d'alimentazione degli apparecchi elettrici non devono mai entrare in contatto con la porta del forno calda.

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

**Attenzione:** durante il funzionamento del forno le guide di estrazione si riscaldano.

Fare molta attenzione per evitare scottature quando sono estratte.

Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.

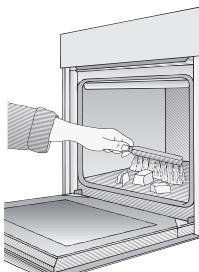
Gli interventi di riparazioni effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



### Riparazioni

## Cause di danni

**Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno**

Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno.

Non rivestirlo con fogli di alluminio.

Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno.

Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.

**Elementi inseribili**

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

**Carta da forno**

Quando si utilizza la funzione di riscaldamento aria calda  , non deporre la carta da forno sciolta nel forno (per es. durante il riscaldamento).

La ventola dell'aria calda può aspirare la carta.

Questo può causare danni al riscaldamento ed alla ventola.

**Acqua nel forno**

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata

**Succo di frutta**

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Si consiglia di utilizzare la leccarda, che è più profonda.

**Raffreddamento con la porta del forno aperta**

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati.

**Guarnizione del forno molto sporca**

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

**Porta del forno come superficie d'appoggio**

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

**Cura e manutenzione**

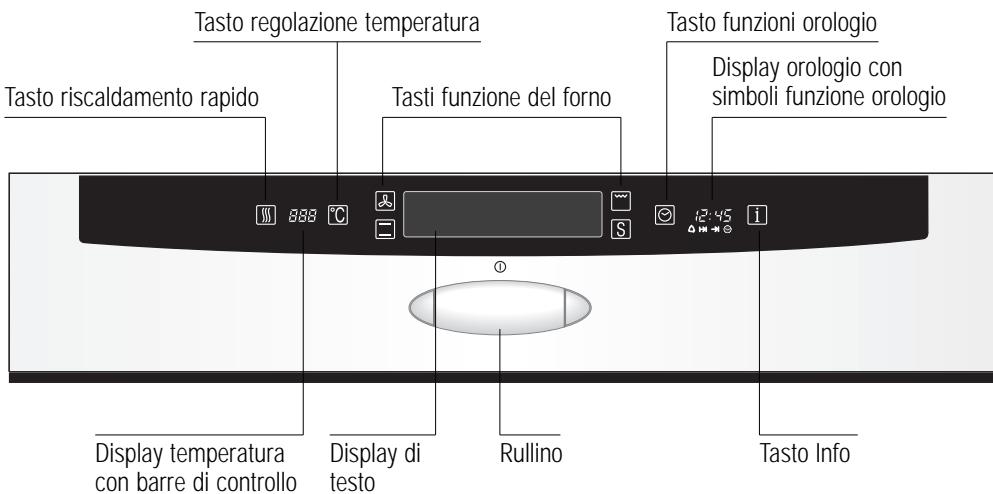
Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

# Il vostro nuovo forno

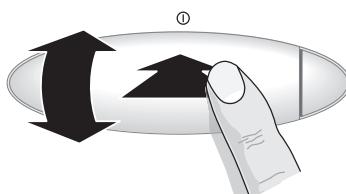
Illustriamo qui il vostro nuovo apparecchio.

Spieghiamo il pannello comandi con i tasti touch control, il rullino ed i display. Informiamo inoltre sulle funzioni del forno, la modalità di funzionamento e gli accessori in dotazione.

## Il pannello comandi



### Rullino



Può essere ruotato e premuto.

Rotazione del rullino

→ Selezione delle funzioni nel display di testo

→ Regolazione del tempo e della temperatura

→ Conferma delle regolazioni eseguite

→ Accensione o spegnimento del forno dopo pressione lunga.

Pressione sul rullino

## Guida rapida

### Display di testo

Visualizzazione di testi per le funzioni del forno, modalità di funzionamento, regolazioni ed informazioni.

### Tasti funzione del forno

Digitare un tasto funzione per raggiungere le modalità di funzionamento desiderate.

Digitando ripetutamente un tasto si possono selezionare le relative modalità di funzionamento.

### Tasto regolazione temperatura

Digitando il tasto  si può regolare la temperatura con il rullino.

### Display temperatura con barre di controllo

Indica la temperatura. Le barre di controllo indicano a che punto è il riscaldamento del forno.

### Tasto riscaldamento rapido

Digitare il tasto  per aggiungere il riscaldamento rapido (solo per CircoTherm aria calda e funzione cottura pane).

### Tasto funzioni orologio

Digitare il tasto per entrare nella selezione delle funzioni orologio (vedi "Orologio elettronico").

Digitando ripetutamente il tasto  si possono selezionare le funzioni dell'orologio.

### Display orologio con simboli funzione orologio

Indica l'ora. I simboli sono retroilluminati non appena si attiva la relativa funzione (vedi "Orologio elettronico").

### Tasto Info

Si vuole sapere rapidamente ciò che si sta facendo con l'apparecchio? Digitare semplicemente su . Si ottengono così per esempio informazioni sulle funzioni del forno, modalità di funzionamento, funzioni dell'orologio, impostazioni e molto altro.

## Altezze d'inserimento



Il forno è dotato di 3 altezze d'inserimento.

**Le altezze d'inserimento si contano dal basso verso l'alto.** Esse sono indicate sul forno.

**Nel funzionamento con Funzioni aria calda  , non usare l'altezza d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.**

Le griglie di aggancio e le guide telescopiche possono essere disposte nelle altezze d'inserimento preferite.

Il semplice sistema ad innesto per mette una sostituzione flessibile e rapida delle griglie agganciabili e delle guide telescopiche.

# Accessori

Leccarda con griglia



Teglia da forno smaltata



Fornitura di serie:

Vassoio per arrosti



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

|  |           |
|--|-----------|
| Leccarda                                       | Z 1232 X0 |
| Leccarda con rivestimento antiaderente         | Z 1233 X0 |
| Tegame di vetro                                | Z 1262 X0 |
| Tegame per sformati                            | Z 1272 X0 |
| Teglia da forno in alluminio                   | Z 1332 X0 |
| Teglia da forno smaltata                       | Z 1342 X0 |
| Teglia da forno con rivestimento antiaderente  | Z 1343 X0 |
| Teglia per pizza                               | Z 1352 X0 |
| Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito   | Z 1432 X0 |
| Griglia per dolci/arrosti fitta                | Z 1442 X0 |
| Vassoio per arrosti                            | Z 1512 X0 |
| Kit di completamento guida telescopica singola | Z 1784 X0 |
| Sistema di cottura a vapore                    | N 8642 X0 |
| Mattone per pane                               | Z 1912 X0 |
| Pentola per arrosti universale smaltata        | Z 9930 X0 |

## Avvertenza:

La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato, come p. es. pizza.

La deformazione si riduce già durante la cottura al forno, l'arrosto o la cottura al grill.

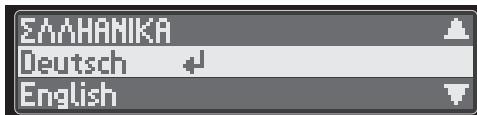
# Al primo impiego

## Messa in funzione

### Selezionare la lingua

Dopo l'allacciamento dell'apparecchio, nel display di testo compaiono le lingue selezionabili.

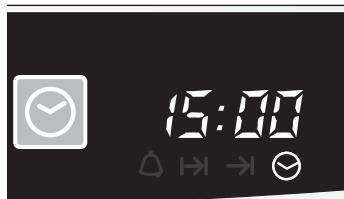
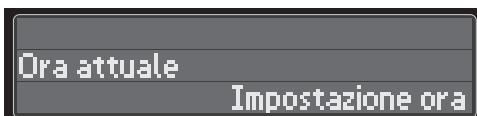
1. Ruotare il rullino finché la lingua desiderata non appare nella barra rossa.



2. Per confermare l'impostazione premere il rullino.

### Regolare l'ora

Dopo nel display di testo appare **l'ora** con l'invito intermittente: **Impostazione ora**.



1. Ruotare il rullino per regolare l'ora attuale (esempio ore 15:00).
2. Confermare le regolazioni premendo il rullino **oppure** l'ora viene acquisita automaticamente dopo 3 secondi.
3. Dopo l'acquisizione dell'ora attuale l'apparecchio si spegne.

La lingua impostata è sbagliata?

Toccare per almeno 5 secondi il tasto . Nel display di testo compaiono le lingue selezionabili. Proseguire come sopra descritto.

L'ora regolata è sbagliata?

Vedi capitolo "Orologio elettronico".

## Pulizia preliminare

Estrarre gli accessori dal forno.

Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.
3. Estrarre dal forno le griglie agganciabili e le guide telescopiche (vedi "Griglie agganciabili" e "Guide telescopiche").

## Primo riscaldamento

1. Riscaldate il forno vuoto per ca. 30 minuti.
2. Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C (vedi capitolo "Uso del forno").

## Pulizia successiva

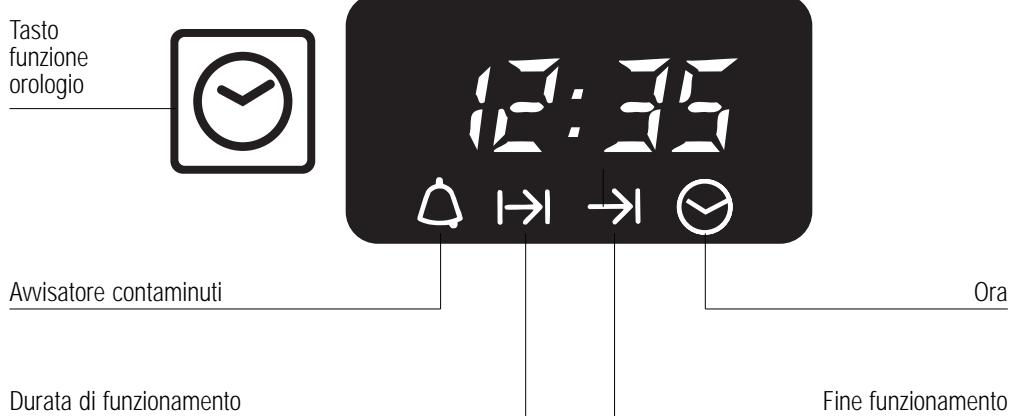
Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.

Montare le griglie agganciabili e le guide telescopiche (vedi "Griglie agganciabili" e "Guide telescopiche").

# Orologio elettronico

L'orologio elettronico può essere usato con una sola mano. Dopo avere toccato il tasto  , selezionare una funzione nel sottomenu e regolare l'ora con il rullino. Le regolazioni vengono acquisite premendo il rullino, oppure automaticamente dopo 3 secondi.

## Il pannello comandi



## Funzioni dell'orologio

**Avvisatore contaminuti** 

Contaminuti a ritroso (max. 24h).

**Durata di funzionamento** 

Spegnimento automatico. Mentre la modalità di funzionamento è attiva, regolare una durata (max. 6h), dopo la quale l'apparecchio si spegne automaticamente.

**Preselezione ora** 

Accensione e spegnimento automatici. Stabilire quando il forno deve accendersi automaticamente e dopo quanto tempo deve di nuovo spegnersi (max. 24h).

**Ora attuale** 

Per cambiare l'ora attuale o per la nuova regolazione dopo un'interruzione dell'energia elettrica.

**Cancellazione di tempi**

Cancellazione di tempi regolati: avvisatore contaminiuti, durata di funzionamento e preselezione ora.

## Regolare l'ora

Le impostazioni vengono acquisite premendo il rullino **oppure** automaticamente dopo 3 secondi.

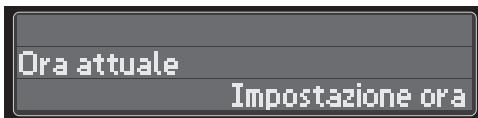
1. Digitare il tasto  per richiamare le funzioni orologio nel sottomenu.



2. Selezionare **Ora attuale** nel menu orologio digitando ripetutamente il tasto  **oppure** ruotando il rullino finché **Ora attuale** non appare nel campo rosso nel display.
- Acquisire la regolazione.



3. Segue l'invito: **Impostazione ora**.



### Avvertenza

Dopo un'interruzione dell'energia elettrica lampeggia l'indicazione **0:00**.

Per usare l'apparecchio, regolare l'ora attuale. In questo caso premere il tasto  e si passa automaticamente al punto 3 **Impostazione ora**.

Una correzione dell'ora non è possibile se è inserito il timer automatico o l'avvisatore contaminuti.

## Avvisatore contaminuti

Le regolazioni vengono acquisite premendo il rullino oppure automaticamente dopo 3 secondi.

1. Digitare il tasto  per richiamare le funzioni orologio.
2. Selezionare **Contaminuti**  ed acquisire la selezione. Il simbolo  acceso indica che il contaminuti è attivo.



3. Regolare l'ora desiderata ruotando il rullino ed acquisire la regolazione. Il tempo residuo viene visualizzato.

Trascorso questo tempo, nel display di testo appare **Tempo scaduto**, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia.

Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, digitare il tasto  , oppure premere il rullino.

**Esempio: 5 minuti**

## Timer automatico

Il forno può essere acceso e spento tramite l'orologio elettronico.

Le pietanze più idonee per la cottura nel forno con il timer automatico sono quelle che richiedono poca attenzione.

Le regolazioni vengono acquisite premendo il rullino **oppure** automaticamente dopo 3 secondi.

### Tempo di funzionamento

La cottura o arrosto inizia immediatamente per il tempo desiderato.

1. Selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura del forno.
2. Digitare il tasto  per richiamare le funzioni dell'orologio.
3. Selezionare **Tempo di funzionamento** e con il rullino regolare la durata (es. 1 h 30 min.).

**Tempo di funzionamento**  
**Impostazione durata**



Dopo 3 secondi l'indicazione ritorna all'ora attuale. Il simbolo  acceso segnala funzionamento automatico.

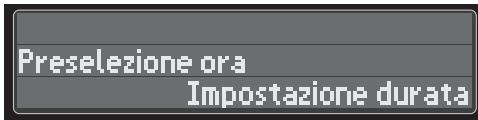
4. Trascorso il tempo impostato (es. 1 h 30 min.), nel display appare **Tempo scaduto**, viene emesso un segnale acustico, il simbolo  lampeggiava ed il forno si spegne automaticamente. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, digitare il tasto  oppure premere il rullino.
5. Per terminare il funzionamento automatico premere di nuovo il tasto .
6. Disinserite il forno.

## Preselezione ora

### Accensione e spegnimento automatici

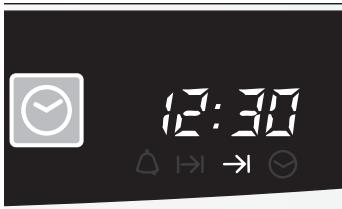
La cottura o arrosto comincia per la durata regolata in un momento successivo da voi scelto.

1. Selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura del forno
2. Digitare il tasto  per richiamare le funzioni dell'orologio e selezionare **Preselezione ora**.



3. Nel display di testo appare **Impostazione durata**. Con il rullino impostare la durata desiderata (es. 1 h 30 min.). Acquisire l'impostazione.
4. Nel display di testo appare **Impostazione fine cottura**. Con il rullino regolare l'ora di fine cottura (es. ore 12:30).

Conclusa l'impostazione, dopo 3 secondi l'indicazione ritorna all'ora attuale. Il simbolo  acceso segnala che funzionamento automatico è attivo.



- Il forno si accende per tempo automaticamente e, dopo la durata regolata, all'ora di fine cottura preimpostata, si spegne di nuovo (es. acceso ore 11:00, durata 1 h 30 min., spento ore 12:30).
5. Scaduto il tempo, nel display di testo appare **Tempo scaduto**, viene emesso un segnale acustico, il simbolo  lampeggia ed il forno si spegne automaticamente. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, digitare il tasto  oppure premere il rullino.
  6. Per terminare il funzionamento automatico premere di nuovo il tasto .
  7. Disinserite il forno.

---

## Controllare, correggere e cancellare le impostazioni

Per controllare le impostazioni eseguite, toccare il tasto  e selezionare la funzione desiderata.

Per correggere le impostazioni eseguite, digitare il tasto  e selezionare la funzione desiderata. Ruotando il rullino si può correggere il tempo.

Se si vuole cancellare solo una delle numerose impostazioni, selezionare nelle sottofunzioni la funzione da cancellare. Con il rullino riportare il tempo a .

Se si vogliono cancellare tutte le funzioni, selezionare nelle sottofunzioni **Cancellare tempi**.

---

## Funzioni speciali

### Oscuramento notturno del display

Tra le ore 22:00 e le ore 6:00 il display viene oscurato automaticamente.

### Accessori speciali

L'orologio elettronico può essere dotato di un'antenna radio (vedi accessori).

### Disinserire display orologio

Vedi "Impostazioni".

# Selezionare la modalità del forno

Descriviamo qui le quattro funzioni del forno: funzioni aria calda, funzioni convenzionali, funzioni grill e funzioni speciali. Le funzioni del forno si articolano nelle seguenti modalità di funzionamento.

## Funzioni aria calda

### CircoTherm aria calda

Fanno parte delle funzioni aria calda:

Con un sistema di riscaldamento, disposto nella parete posteriore del forno, l'aria riscaldata viene ricircolata nel forno, ottenendo così un'ottima trasmissione del calore alle pietanze da cuocere o arrostire.

#### Vantaggi:

- È possibile la cottura contemporanea su 2 altezze
- il forno si sporca poco
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno
- sterilizzazione

### Scongelamento

Una ventola nella parete posteriore del forno fa circolare l'aria nel forno intorno alla pietanza congelata.

La ventola gira senza riscaldamento.

#### Vantaggi:

- scongelamento delicato
- pezzi di carne, pollame, pane e dolci surgelati si scongelano uniformemente.

## Funzione cottura pizza

Nella posizione di cottura pizza il riscaldamento inferiore si aggiunge all'CircoTherm aria calda.

### Vantaggi:

- cottura per il consumo immediato di cibi molto succosi, per es. pizza e dolci succosi con lato inferiore croccante;
- molto indicata per prodotti surgelati, per es. pizza, patatine ecc.

## Funzione cottura pane

Funzione cottura pane con CircoTherm aria calda.

Regolabile 180 – 220° C.

## Funzioni convenzionali

### Riscaldamento superiore/inferiore (sistema di riscaldamento convenzionale)

Fanno parte delle funzioni convenzionali:

Mediante elementi riscaldanti situati nella parte superiore e inferiore del forno, il calore viene trasmesso alla pietanza da cuocere o arrostire. Cottura e arrosto sono possibili su un solo livello d'inserimento.

### Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

### Riscaldamento inferiore

Si accende solo l'elemento riscaldante nella parte inferiore del forno.

### Vantaggi:

- molto indicato per pietanze e dolci, che nella parte inferiore devono avere anche una doratura maggiore o una crosta.

 Utilizzare solo poco prima della fine del tempo di cottura o di arrosto.

### Cottura delicata

Preparare l'arrosto a calore moderato.

Ideale per tutti i pezzi di carne delicati, che devono essere cotti al sangue oppure cotti a puntino.

### Vantaggi:

- sicuro raggiungimento del punto di cottura
- carne molto ricca di sugo, delicata e tenera
- la carne cotta delicatamente non richiede pause di cottura e può essere mantenuta al caldo senza problemi, a bassa temperatura.

## Funzioni grill

### Grill superficie grande

Fanno parte delle funzioni grill:

Il calore viene prodotto dall'elemento riscaldante superiore del forno e trasmesso alle pietanze da grigliare.

#### **Vantaggi:**

- molto indicato per piccoli pezzi di carne piani, p. es. bistecche, salsicciotti, pesce, verdura e toast.
- tutta la superficie del grill si riscalda
- molto indicata per grandi quantità

### Grill superficie piccola

#### **Vantaggi:**

- solo la parte centrale della superficie della griglia si riscalda
- molto indicata per piccole quantità
- risparmio energetico

### Grill ventilato

Nella cottura al grill, l'elemento riscaldante del grill e il ventilatore vengono accesi e spenti alternativamente.

Il calore prodotto dall'elemento riscaldante del grill viene distribuito uniformemente dalla ventola nel vano del forno.

#### **Vantaggi:**

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

## Funzioni speciali

### Programmi personali

Fanno parte delle funzioni speciali:

Per rendere più facile la preparazione di pietanze preferite o di cibi impegnativi, si può registrare il decorso di cottura di 10 pietanze e ripeterlo in qualsiasi momento.

Il forno memorizza in tal caso modalità di funzionamento, temperatura e durata impostate e fino a quattro altre modifiche, che si eseguono durante la registrazione.

### Cottura a vapore

Per il sistema di cottura a vapore (disponibile nel commercio specializzato come accessorio speciale).

### Funzione lievitazione

Con la funzione per la lievitazione della pasta, nel forno si sviluppano condizioni ideali per far crescere pasta lievitata.

Temperatura: 35 – 38° C

Umidità dell'aria: 75 – 100%

### Vantaggi:

- aumento rapido e uniforme del volume della pasta
- la pasta non si secca
- non si forma una pelle, perciò la pasta può essere poi lavorata e formata molto bene
- si evitano influenze esterne negative (p. es. correnti d'aria).
- Preparazione di yogurt.

### Preriscaldamento

Per il preriscaldamento di stoviglie di porcellana (temperatura fissa). Nel vasellame preriscaldato cibi e bevande non si raffreddano troppo presto.

Per prelevare il vasellame usare sempre presine per pentole o guanti da forno.

### Tenere in caldo

Per tenere in caldo pietanze (Regolazioni 60 – 120 °C).

Non tenere alimenti in caldo per oltre due ore, poiché i cibi caldi sono facilmente deperibili.

### Programma sabbatico

Il forno funziona per 24 – /3 ore ad una temperatura fissa (riscaldamento superiore – inferiore).

Il tempo proposto è 27 ore.

## **EasyClean®**

Per rendere più semplice la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono a causa del calore e del vapore acqueo, e infine si possono rimuovere più facilmente.

Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

### **Vantaggi:**

- pulizia del forno più facile
- trattamento delicato delle superfici smaltate del forno
- ecologico.

## **Illuminazione del forno**

Accende l'illuminazione del forno.

Dopo 30 minuti la luce si spegne di nuovo automaticamente.

Il forno non riscalda.

# Uso del forno

## ACCENDERE e SPEGNERE

### Tasto

Si desiderano rapidamente informazioni su ciò che si sta facendo con l'apparecchio?  
Digitate a tal fine .

### Avvertenza

Per **accendere** mantenere il rullino premuto per 2 secondi.

Il display di testo si accende con l'invito **Selezionare la modalità di funzionamento.**



Per **spegnere** mantenere di nuovo il rullino premuto per 2 secondi. Il display di testo si spegne.

## Selezionare la modalità di funzionamento

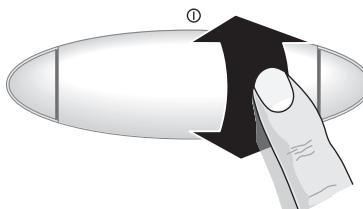
Prima di accendere il forno, decidere quale modalità di funzionamento si vuole usare (vedi "Modalità di funzionamento del forno, per es. CircoTherm").

**Si può usare l'apparecchio in due modi diversi.**

### Tramite il rullino

**1.** Accendere il forno.

**2.** Ruotare il rullino, per entrare nel menu principale con le funzioni del forno.



- 3.** Ruotare il rullino per marcare la funzione del forno, nel cui sottomenu si trova la modalità desiderata.



- 4.** Premere il rullino per confermare la funzione selezionata. Si entra nelle relative modalità di funzionamento nel sottomenu.



- 5.** Ruotare il rullino per selezionare la modalità desiderata.

- 6.** Premere il rullino per confermare la selezione.

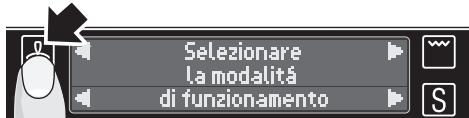
Il forno esegue automaticamente impostazioni, sebbene nulla sia stato toccato?

Se non si eseguono impostazioni del forno per un tempo superiore a 3 minuti, l'apparecchio esegue automaticamente l'impostazione provvisoria

Vedi "Cambiare modalità di funzionamento", per passare ad un'altra modalità di funzionamento.

#### Tramite i tasti funzione del forno

1. Accendere il forno.
2. Digitare il tasto funzione del forno, nel cui sottomenu si trova la modalità di funzionamento desiderata (Esempio: ).



Viene visualizzato il sottomenu con la modalità di funzionamento.



3. Ad ogni ulteriore digitazione del tasto funzione del forno si avanza di una modalità di funzionamento.
4. Selezionare la modalità desiderata ed attendere 3 secondi. Dopo questo tempo l'impostazione viene acquisita automaticamente ed il forno funziona.

## Regolare la temperatura

Dopo avere selezionato la modalità di funzionamento, nel display testi appare intermittente l'invito a regolare la temperatura; la temperatura proposta appare nel display temperatura (esempio: CircoTherm, 160 °C).

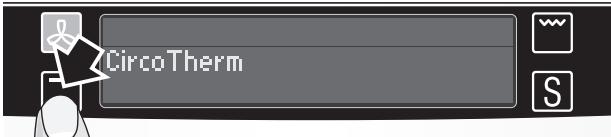


1. Finché il testo lampeggia, la temperatura può essere cambiata in unità di 5 °C ciascuna. Ruotare a tal fine il rullino verso l'alto o verso il basso.
2. Acquisire le regolazioni premendo il rullino **oppure** aspettando 3 secondi l'acquisizione automatica dell'impostazione  
Il forno comincia a riscaldare.

## Cambiare modalità di funzionamento

Si passa così da una modalità di funzionamento in corso ad un'altra (esempio: da CircoTherm a Riscaldamento inferiore).

1. Digitare il tasto funzione del forno, nel cui sottomenu si trova la modalità di funzionamento desiderata (esempio: ).



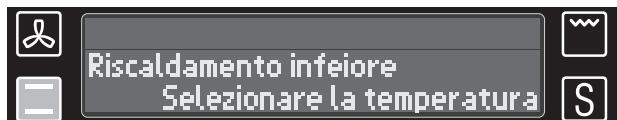
Viene visualizzato il sottomenu con la modalità di funzionamento



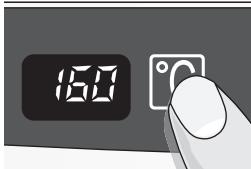
- 2.** Selezionare la modalità di funzionamento desiderata – digitando ripetutamente i tasti funzione del forno oppure, a scelta, ruotando il rullino.



- 3. Confermare le impostazioni premendo il rullino**, altrimenti l'apparecchio dopo 3 secondi scatta automaticamente di nuovo nella precedente modalità di funzionamento.



## Cambiare la temperatura



### Avvertenze

- 1.** Digitare il tasto .

Nel display di testo appare intermittente l'invito a **Selezionare la temperatura**.

- 2.** Regolare con il rullino la nuova temperatura.

Cottura delicata, cottura a vapore, funzione lievitazione, preriscaldamento, programma, sabbatico ed EasyClean, scongelamento. → temperatura regolata ad un valore fisso e non può essere cambiata.

## Riscaldamento rapido

### Annullo anzi tempo

Alle funzioni CircoTherm e Funzione cottura pane si può aggiungere il riscaldamento rapido. Digitare a tal fine il tasto . Nel display testi appare **Riscaldamento rapido**.

Digitare di nuovo il tasto . Il riscaldamento rapido viene interrotto.

Nel display testi **Riscaldamento rapido** scompare.

## Controlli

### Controllo della temperatura



Il diagramma a barre del display indica se il forno ha raggiunto la temperatura regolata.

Durante il riscaldamento s'illuminano consecutivamente le quattro barre del diagramma in funzione della temperatura attuale del forno. La temperatura regolata è stata raggiunta quando la barra superiore si spegne la prima volta.

Nel successivo funzionamento del forno la barra superiore s'illumina sempre quando il forno si riaccende per mantenere la temperatura regolata.

### Controllo del riscaldamento

Durante la fase di riscaldamento può essere visualizzata la temperatura attuale del forno. Premere a tal fine il tasto . Dopo ca. 5 secondi, la temperatura attuale viene visualizzata finché il dito resta sul tasto .

### Indicazione di calore residuo per il forno

Dopo lo spegnimento del forno, la ventola può continuare a funzionare ancora per qualche tempo per raffreddare il forno. Il display di testo indica il campo di temperatura momentaneo:

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>calore residuo alto</b>  | oltre 120°C |
| <b>calore residuo basso</b> | 60 – 120°C. |

## Campi di temperatura dei diversi sistemi di riscaldamento

| Funzioni aria calda    | Temperatura preferenziale in ° C | Campo di temperatura in ° C      |
|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| CircoTherm             | 160                              | 40 – 200                         |
| Scongelamento          | –                                | senza regolazione di temperatura |
| Funzione cottura pizza | 220                              | 50 – 275                         |
| Funzione cottura pane  | 200                              | 180 – 220                        |

| Funzioni grill           | Temperatura preferenziale in ° C | Campo di temperatura in ° C |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Grill superficie grande  | 220                              | 50 – 275                    |
| Grill superficie piccola | 180                              | 50 – 275                    |
| Grill ventilato          | 170                              | 50 – 250                    |

| Funzioni convenzionale  | Temperatura preferenziale in ° C | Campo di temperatura in ° C |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Riscaldamento sup./inf. | 170                              | 50 – 275                    |
| Riscaldamento inferiore | 200                              | 50 – 225                    |
| Cottura delicata        | –                                | temperatura fissa           |

| Funzioni speciali     | Temperatura preferenziale in ° C | Campo di temperatura in ° C |
|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Cottura a vapore      | –                                | temperatura fissa           |
| Funzione lievitazione | –                                | temperatura fissa           |
| Preriscaldamento      | –                                | temperatura fissa           |
| Mantenere in caldo    | 85                               | 60 – 120                    |
| Programma sabbatico   | –                                | temperatura fissa           |
| EasyClean             | –                                | temperatura fissa           |

# Dispositivi di sicurezza

Se la disabilitazione è attivata, il forno non può più essere acceso accidentalmente oppure da persone non autorizzate (per es. bambini per gioco). La disabilitazione può essere impiegata come sicurezza bambini.

## Disabilitazione



1. Con l'apparecchio spento, toccare per 3 secondi contemporaneamente i campi e . L'apparecchio è bloccato e nel display appare **Forno disabilitato**.
2. Per sbloccare l'apparecchio, toccare per 3 secondi contemporaneamente i campi e . **Forno disabilitato** scompare ed il forno può essere utilizzato come al solito.

## Avvertenza

**Apparecchio disabilitato** scompare dopo 15 sec. Non appena si usa il rullino o si tocca un tasto, questo testo appare di nuovo.

## Disabilitazione permanente



1. Con l'apparecchio spento, toccare per 6 secondi contemporaneamente i campi e . L'apparecchio è disabilitato in permanenza e nel display appare **Disabilitazione permanente**.
2. Per utilizzare il forno con la disabilitazione permanente attivata, toccare per 3 secondi contemporaneamente i campi e . **Disabilitazione permanente** scompare ed il forno può essere utilizzato come al solito. La disabilitazione permanente si riattiva 30 secondi dopo che l'apparecchio è stato spento.
3. Per disattivare la disabilitazione permanente toccare per 6 sec. contemporaneamente i campi e . **Disabilitazione permanente** scompare ed il forno può essere utilizzato come al solito.

## Interruzione di sicurezza automatica

A seconda dell'impostazione, il forno si spegne automaticamente dopo un periodo da 6 a 30 ore (escluso il programma sabbatico). In questo caso un messaggio nel display informa che l'apparecchio è stato spento automaticamente.

L'interruzione avviene solo se sull'apparecchio non è stata eseguita alcuna variazione.

Non appena si utilizza il rullino oppure si tocca un tasto, si riattiva la precedente modalità di funzionamento.

Il testo per l'interruzione di sicurezza si spegne.

## Cottura al forno

## Cuocere negli stampi



## Avvertenze

Poggiate gli stampi sempre sul centro della  
quiglia.

**Consigliamo** stampi in metallo scuri.

## Cuocere su teglie da forno



La smussatura della teglia deve essere sempre rivolta verso la porta del forno.

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

## Cuocere in stampi di lamiera stagnata

CircoTherm aria calda altezza d'inserimento 1  
Riscaldamento superiore/inferiore altezza d'inserimento 1

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:

controllate l'altezza d'inserimento.

Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:

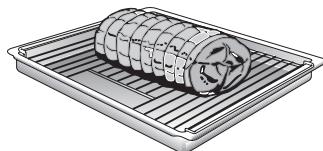
controllate l'altezza d'inserimento.

Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

## Consigli e astuzie

|   |  |
|---|--|
| <b>Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro</b>  | Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.   |
| <b>Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro</b>   | Introducete lo stampo non su teglia da forno, ma sulla griglia.  |
| <b>Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri</b>   | Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore.  |
| <b>Il dolce si secca troppo</b>   | Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.   |
| <b>Nell'interno il dolce è umido</b>  | Ridurre un poco la temperatura di cottura.<br><b>Nota:</b> non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (risultato: fuori cotto, dentro crudo).<br>Selezionare un tempo di cottura un poco più lungo, lasciare lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungere meno acqua all'impasto. |
| <b>I dolci in stampi o in forme rettangolari con il sistema ad CircoTherm aria calda dietro diventano troppo scuri</b>                                      | Non mettete lo stampo direttamente innanzi alle uscite dell'aria, presso la parete posteriore del forno.   |
| <b>Con un prodotto da cuocere molto umido, per es. dolce alla frutta, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno.</b> | Aprendo con precauzione, per breve tempo la porta del forno (1 o 2 volte, e per lunghi tempi di cottura più spesso), si può fare uscire il vapore acqueo dal forno, riducendo così notevolmente la formazione d'acqua.   |
| <b>Con CircoTherm aria calda, forte colorito scuro irregolare</b>   | Controllare l'altezza d'inserimento.   |
| <b>Dopo l'estrazione dal forno il dolce si affloscia</b>  | Usare meno liquido.  |
| <b>Per risparmiare energia</b>  | Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.<br>Gli stampi per dolci di colore oscuro assorbono meglio il calore.<br><b>Calore residuo:</b> nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 5 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.                                       |

# Arrosti al forno



## Arrosto in contenitore aperto

Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sullo stesso livello.

Il pezzo di carne con un peso superiore a 750 g può essere arrostito molto economicamente nel forno.

## Arrostire in contenitore chiuso

Sciacquate con acqua la leccarda o il contenitore per arrosto e mettete in esso la carne.

Per carne e polli grassi, secondo la grandezza ed il tipo di arrosto, versate nella leccarda da  $\frac{1}{8}$  a  $\frac{1}{4}$  di litro d'acqua. Spalmate a discrezione la carne magra con grasso, oppure copritela con fettine di speck.

Il fondo (sugo d'arrosto), che si forma nella leccarda, è un condimento molto saporito. Sciogliete il sugo con acqua bollente, portatelo ad ebollizione e addensatelo con amido alimentare, assaggiatelo e passatelo, se necessario, attraverso un setaccio.

Introducete l'arrosto nel forno freddo (il preriscaldamento non è necessario – risparmio energetico).

## Arrosto al forno sulla teglia per arrosti



Deponete la carne in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno.

Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

Disponete la teglia per arrosti nella leccarda. Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.

Il grasso che cola ed il sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

## Avvertenze

### **Grandi arrosti alti, oca, tacchino, anatra**

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

### **Arrosti bassi di media grandezza**

= tempo di cottura medio, temperatura media

### **Piccoli arrosti piani**

= breve tempo di cottura, temperatura alta

Tempo di cottura per ogni cm d'altezza della carne  
senz'osso ca. 13 - 15 minuti

Tempo di cottura per ogni cm d'altezza della carne  
con osso ca. 15 - 18 minuti

**Consigliamo**, al primo tentativo, di regolare la  
temperatura più bassa fra quelle indicate.

In generale la temperatura più bassa porta ad una  
rosolatura più uniforme.

**Consigliamo**, per l'arrosto con , di rivoltare  
l'arrosto dopo ca. la metà o due terzi del tempo di  
cottura.

Usate solo stoviglie per arrosto con manici resistenti  
ad alta temperatura.

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente  
nella leccarda.

Potete arrostire piccoli pezzi di carne su foglio di  
alluminio. A tal fine sagomate il foglio di alluminio a  
mo' di stampo con gli orli sollevati, e deponetelo  
sulla griglia.

Alla fine del tempo di cottura, lasciate l'arrosto per  
altri 10 minuti circa nel forno spento, chiuso.

---

### **Nell'interno la carne non è cotta**

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

**Nota:** non è possibile abbreviare i tempi di cottura  
aumentando le temperature (risultato: fuori cotto,  
dentro crudo).

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

---

### **Con un arrosto molto umido, per es. arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno.**

Aprendo con precauzione, per breve tempo la  
porta del forno (1 o 2 volte, e per lunghi tempi di  
cottura più spesso), si può fare uscire il vapore  
acqueo dal forno, riducendo così notevolmente  
la formazione d'acqua.

---

# Cottura al grill

## Avvertenze

 Fare attenzione quando si usa il grill.  
Tenere sempre lontano i bambini.

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

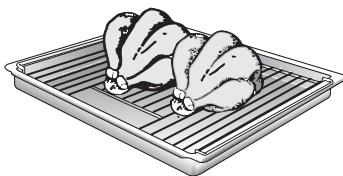
Le temperature del grill si possono regolare.

Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

Mettete la pietanza da cuocere al grill sempre al centro della griglia.

**Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sulla stessa altezza.**

## Grill con ventola



Per polli o arrosti (arrosto di maiale con cotenna) molto croccanti.

Usate la griglia e la leccarda. Rivoltate i grandi pezzi di arrosto dopo circa la metà del tempo cottura.

Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.

Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare ed attaccarsi.

Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.

Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

## Cottura al grill



### Grill superficie grande



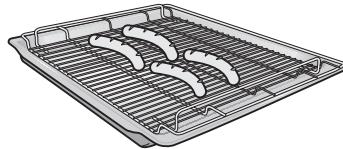
Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

Rivoltate la pietanza da grigliare dopo circa due terzi del tempo.

Ungete leggermente con olio griglia e pietanza a discrezione, anche più volte.

### Grill superficie piccola



# Cottura a vapore

## Attenzione

**Solo nella messa in funzione con il sistema di cottura a vapore. (Disponibile come accessorio speciale nel commercio specializzato).**

Usare il grado cottura a vapore solo quando il forno si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

Utilizzare come sistema di riscaldamento solo la cottura a vapore. Non sono ammesse altre funzioni e sistemi di riscaldamento.

## Accendere

Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu Cottura a vapore. Confermare la selezione.

Nel display di testo appare **Cottura a vapore**.

La cottura a vapore è regolata automaticamente, la relativa temperatura è una regolazione fissa.

Nel display di testo lampeggia **Non possibile?**

Il forno non si è raffreddato completamente.

Spegnere il forno ed attendere che si sia raffreddato a temperatura ambiente.

Avviare di nuovo la cottura a vapore.

**Per ulteriori indicazioni consultare le istruzioni per l'uso per il sistema di cottura a vapore Neff.**

# Funzione lievitazione

## Attenzione

Non versare acqua fredda nel forno caldo.  
Usare la funzione lievitazione solo con il **forno completamente raffreddato** (a temperatura ambiente).

Utilizzare solo normale acqua di acquedotto, non acqua distillata.

Nella produzione di yogurt non mettere acqua nel forno.

## Accendere

1. Versare con precauzione 50 ml di acqua (ca.  $\frac{1}{4}$  di bicchiere d'acqua) nella vaschetta di fondo del forno.
2. Disporre la scodella con la pasta al centro della griglia del forno ed introdurla nell'altezza 1.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **Funzione lievitazione**; confermare la selezione.

Nel display di testo appare **Funzione lievitazione**; la lievitazione è regolata automaticamente, la temperatura è fissa.

Nel display di testo lampeggia **Non possibile?**

Il forno non si è raffreddato completamente.  
Spegnere il forno ed attendere che si sia raffreddato a temperatura ambiente.  
Avviare di nuovo la cottura a vapore.

| Pasta con lievito per dolce  | Quantità di farina | Durata lievitazione      |
|--|--------------------|--------------------------|
| Paste leggere (come per es. per pizza, treccia di pasta lievitata) | 300–500 g<br>750 g | 25–30 Min.<br>30–35 Min. |
| Paste pesanti (come per es. per il dolce natalizio tedesco)        | 500 g<br>750 g     | 40–60 Min.<br>60–80 Min. |
| Paste leggere per pane   | 1000 g             | 30–40 Min.               |
| Paste pesanti per pane   | 1000 g             | 50–70 Min.               |
| Yogurt   | 1 litro di latte   | 6 ore                    |

I dati nella tabella sono valori orientativi. Essi possono variare a seconda del tipo e della qualità di pasta, nonché della composizione degli ingredienti, per es. età e qualità del lievito.

#### Attenzione

Per l'ulteriore lavorazione, altre istruzioni e ricette, consultare l'accluso ricettario per le funzioni di lievitazione.

Prima della cottura togliere dal forno l'acqua residua. Se dovessero restare tracce di calcare, scioglierle con un poco di aceto e strofinare poi con acqua pura.

## Cottura delicata

Cottura di arrosti a calore basso.

Ideale per tutti i pezzi di carne delicata, che devono essere cotti al sangue o cotti a puntino.

Vantaggi:

- sicuro raggiungimento del punto di cottura.
- carne molto ricca di sugo, delicata e tenera
- la carne cotta delicatamente non richiede pause di cottura e può essere mantenuta al caldo senza problemi, a bassa temperatura.

#### Avvertenze

Utilizzare solo carne fresca ed integra.

Rosolare la carne inizialmente a calore forte ed abbastanza a lungo. Non coprire la carne durante la cottura nel forno. Non girare nemmeno i pezzi di carne più grandi.

Dopo la cottura delicata non è necessario un tempo di riposo. Dopo la cottura delicata, nel suo interno la carne appare sempre rosea. Questo non significa un tempo di cottura troppo breve.

Tutte le parti delicate di manzo, suino, vitello ed agnello sono idonee per questo metodo di cottura.

La grandezza del pezzo di carne è decisiva per i tempi d'inizio arrosto e di ultimazione cottura.

## Accendere

1. Digitare il tasto  e selezionare nel sottomenu **Cottura delicata**. Confermare la selezione.

Nel display di testo appare **Prego attendere**.

2. Non appena l'apparecchio è ben caldo (ca. 20 min.), viene emesso un segnale acustico e la carne può essere introdotta. Il testo nel display cambia da **Prego attendere a Introdurre alimento**.

---

### La carne cotta a cottura delicata non è così calda come la carne cotta normalmente.

Prestare attenzione che i piatti siano riscaldati (vedi preriscaldamento) e che i sughi siano serviti molto caldi.

### Mantenere in caldo la carne cotta a cottura delicata

Commutare al modo di funzionamento **Mantenere in caldo** e regolare la temperatura a 60 °C. I pezzi di carne piccoli possono essere tenuti in caldo fino a 45 min., i pezzi grandi fino a 2 h.

---

| Pietanza                        | Rosolatura su fornello in min. | Completamento cottura nel forno in min. |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>Pezzi di carne piccoli</b>   |                                |   |
| Pezzetti o fettine              | Tutt'intorno 1–2               | 20–30                                   |
| Fettine, bistecche o medaglioni | Per lato 1–2                   | 35–50                                   |
| <b>Pezzi di carne medi</b>      |                                |   |
| Filetto intero (400–800 g)      | Tutt'intorno 4–5               | 75–120                                  |
| Lombo d'agnello (ca. 450 g)     | Per lato 2–3                   | 50–60                                   |
| Cotoletta doppia                | Tutt'intorno 7–9               | 100–120                                 |
| <b>Pezzi di carne grandi</b>    |                                |   |
| Filetto intero (da 900 g)       | Tutt'intorno 6–8               | 120–150                                 |
| Arrosto (600–1000 g)            | Tutt'intorno 8–10              | 120–150                                 |
| Arrosto (1100–2000 kg)          | Tutt'intorno 8–10              | 180–270                                 |

# Scongelare e riscaldare

## Scongelare con CircoTherm aria calda

### Avvertenze importanti

Per scongelare e completare la cottura di prodotti congelati e surgelati, usate solo il sistema ad aria calda.

Per tutti gli alimenti surgelati, osservate in linea di massima le indicazioni del produttore.

I prodotti congelati o surgelati (soprattutto la carne) dopo essere stati scongelati richiedono generalmente tempi di cottura più brevi rispetto ai prodotti freschi, poiché il congelamento provoca quasi una precottura.

Se s'informa **carne surgelata**, al tempo di cottura si deve aggiungere il tempo di scongelamento.

Il **pollame surgelato** deve essere sempre scongelato prima della cottura, per poter togliere le interiora.

Cucinate il **pesce surgelato** alle stesse temperature del pesce fresco.

I **pasti precotti surgelati** in vaschette-porzioni di alluminio possono essere infornati contemporaneamente in quantità maggiore.

### Livelli d'inserimento

**Con 1 teglia:** livello 1

**Con 2 teglie:** livello 1 + 3.

## Scongelare e cuocere

Scongelate i **prodotti surgelati crudi o alimenti congelati** in linea di massima a 50° C.

A temperature di scongelamento più alte vi è pericolo di essiccazione.

Scongelate a 130–140° C le pietanze surgelate confezionate **in foglio di alluminio o in contenitori chiusi di alluminio**.

Scongelare e riscaldare i **prodotti da forno surgelati** ad una temperatura di 100–140° C. Per ottenere una crosta più bella, inumidite leggermente pane, panini o dolci di pasta lievitata.

Scongelate i **dolci asciutti surgelati** ad una temperatura di 160–170° C, per 20–30 minuti.

Scongelate i **dolci umidi surgelati** (ricoperti con frutta) a 160–170° C, per 30–50 minuti. Avvolgete i dolci in un foglio di alluminio per evitare che la frutta si essicchi.

Scongelare e poi tostare i toast surgelati (già imbottiti) a 160–170° C, per circa 20 minuti.

### **Pizza surgelata:**

Seguire le istruzioni dei produttori.

## Scongelamento

Molto indicato per dolci delicati (per es. torte alla panna).

1. Digitare il tasto  e nel sottomenu selezionare **Scongelamento**. Confermare la selezione.  
Nel display di testo appare **Scongelamento**; la ventola nella parete posteriore del forno funziona senza riscaldamento.
2. Scongelare il dolce, a seconda della grandezza e del tipo, per 25–45 minuti.
3. Estrarlo poi dal forno e lasciarlo scongelare completamente per 30–45 minuti.

In caso di piccole quantità (pezzetti) il tempo di scongelamento si riduce a 15–30 minuti ed il tempo di postscongelamento a 10–15 minuti.

## Preriscaldamento

Per il preriscaldamento di piatti e stoviglie da portata. Nelle stoviglie preriscaldate gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

1. Digitare il campo **S** e selezionare nel sottomenu **Preriscaldamento**. Confermare la selezione. Il **Preriscaldamento** ha un temperatura fissa.
2. Disporre le stoviglie al centro della griglia.

Per prelevare le stoviglie utilizzare sempre presine per pentole o guanti da forno.

## Mantenere in caldo

Per mantenere in caldo alimenti.

1. Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **Mantenere in caldo**. Confermare la selezione. Nel display di testo appare **Mantenere in caldo** con **Selezionare la temperatura**.
2. Regolare con il rullino la temperatura desiderata. Tenere presente che con **Mantenere in caldo** sono possibili solo regolazioni fra 70 e 120 °C.
3. Mettere nel forno gli alimenti da mantenere in caldo.

Non tenere alimenti in caldo per oltre due ore, poiché i cibi delicati sono facilmente deperibili.

## Programma sabbatico

Il forno è per 24 – 73 ore in servizio continuativo ad una temperatura di ~ 80 – 90 °C.

Senza dovere accendere o spegnere il forno durante questo tempo, si possono mantenere in caldo oppure riscaldare alimenti.

### Avvertenza

Durante il funzionamento del programma sabbatico l'illuminazione resta spenta.



### Regolazione

1. Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **Programma sabbatico**. Confermare la selezione. Nel display di testo appare **Impostazione durata**.
2. Regolare con il rullino la durata desiderata e confermare la regolazione premendo il rullino oppure attendere l'acquisizione automatica dopo 3 secondi.

Nel display di testo appare **Programma sabbatico**; il programma sabbatico resta attivo per il tempo impostato.

### Cambiare la durata

L'impostazione del tempo può essere cambiata mediante **Tempo di funzionamento**.

1. Premere a tal fine il tasto **□** e selezionare nel sottomenu **Tempo di funzionamento**. Confermare la selezione.
2. Correggere la durata con il rullino.

# Programmi personali

Per rendere più facile la preparazione di pietanze preferite o cibi impegnativi, si può registrare il decorso di cottura di 10 pietanze e ripeterlo in qualsiasi momento.

Il forno memorizza in tal caso modalità di funzionamento, temperatura e durata impostate e fino a quattro altre modifiche, che si eseguono durante la registrazione.

## Registrare un nuovo programma

1. Accendere il forno.
2. Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **Programmi personali**.



3. Selezionare nel sottomenu **Nuovo programma**.  
Possono essere selezionate tre funzioni del forno (le funzioni speciali non sono selezionabili):



4. Selezionare una funzione e confermare la selezione, per entrare nella relativa modalità di funzionamento.
5. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata e confermare la selezione.  
Nel display di testo appaiono la modalità di funzionamento selezionata e l'invito a regolare la temperatura; la temperatura proposta s'illumina.
6. Impostare la temperatura desiderata e confermare l'impostazione.  
Il forno comincia ora a riscaldare.

7. Nel display di testo appare **Avvio programma**.



Decidere se il forno deve o non deve essere preriscaldato.

**Senza preriscaldamento**

8. Introdurre la pietanza da cuocere nel forno.

**Con preriscaldamento**

8. Attendere che il forno sia caldo (vedi controllo riscaldamento), Introdurre poi la pietanza da cuocere nel forno.

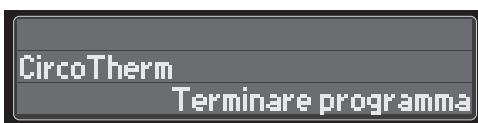
9. Premere poi il rullino per confermare l'avvio.

**La registrazione comincia.** La temperatura momentanea viene memorizzata, il tempo totale procede con il programma nel display orologio; il testo nel display di testo cambia da **Avvio programma** a **Terminare programma**.

10. Cuocere, arrostire o cuocere al grill l'alimento come al solito.

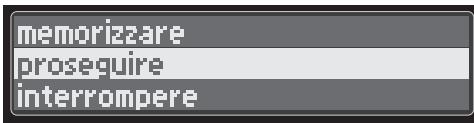
## Interrompere la registrazione del programma

Subito dopo la conferma dell'avvio, nel display di testo appare **Terminare programma**.



Premere il rullino, se si vuole terminare la registrazione.

Possono essere scelte tre possibilità:



**Memorizzare**,

se si vuole memorizzare la propria registrazione. La registrazione è terminata.

## Assegnazione del nome

Nell'operazione seguente assegnare un nome alla registrazione. Comporre il nome un carattere per volta (max. 20).



Selezione del carattere: ruotare il rullino  
Acquisizione del carattere: premere il rullino  
Cancellare il carattere:   
Memorizzare il nome:   
Interrompere immissione nome: 

Indicazione del programma: **Funzioni speciali / Programmi personali.**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Proseguire,</b>   | se si vuole proseguire la registrazione.<br>Si ritorna indietro alla registrazione.           |
| <b>Interrompere,</b> | Se si vuole terminare la registrazione, SENZA memorizzarla. La registrazione viene terminata. |
| <b>Avvertenza</b>    | Un programma già registrato non può più essere modificato.                                    |

## Registrazione di più fasi di programma

Durante la registrazione si possono eseguire fino a quattro modifiche di temperatura e modalità di funzionamento. Queste modifiche vengono registrate con il programma ed eseguite di nuovo quando il programma viene richiamato, in modo che sia possibile comporre un programma personalizzato.

Come modifiche s'intendono:

- Modifica della modalità di funzionamento
- Modifica della temperatura
- Modifica della modalità di funzionamento inclusa modifica della temperatura.

### Cambiare la temperatura

Avviare la registrazione come descritto in "Registrare un nuovo programma".



1. Per cambiare la temperatura nel corso della registrazione, digitare il tasto  $^{\circ}\text{C}$ .  
Nel display di testo appare l'invito alla regolazione della temperatura.
2. Cambiare la temperatura ruotando il rullino.
3. Confermare le impostazioni **premendo il rullino**, altrimenti dopo 3 secondi l'apparecchio ritorna automaticamente alla temperatura precedente.

La modifica della temperatura viene memorizzata con il programma.

## Cambiare la modalità di funzionamento

Avviare la registrazione come descritto in "Registrare un nuovo programma"...

1. Per cambiare la modalità di funzionamento durante la registrazione, digitare sul campo funzioni del forno, nel cui sottomenu si trova la modalità di funzionamento.



Viene visualizzato il sottomenu con le modalità di funzionamento.

2. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata a scelta, digitando ripetutamente i campi funzione del forno oppure ruotando il rullino.
3. Confermare le impostazioni premendo il rullino.
4. Nel display di testo lampeggia l'invito a regolare la temperatura; la temperatura proposta s'illumina.
5. Confermare le impostazioni premendo il rullino.



La modifica della modalità di funzionamento ed eventualmente le modifiche di temperatura vengono memorizzate con il programma.

## Eseguire il programma

1. Toccare il tasto  e selezionare nel sottomenu **Programmi personali**.
2. Selezionare nel sottomenu il programma desiderato.  
Non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura d'avvio viene emesso un segnale acustico.
3. Conformemente all'invito nel display di testo, introdurre l'alimento da cuocere ed avviare il programma premendo il rullino.  
Il programma si avvia. Se il programma è costituito da più fasi, dopo ogni fase viene emesso un segnale acustico.
4. Terminato il programma viene emesso un segnale acustico; nel display lampeggia **Programma terminato**.
5. Confermare la fine del programma premendo il rullino. Il forno si spegne.

### Avvertenza

Ad ogni esecuzione di un programma nel display orologio per ogni fase del programma è visualizzato un conteggio a ritroso del tempo.

Considerare che il forno memorizza impostazioni come il preriscaldamento. Nell'esecuzione del programma procedere esattamente come nella registrazione.

Quando si richiama un programma la barra indica il grado di preriscaldamento:  
tutte le barre sono accese → preriscaldato  
nessuna barra accesa → non preriscaldato.

Durante lo svolgimento di un programma nel display di testo lampeggia:

#### **Prego attendere, forno troppo freddo?**

Il forno non ha ancora raggiunto la temperatura d'avvio memorizzata. Attendere il segnale acustico e l'invito ad introdurre l'alimento da cuocere ed avviare il programma.

#### **Non possibile, forno troppo caldo?**

La temperatura è superiore alla temperatura d'avvio memorizzata. Spegnere il forno. Attendere finché non si è raffreddato a sufficienza. Riavviare il programma.

## Visualizzazione delle fasi del programma

È possibile la visualizzazione delle impostazioni per le singole fasi del programma.

**1.** Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **Programmi personali**.

**2.** Selezionare il programma desiderato.

**3.** Digitare il tasto **i** e ruotare il rullino.

Nei display vengono visualizzate le impostazioni per ogni fase di programma:

- Display di testo: modalità di funzionamento e fase del programma
- Display temperatura: temperatura memorizzata
- Barra del controllo di riscaldamento: grado di preriscaldamento
- Display orologio: durata delle fasi del programma.

---

## Cancellare programma

**1.** Toccare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **Programmi personali**.

**2.** Selezionare nel sottomenu **Cancellare programma**. Tutti i programmi registrati vengono visualizzati.

**3.** Selezionare un programma e confermare la cancellazione premendo il rullino.  
Il programma viene cancellato.

**4.** Selezionare **Indietro**, per ritornare al menu originario.

## Avvertenza

I programmi cancellati non possono essere più ripristinati.

# Pulizia e manutenzione

## Avvertenze importanti

Per la pulizia non adoperate mai sostanze abrasive, prodotti corrosivi e oggetti che graffiano.

Non raschiate residui di cibo bruciati, ma ammorbiditeli con un panno umido e detergente.

Prodotti di pulizia particolarmente consigliabili possono essere acquistati tramite il servizio assistenza clienti.

## Esterno dell'apparecchio

### Fronte in acciaio inox/alluminio

Versate un detergente liquido per piatti commerciale su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

Non usare detergenti aggressivi, spugne che graffiano o panni per pulizia ruvidi.

In caso di forte sporcizia, usare detersivi commerciali comuni per superfici di acciaio inox/alluminio opacizzate. Osservare le istruzioni del produttore.

### Smalto e vetro

Versate un detergente liquido per piatti commerciale su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

### Vetro della porta del forno

Il vetro interno della porta del forno, al fine di abbassare la temperatura, è dotato di un rivestimento per riflettere il calore.

Esso non pregiudica la vista attraverso la finestra della porta del forno.

A porta aperta questo rivestimento può apparire come una patina chiara. Questa è una caratteristica tecnica e non costituisce un difetto di qualità.

## Forno

Pulire il forno dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill.

Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.

## **Avvertenze:**

per evitare sporcizia usare:

- **Aria calda Circo Therm.** Nell'impiego di Aria calda Circo Therm lo sporco è minore rispetto agli altri tipi di funzionamento.
- **per cuocere** dolci molto umidi la leccarda.
- **per l'arrosto** il contenitore adatto ( pentola per arrosti ).

## **Per una pulizia più facile**

si può accendere la lampada del forno e sganciare la porta del forno.

Per pulire la bocca del forno dietro la porta, dovreste sganciare la guarnizione della porta del forno.

Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno.

Consigliamo pulitori per forno in forma di gel, poiché questi possono essere applicati dov'è necessario.

 Non eseguire nessuna pulizia a caldo con detergenti appositamente previsti per il forno.

Dopo una pulizia, lasciare il forno aperto per farlo asciugare.

Inoltre:

a temperature molto elevate lo smalto si cuoce. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti corrosivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non sono completamente smaltati e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

---

## Rivestimento catalitico del forno

### Pulizia delle superfici catalitiche del forno

La parete posteriore nel forno è rivestita con smalto autopulente.

Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Talvolta gli spruzzi di dimensioni maggiori vengono eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

### Avvertenze importanti

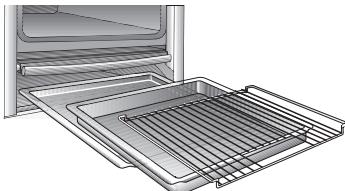
Non usare mai prodotti per pulizia abrasivi.

Con essi si graffia o distrugge lo smalto autopulente.

Non pulire mai lo smalto autopulente con pulitori per forni. Se il pulitore per forni viene per errore a contatto con lo smalto autopulente, rimuoverlo immediatamente con una spugna e sufficiente acqua.

---

## Conservare gli accessori



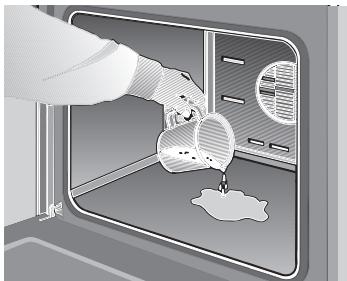
Aprire la porta del forno e spingerli nell'interno.

Gli accessori possono essere conservati nello scomparto sotto il forno.

Nell'introduzione prestare attenzione all'ordine:

- 1. teglia da forno**
- 2. leccarda**
- 3. griglia per forno/arrosto.**

## Sistema di pulizia EasyClean®



Per rendervi più agevole la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono, a causa del calore e del vapore acqueo, e infine possono essere rimossi più facilmente.

### Attenzione:

Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Il sistema ausiliario di pulizia può essere inserito solo quando **il forno si è completamente raffreddato** (temperatura ambiente).

Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

### Accendere:

1. Togliere dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versare con precauzione nella vaschetta di fondo del forno ca. 0,4 litri di acqua con un poco dei detersivo per piatti. Se il forno è molto sporco si può lasciare reagire l'acqua con detersivo per qualche tempo, prima di accendere.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Digitare il tasto **S** e selezionare nel sottomenu **EasyClean**.

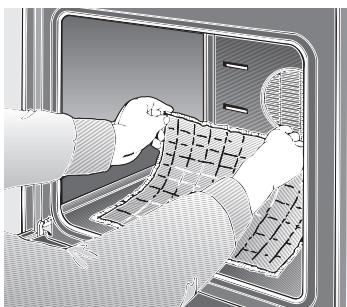
Nel display di testo appare **EasyClean – in funzione**.

Il sistema ausiliario di pulizia funziona automaticamente. Dopo 21 minuti il programma è terminato. Viene emesso un segnale e sul display di testo appare **EasyClean – fine**.

Nel display di testo lampeggia l'indicazione **non possibile?**

Il forno no si è completamente raffreddato. Spegnere il forno ed attendere che si raffreddi a temperatura ambiente. Avviare di nuovo EasyClean.

## Dopo avere disinserito il sistema ausiliario di pulizia



### Avvertenze:

Non lasciare l'acqua residua nel forno per lungo tempo, p. es. durante tutta la notte.

1. Aprite la porta del forno e assorbite l'acqua residua con un panno-spugna grande, molto assorbente.
2. Pulite il forno con il panno-spugna imbevuto della soluzione di lavaggio, con una spazzola morbida, oppure con una paglietta di plastica per lavare le pentole.  
Potete rimuovere i residui resistenti ancora presenti con un raschietto per vetro (per vetroceramica).  
**Attenzione:** maneggiate il raschietto con precauzione e non tenetelo con il manico troppo inclinato, per evitare di graffiare lo smalto!
3. Potete rimuovere gli orli di calcare con un panno imbevuto di acetato.
4. Strofinate di nuovo il forno con il panno-spugna sciacquato in acqua pulita, e poi asciugatelo strofinando con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta del forno).

### Avvertenze:

Se il forno è molto sporco, potete ripetere l'operazione dopo il raffreddamento.

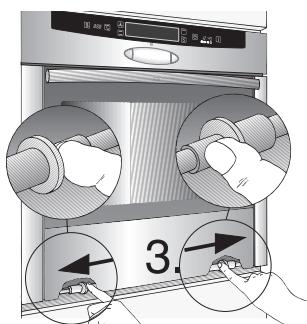
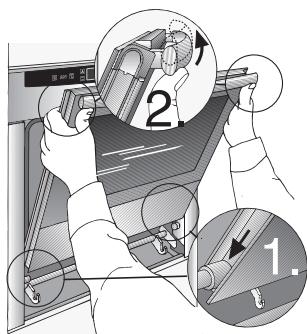
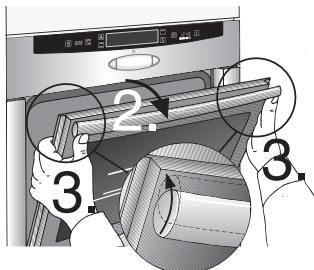
In caso di sporco intenso con grasso, dopo l'arrosto o la cottura sulla griglia, consigliamo di strofinare con detergente per stoviglie i punti sporchi, prima di attivare il sistema ausiliario di pulizia.

Dopo la pulizia, lasciate la porta del forno per circa 1 ora nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°, affinché le superfici smaltate del forno possano asciugarsi bene.

## Asciugatura rapida

1. Disporre la porta del forno obliqua a ca. 30° in posizione di arresto.
2. Premere il tasto  e selezionare nel sottomenu **CircoTherm**.
3. Regolare con il rullino la temperatura a **50 °C**, durata 5 minuti.
4. Spegnere poi di nuovo il forno.

## Smontare la porta del forno



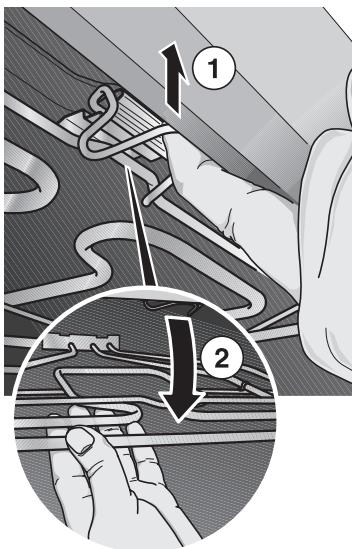
### Sganciare la porta del forno

1. Spingere i chiavistelli a sinistra ed a destra verso l'interno ed aprire la porta del forno fino ad una posizione obliqua.
2. Mantenere in alto la porta del forno e nello stesso tempo sollevare un poco la maniglia.
3. Estrarre la porta del forno verso l'alto tenendola inclinata.

### Agganciare la porta del forno

1. Appoggiare la porta del forno sui rullini guida tenendola inclinata.
2. Sollevare un poco la maniglia fino alla sua posizione orizzontale, finché la porta del forno non s'innesta.
3. Chiudere la porta del forno e spingere i chiavistelli a sinistra ed a destra verso l'esterno.

## Abbassare l'elemento riscaldante



Per pulire meglio il soffitto del forno, abbassare l'elemento riscaldante del grill.

**Attenzione:** l'elemento riscaldante deve essere freddo.

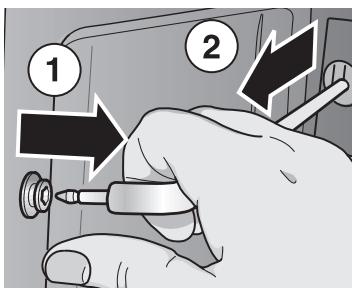
1. Premere la staffa d'arresto verso l'alto, finché non si sente lo scatto di sgancio.
2. Sostenere l'elemento riscaldante ed abbassarlo lentamente.

### Dopo la pulizia

Sollevare di nuovo l'elemento riscaldante.

Tirare la staffa d'arresto verso avanti e premerla verso l'alto finché non si arresta.

## Griglia di aggancio

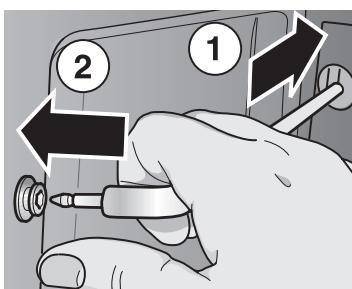


### Sganciare

1. Estrarre la griglia di aggancio dalla boccola di sostegno.

2. Sganciare la griglia.

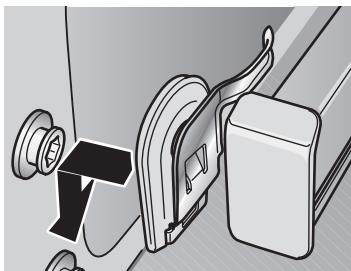
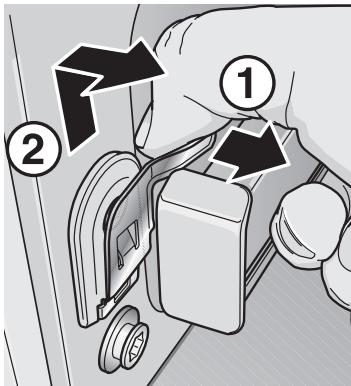
Pulire le griglie con detersivo liquido per piatti e una spugna oppure con una spazzola.



### Agganciare

Dopo la pulizia montare le griglie di aggancio nell'ordine inverso.

## Guida telescopica



### Sganciare

1. Tirare le molle a lamina.
  2. Mantenere la molla a lamina e spingere la guida telescopica verso l'alto.
- Pulire le guide telescopiche con detersivo liquido per stoviglie e spugna oppure con una spazzola.

### Agganciare

1. Inserire dietro la guida telescopica.
2. Spingere la guida telescopica nel supporto e premerla verso il basso fino all'innesto. Spingere sempre le guide telescopiche fino all'arresto.
3. Chiudere la porta del forno solo quando tutte le guide telescopiche sono state spinte nell'interno.

**Attenzione:** le guide telescopiche durante il funzionamento del forno si riscaldano molto. Prestare molta attenzione a non scottarsi quando sono estratte.

# Impostazioni

Per entrare nelle impostazioni ruotare il rullino nel menu principale, finché nel display di testo non appare l'indicazione **Impostazioni** marcata in rosso. Confermare la selezione premendo il rullo o attendere l'acquisizione automatica dopo 3 secondi.

|  |   |
|--|---|
| <b>Intensità del segnale acustico</b>  | Selezionare questa opzione, per regolare il volume dei segnali acustici. Quanto maggiore è l'intensità, tanto più rapida la successione dei segnali.  |
| <b>Durata del segnale acustico</b>   | Selezionare questa opzione per regolare la durata dei segnali acustici.<br>Dopo avere selezionato questa opzione, regolare con il rullino la durata desiderata del segnale.<br>Il segnale acustico può essere interrotto anzi tempo toccando il campo  . |
| <b>Segnale acustico OFF (ON)</b>   | Selezionare questa opzione per disinserire completamente i segnali acustici.<br>Per inserirli di nuovo selezionare <b>Segnale acustico ON</b> .   |
| <b>Selezionare la lingua</b>   | Scegliere questa opzione per selezionare una nuova lingua.<br>Sono disponibili le lingue seguenti: <span style="float: right;">Deutsch<br/>English<br/>Français<br/>Italiano<br/>Nederlands<br/>Español<br/>ΣΛΛΗΑΝΙΚΑ</span>  |
| <p><b>Attenzione:</b> il cambio della lingua avviene immediatamente dopo la conferma mediante pressione sul rullino.</p> <p>Consigliamo d'impostare solo la lingua che si conosce bene.</p> <p>Per errore è stata regolata la lingua sbagliata?<br/>Spegnere l'apparecchio.<br/>Toccare per 5 secondi il campo .</p> <p>Nel display di testo appaiono di nuovo le lingue selezionabili.</p> |   |
| <b>Display orologio OFF (ON)</b>   | Selezionare questa opzione per spegnere il display orologio.<br>Per riaccendere i display orologio selezionare <b>Display orologio ON</b> .   |

# Guasti e riparazioni

In caso di guasti o di riparazioni, che non siete in grado di effettuare Voi stessi, il servizio assistenza clienti è a Vostra disposizione. Trovate gli indirizzi nell'elenco dei centri di assistenza.

**Attenzione:** non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

## Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

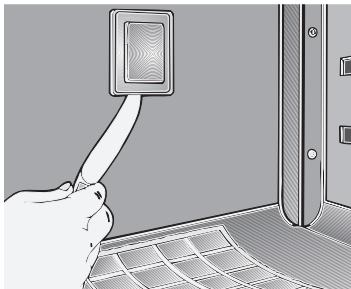
Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione si trova dietro la porta del forno, sotto a sinistra, sull'orlo laterale del forno.

In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

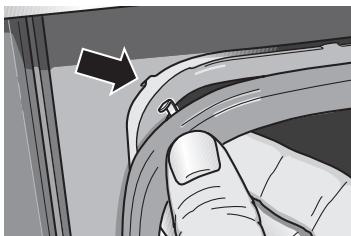
E-Nr.

FD

### Sostituzione della lampadina del forno



### Sostituzione della guarnizione della porta del forno



**Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!**  
**Fare ciò disinserendo il dispositivo automatico di sicurezza oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole dell'impianto domestico.**

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Staccare il coperchio di vetro. A tal fine inserire un coltello o simile tra il vetro e la cornice d'arresto.
3. Cambiare la lampada.
  - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, termoresistente fino a 300° C.
  - Trovate la lampada presso il servizio assistenza clienti.

Smontate le guarnizioni della porta del forno difettose semplicemente sganciadole. Trovate la guarnizione nuova presso il servizio assistenza clienti.

# Che fare in questi casi?

Non sempre è necessario telefonare al servizio assistenza clienti. In molti casi potete rimediare Voi stessi. Nella tabella seguente trovate alcuni suggerimenti.

## Avvertenza fondamentale:

I lavori ai componenti elettronici dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da un tecnico. Prima di iniziare questi lavori, è indispensabile togliere tensione all'apparecchio, disattivando l'interruttore di sicurezza, oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole della Vostra abitazione.

| Che fare se . . .   | Causa possibile   | Rimedio   |
|---|---|---|
| ... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?                    | Fusibile guasto   | Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.            |
| ... se improvvisamente il forno non funziona più?   | L'orologio elettronico è regolato su timer automatico (vedi "Timer automatico").  | Cancellare il timer automatico. Nelle funzioni orologio selezionare <b>Cancellare tempi</b> e confermare. |
| ... se il forno improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica <b>0:00</b> intermittente? | L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.   | Regolare di nuovo l'ora attuale.  |
| ... se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?                              | Impulsi energetici (per es. fulmine).   | Regolare di nuovo le funzioni relative.   |
| ... se nel display appare una lingua non conosciuta?  | È stata impostata la lingua Spegnere l'apparecchio. Toccare per 5 secondi il campo  . Selezionare la nuova lingua. |   |
| ... se il forno esegue le impostazioni automaticamente?   | Programmazione fissa.   | Acquisizione automatica dell'impostazione dopo 3 secondi, senza regolazione manuale.                      |

| Che fare se . . .  | Causa possibile   | Rimedio   |
|--|---|---|
| . . . se l'apparecchio non riscalda più ed il doppio punto dell'orologio lampeggia?                                | Modo dimostrazione attivo. Corpi riscaldanti bloccati.  | Per disattivare il modo dimostrazione toccare per 6 secondi i campi  e  . |
| . . . se il comando dell'apparecchio è bloccato e nel display appare <b>Forno disabilitato?</b>                    | Disabilitazione del forno o sicurezza bambini attiva (vedi dispositivi di sicurezza").                                | Per disattivare, toccare per 3 secondi i campi  e  .                        |
| <b>Disabilitazione permanente?</b>   | Disabilitazione permanente del forno o sicurezza bambini attiva (vedi dispositivi di sicurezza").                     | Per disattivare, toccare per 6 secondi i campi  e  .                        |
| . . . se dopo l'inserimento della modalità di funzionamento nel display appare l'indicazione <b>Non possibile?</b> | Il forno non si è completamente raffreddato, per es. a causa di una utilizzazione prolungata del forno.               | Attendere che il forno si sia raffreddato. Riavviare poi di nuovo la modalità di funzionamento.   |
| . . . se l'apparecchio si è spento automaticamente e nel display temperatura lampeggia <b>0:00?</b>                | L'apparecchio si è spento automaticamente per protezione contro il surriscaldamento (vedi dispositivi di sicurezza"). | Il funzionamento può proseguire ruotando il rullino o mediante selezione di un'altra modalità di funzionamento.   |
| . . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?  | Temperatura di cottura troppo alta.<br><br>Griglia o leccarda inserite male.  | Disporre la griglia nella leccarda ed introdurle insieme in una altezza d'inserimento.  |
| . . . liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?   | L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.   | Verificare il montaggio.  |
| . . . nel forno compare molta acqua di condensazione?  | Fenomeno normale, per es. in caso di dolce con copertura molto umida (frutta) o di grande arrosto.                    | Durante la cottura ogni tanto aprire e richiudere la porta del forno, alla fine della cottura asciugare l'acqua di condensazione.   |

| <b>Che fare se . . .</b>   | <b>Causa possibile</b>  | <b>Rimedio</b>   |
|--|---|--|
| ... gli elementi ad inserimento smaltati presentano macchine opache, chiare?                         | Fenomeno normale causato dal gocciolare di succo di carne.  | Non vi è rimedio.  |
| ... il vetro della porta o vetro della finestra del forno si appanna?                                | Fenomeno normale. È causato dalla differenza di temperatura.  | Accendere il forno per ca. 5 minuti a 100° C.                                    |
| ... se dopo avere spento e subito riaccesso il forno si ritorna alle stesse impostazioni precedenti? | Effetto memoria. Protezione contro la disinserzione per errore. L'apparecchio memorizza l'ultima regolazione. | Spegnere l'apparecchio. Attendere 7 secondi, prima di riaccendere l'apparecchio. |
| ... se la porta del forno non si sgancia?  | Non è stata mantenuta la posizione obliqua oppure la maniglia è stata sollevata troppo.                       | Controllare l'inclinazione della porta e la posizione della maniglia.            |
| ... se la porta del forno non si aggancia?   | L'asta trasversale sotto il forno è spostata verso avanti.  | Spingere l'asta trasversale nella posizione di arresto posteriore.               |
|  |   |  |
|  | La porta del forno non poggia sul gancio di arresto dell'asta trasversale.                                    | Controllare l'inclinazione.  |
|  | La maniglia è stata spinta tropo verso l'alto.  | Controllare la posizione della maniglia.   |

## Note



**9000 072 303**

Printed in Germany 0507 Es.