



Caro/a cliente,

Lei ha appena deciso di acquistare una nuova cucina Neff.
La ringraziamo di cuore per la fiducia accordataci e speriamo
che il nuovo pezzo forte della Sua cucina possa farLe
assaporare al meglio e per lungo tempo i piaceri della cucina.

Per sfruttare al meglio tutti i vantaggi tecnici offerti dalla nuova
cucina, si consiglia di leggere le presenti Istruzioni per l'uso.

L'indice esaustivo rimanda rapidamente alle informazioni più
importanti:

- Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza.
- E vengono descritti i singoli componenti della cucina nuova.
- Vengono illustrate passo passo le fasi di impostazione.
- Le tabelle riportano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento
per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro
laboratorio.
- E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni
utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Buon divertimento in cucina!

Istruzioni per l'uso

B44M42N0

it

9000 266 565

Indice

Norme di sicurezza	5
Prima del montaggio	5
Avvertenze per la sicurezza	5
Cause dei danni	7
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	8
Risparmio energetico	8
Smaltimento ecocompatibile	8
Il nuovo apparecchio	9
Pannello comandi	9
Modalità di funzionamento	10
Livelli di inserimento	10
Accessori	11
Prima del primo utilizzo	12
Impostazione dell'ora	12
Pulizia dell'apparecchio	13
Comandi dell'apparecchio	14
Attivazione apparecchio	14
Disattivazione apparecchio	14
Orologio elettronico	15
Display orologio	15
Contaminuti breve	16
Durata di funzionamento	17
Arresto	18
Funzionamento con preselezione	18
Impostazione dell'ora	19

Indice

Riscaldamento rapido	20
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	21
Cottura al forno	21
Cottura al forno in teglie e stampi	22
Cottura su più livelli	23
Tabella di cottura per gli impasti di base	23
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati	26
Consigli e suggerimenti	28
Cottura arrosto	30
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	31
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	32
Tabella per arrosti	32
Consigli e suggerimenti	34
Cottura al grill	35
Termogrill	35
Grill a superficie variabile	37
Scongelamento	39
Scongelamento con CircoTherm Aria calda	39
Livello di scongelamento	40
Yogurt	41
Sterilizzazione	42
Cura e pulizia	45
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio	45
Pulizia del vano di cottura	46
Smontaggio e montaggio della porta	48

Indice

Pulizia dei pannelli della porta	50
Pulizia della griglia mobile	52
Guasti e riparazioni	54
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	55
Sostituzione della guarnizione della porta	56
Servizio di assistenza tecnica	57
Pietanze sperimentate	58

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

L'allacciamento 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.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo.

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile corrispondente nella scatola o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura

Non riporre gli accessori 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 le stoviglie sul fondo del forno.

Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non risultano più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

Acqua nel vano di cottura caldo

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Alimenti umidi

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.

Fuoriuscita del 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.

Raffreddamento con porta del forno aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Anche se la porta del forno è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Guarnizione del forno molto sporca

Se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento del forno, la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

Trasporto dell'apparecchio

Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli per risparmiare energia durante la cottura e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 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 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

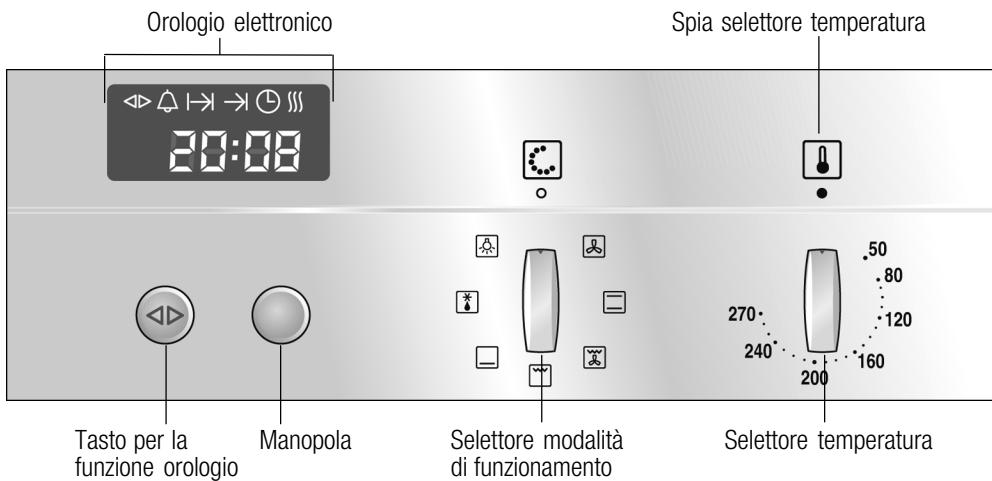
Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni riguardo

- al pannello di comando
- alle modalità di funzionamento
- ai livelli di inserimento
- agli accessori

Pannello comandi



Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Tasto per la funzione orologio	Scegliere la funzione orologio desiderata o il riscaldamento rapido (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Manopola	Scegliere le impostazioni all'interno di una funzione orologio o attivare il riscaldamento rapido (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Selettore modalità di funzionamento	Selezionare la modalità di funzionamento desiderata
Selettore temperatura	Impostare la temperatura desiderata

Manopole di regolazione a scomparsa

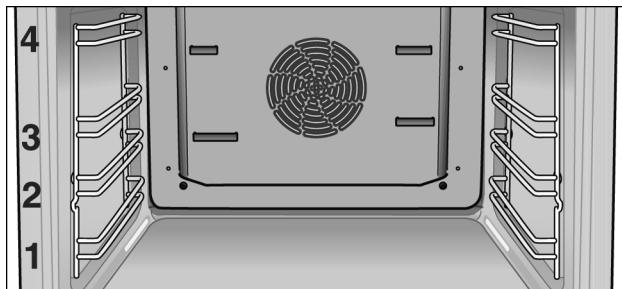
La manopola e i selettori della modalità di funzionamento e della temperatura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

Modalità di funzionamento

Qui viene presentata una panoramica sulle modalità di funzionamento dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento	Impiego
<input checked="" type="checkbox"/> CircoTherm® Aria calda	per cuocere e arrostire su uno o più livelli
<input type="checkbox"/> Riscaldamento sup./inf.	per cuocere e arrostire su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta)
<input checked="" type="checkbox"/> Termogrill	per pollame e porzioni di carne più grandi
<input checked="" type="checkbox"/> Grill grande	per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
<input type="checkbox"/> Riscaldamento inferiore	per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore solo al termine del tempo di cottura.
<input checked="" type="checkbox"/> Livello di scongelamento	per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
<input checked="" type="checkbox"/> Illuminazione del vano di cottura	agevola la cura e la pulizia del vano di cottura

Livelli di inserimento



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

Avvertenza:

In caso di cottura con CircoTherm® Aria calda ☀, non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Accessori

L'apparecchio è provvisto degli accessori seguenti:



Leccarda, smaltata

per la cottura al forno di torte farcite, per arrostire, grigliare e raccogliere i liquidi che gocciolano durante le cottura



Griglia, con bordi

per la cottura al forno in stampi, per arrostire e grigliare

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	Nº d'ordine
Mega set a vapore	N8642X0
Set a vapore	N8642X0EU
Leccarda, smaltata	Z1232X0
Leccarda antiaderente	Z1233X0
Leccarda con griglia inseribile	Z1242X0
Leccarda in vetro	Z1262X0
Leccarda in alluminio, smaltata	Z1272X0
Teglia, in alluminio	Z1332X0
Teglia, smaltata	Z1342X0
Teglia da forno antiaderente	Z1343X0
Stampo per pizza	Z1352X0
Griglia, con bordi, con apertura	Z1432X0
Griglia, piatta	Z1442X0
Teglia da forno, smaltata, divisa in due parti	Z1512X0
Guida tripla a estrazione CLOU	Z1742X1

Accessori	Nº d'ordine
Guida quadrupla a estrazione CLOU	Z1752X1
Piastra per pane	Z1912X0
Tegame universale, smaltato	Z9930X0

Avvertenza:

Mentre il forno è in funzione, la teglia e la leccarda possono deformarsi. Questo fenomeno è dovuto alle notevoli differenze di temperatura nell'accessorio che possono verificarsi se quest'ultimo è stato riempito solo in parte o se si cuociono alimenti surgelati, come ad esempio la pizza.

Prima del primo utilizzo

Questo capitolo descrive,

- come impostare l'orologio dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica
- come pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Impostazione dell'ora

Nel display dell'ora lampeggia **0:00**.



1. Premere il tasto funzione dell'orologio.
Vengono visualizzati i simboli  e . Nel display dell'ora lampeggia **12:00**.
2. Impostare l'ora attuale servendosi della manopola.
Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.

Modifica dell'ora

Per modificare l'ora in un secondo tempo, premere ripetutamente il tasto funzione dell'ora finché non vengono visualizzati i simboli  e . Impostare l'ora attuale servendosi della manopola.

Pulizia dell'apparecchio

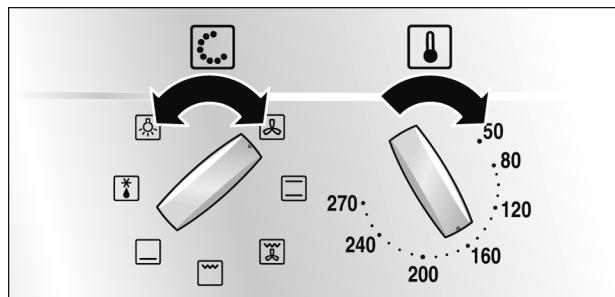
- Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'apparecchio.
1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
 2. Rimuovere completamente dal vano di cottura ogni residuo di materiale d'imballaggio (ad.es. resti di polistirolo).
 3. Pulire gli accessori e il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda (vedere il capitolo: Cura e pulizia).
 4. Attivare il riscaldamento sup./inf.  a 240 °C per 30 minuti.
 5. Una volta raffreddatosi, lavare nuovamente il vano di cottura con la soluzione di lavaggio calda.
 6. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido e una soluzione di lavaggio.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive,

- come accendere e spegnere l'apparecchio
- come selezionare una modalità di funzionamento e la temperatura

Attivazione apparecchio



1. Ruotare il selettore della modalità di funzionamento fino a impostare quella desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura fino a impostare quella desiderata.

Mentre l'apparecchio si scalda e a ogni riscaldamento successivo, si accende la spia .

Disattivazione apparecchio

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0.
2. Riportare il selettore della temperatura su ●.

Dopo lo spegnimento, la ventola può continuare a funzionare.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive,

- come impostare il timer
- come spegnere automaticamente l'apparecchio (durata e fine del funzionamento)
- come accendere e spegnere automaticamente l'apparecchio (preselezione funzionamento)
- come impostare l'orologio
- come attivare il riscaldamento rapido

Display orologio



Funzione orologio	Tipo di utilizzo
⌚ Contaminuti breve	È possibile utilizzare il contaminuti breve come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e spegne automaticamente.
➡ Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente dopo una durata di funzionamento impostata (ad es. 1:30 ore).
→ Arresto	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ad es. 12:30).
Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata di funzionamento e l'arresto sono combinati.

Funzione orologio	Tipo di utilizzo
⌚ Ora	Impostazione dell'ora
⚡ Riscaldamento rapido	Riduzione del tempo di riscaldamento

Indicazioni:

- Tra le **22:00** e le **5:59** il display dell'orologio viene oscurato se non è stata effettuata alcuna impostazione o se non è stata attivata alcuna funzione orologio.
- Se si attivano le funzioni orologio Contaminuti breve , Durata di funzionamento , Arresto  e Funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo corrispondente lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio.

Attivazione e disattivazione del display orologio

1. Premere il tasto funzione orologio per 6 secondi. Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
2. Premere brevemente il tasto funzione dell'orologio. Il display orologio si accende.

Contaminuti breve



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \triangle .
2. Impostare la durata con il selettore (ad es. **5:00** minuti).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti breve inizia a scorrere.

Durata di funzionamento

Spegnimento automatico dopo un tempo impostato.



1. Impostare modalità di funzionamento e temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\rightarrow\leftarrow$.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. **1:30** ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora e la durata di funzionamento impostata inizia a scorrere.

Allo scadere della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

4. Riportare il selettore della modalità di funzionamento e il selettore temperatura su 0.
5. Premere il tasto funzione orologio per arrestare la funzione orologio.

Arresto

Spegnimento automatico in un dato momento.



1. Impostare modalità di funzionamento e temperatura.
L'apparecchio scalda.
 2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
 3. Impostare l'arresto mediante il selettori (ad es. **12:30**).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora.
- Al momento impostato per l'arresto l'apparecchio si spegne automaticamente.
4. Riportare il selettori della modalità di funzionamento e il selettori temperatura su 0.
 5. Premere il tasto funzione orologio per arrestare la funzione orologio.

Funzionamento con preselezione

L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente al momento impostato per l'arresto. Combinare le funzioni orologio Durata di funzionamento e Arresto.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nel vano di cottura.

1. Impostare modalità di funzionamento e temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\odot\ominus$.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. **1:30** ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
4. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$, $\odot\ominus$ e $\rightarrow\leftarrow$.
5. Impostare l'arresto mediante il selettore (ad es. **12:30**).
L'apparecchio si spegne e attende il momento adatto per riaccendersi (nell'esempio alle **11:00**).
Al momento impostato per l'arresto l'apparecchio si spegne automaticamente (**12:30**). Viene emesso un segnale acustico e lampeggia il simbolo $\rightarrow\leftarrow$.
6. Riportare il selettore della modalità di funzionamento e il selettore temperatura su o.
7. Premere il tasto funzione orologio per arrestare il Funzionamento con preselezione.

Impostazione dell'ora



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\odot\ominus$.
2. Impostare l'ora con il selettore.
L'impostazione viene registrata automaticamente.

Riscaldamento rapido

Con le modalità di funzionamento CircoTherm® Aria calda  e Funzione cottura pane  è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

Avvertenza:

Durante il riscaldamento rapido non posizionare alcun alimento nel vano di cottura fintanto che è acceso il simbolo .

1. Impostare modalità di funzionamento e temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli  e  e sul display orologio non appare .
3. Girare il selettori verso destra.
Il display orologio indica  e il simbolo  si illumina. Il riscaldamento rapido è spento.



Al raggiungimento della temperatura impostata il riscaldamento rapido si spegne. Il simbolo  si spegne.

Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

1. Per verificare le proprie impostazioni, premere il tasto funzione orologio finché non si illumina il simbolo desiderato.
2. Se necessario, correggere le impostazioni con il selettori.
3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettori verso sinistra e riportarlo al valore iniziale.

Cottura al forno

Questo capitolo contiene informazioni su

- Stampi e teglie da forno
- Cottura su più livelli
- Cottura degli impasti di base più comuni (tabella di cottura)
- Cottura dei prodotti pronti surgelati e delle pietanze fresche (tabella di cottura)
- Consigli e suggerimenti per la cottura al forno

Avvertenza:

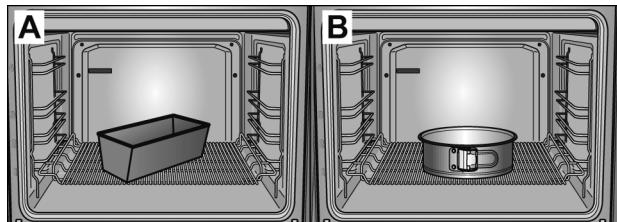
In caso di cottura con CircoTherm® Aria calda , non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Cottura al forno in teglie e stampi

Stampi per dolci

Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata e quelli in vetro prolungano la durata della cottura e i dolci non risultano dorati in modo uniforme. Se si desidera cuocere con stampi in lamiera stagnata e Riscaldamento sup./inf. , utilizzare il livello di inserimento 1.



Per la cottura su un livello con CircoTherm® Aria calda  posizionare uno stampo a cassetta sempre diagonalmente (figura A) e uno stampo rotondo sempre al centro della griglia con bordi (figura B).

Teglie

Si consiglia di utilizzare esclusivamente teglie originali, in quanto queste si adattano in modo ottimale al vano di cottura e alle modalità di funzionamento.

Inserire sempre la teglia o la leccarda con cautela fino all'arresto e fare attenzione che la smussatura sia sempre rivolta verso la porta del forno.

Per la cottura di dolci farciti utilizzare sempre la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

Cottura su più livelli

Per la cottura su più livelli utilizzare preferibilmente le teglie e inserirle contemporaneamente.

Tenere conto del fatto che i dolci su vari livelli possono dorare con tempi diversi. Il dolce sul livello più alto risulta dorato più velocemente e può essere prelevato prima.

Se si desidera cuocere su due livelli, utilizzare una teglia e una leccarda, quindi inserire la prima al livello di inserimento 3 e la seconda al livello di inserimento 1.

Tabella di cottura per gli impasti di base

I valori riportati nella tabella sono indicativi e validi per teglie da forno smaltate e stampi scuri. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta, e anche a seconda dello stampo.

Suggeriamo per il primo tentativo di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Se si segue una ricetta personale, prendere in considerazione le indicazioni per alimenti simili nella tabella.

Rispettare le avvertenze della tabella riguardanti il preriscaldamento.

Impasto di base	CircoTherm® Aria calda 		Riscaldamento sup./inf. 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Impasto per torte					
Dolci in teglia con farcitura					
■ 1 livello	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 livelli	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Stampo a cerniera/a casetta	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180

* Preriscaldare il forno

Impasto di base	CircoTherm® Aria calda 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta frolla					
Dolci in teglia con farcitura asciutta ad es. granella					
■ 1 livello	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 livelli	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Dolci in teglia con farcitura non asciutta ad es. panna	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Stampo a cerniera, ad es. torta di ricotta	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Pan di Spagna					
Rotolo di pan di Spagna	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Pan di Spagna (6 uova)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Pan di Spagna (3 uova)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con farcitura asciutta ad es. granella					
■ 1 livello	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 livelli	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Corona e treccia lievitata (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Stampo a cerniera	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Stampo da budino	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Preriscaldare il forno

Pasticcini	CircoTherm® Aria calda 			Riscaldamento sup./ inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta lievitata					
■ 1 livello	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 livelli	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringhe					
■ 1 livello	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 livelli	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Pasta sfoglia					
■ 1 livello	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 livelli	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Pasta chou					
■ 1 livello	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 livelli	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Impasto, ad es. muffin					
■ 1 livello	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 livelli	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pasta frolla, ad es. biscottini al burro					
■ 1 livello	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 livelli	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 livelli	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Preriscaldare il forno

Pane/pagnotte	CircoTherm® Aria calda 			Riscaldamento sup./ inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane bianco					
■ Forma a piacere	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Stampo a cassetta	1	220*	20 - 30	2	240*
Pane misto con lievito (forma a piacere)					
■ Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	25 - 35	2	200*

* Preriscaldare il forno

Pane/pagnotte	CircoTherm® Aria calda 		Riscaldamento sup./ inf. 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane misto con lievito (nello stampo a cassetta)					
■ Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	15 - 25	2	200*
Pagnotte	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Pane arabo	1	220*	15 - 20	2	240*

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati

Osservare i punti seguenti:

- Per i prodotti pronti surgelati utilizzare la leccarda
- Quando si cuociono prodotti a base di patate surgelati, coprire la leccarda con carta da forno o carta speciale assorbigrassi
- Utilizzare solo carta da forno adatta alla temperatura selezionata
- Non mettere le patate fritte una sopra l'altra
- Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare i prodotti a base di patate surgelati
- Condire i prodotti a base di patate surgelati solo al termine della cottura
- Disporre le pagnotte ben distanziate l'una dall'altra. Non metterne troppe su una sola teglia
- Non utilizzare prodotti surgelati con bruciatura da freddo
- Non utilizzare prodotti surgelati troppo ghiacciati
- Rispettare le indicazioni del produttore

I valori riportati nella tabella sono indicativi e validi per teglie da forno smaltate. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta, e anche a seconda dello stampo.

Suggeriamo per il primo tentativo di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Se si segue una ricetta personale, prendere in considerazione le indicazioni per alimenti simili nella tabella.

Rispettare le avvertenze della tabella riguardanti il preriscaldamento.

Pietanze	CircoTherm® Aria calda 		Riscaldamento sup./inf. 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pietanze					
Pizza, fresca					
■ 1 livello	1	190 - 210*	20 - 30	2	210 - 230*
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Focaccia	1	190 - 210*	15 - 25	2	210 - 230*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Crostata	1	180 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	1	170 - 190*	45 - 55	2	180 - 200*
Gratin di patate da patate crude	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile					
■ 1 livello	1	180 - 200	10 - 20	3	210 - 230
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza con fondo spesso					
■ 1 livello	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Prodotti a base di patate					
Patate fritte					
■ 1 livello	1	190 - 210	15 - 25	3	190 - 210
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Crocchette	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
Rösti di patate (involtini di patate)	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200

Pietanze	CircoTherm® Aria calda 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte/baguette, precotte	1	180 - 200	10 - 20	3	190 - 210
Pagnotte/baguette da riscaldare	1	180 - 200	5 - 15	3	180 - 200
Brezel, da cuocere	1	170 - 190	15 - 20	3	170 - 190
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte/baguette da riscaldare	1	180 - 200	5 - 15	3	190 - 210
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180 - 200	15 - 20	3	200 - 220
Hamburger di verdure	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200
Strudel, surgelato	1	190 - 210	35 - 45	3	180 - 200

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro	Controllare il livello di inserimento. Controllare di aver utilizzato la stoviglia consigliata per la cottura. Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia. Se il livello di inserimento e la stoviglia utilizzata sono corretti, prolungare il tempo di cottura o aumentare la temperatura.
Il dolce è troppo scuro	Controllare il livello di inserimento. Se il livello di inserimento è corretto, ridurre il tempo di cottura o abbassare la temperatura.

Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento. Controllare la temperatura. Fare attenzione che lo stampo non si trovi direttamente davanti alle fessure di ventilazione della parete posteriore del vano di cottura. Controllare che la posizione dello stampo sulla griglia sia corretta.
Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento. Controllare la temperatura. Nella cottura su più livelli, prelevare le teglie in tempi diversi. Per la cottura di pasticcini, fare attenzione a utilizzare porzioni con dimensioni e spessore uguali.
Il dolce è troppo secco	Aumentare leggermente la temperatura e selezionare un tempo di cottura un po' più breve.
Il dolce è rimasto poco cotto all'interno	Ridurre leggermente la temperatura. Nota: non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando la temperatura (il dolce risulta troppo cotto esternamente e crudo all'interno). Selezionare un tempo di cottura maggiore e lasciare lievitare l'impasto del dolce più a lungo. Mettere meno liquido nell'impasto.
Durante la cottura di dolci molto umidi, ad es. torte alla frutta, il vapore generato all'interno del vano di cottura condensa sulla porta del forno	Fare fuoriuscire il vapore dal vano di cottura e ridurre la formazione di condensa aprendo brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio (1 - 2 volte, oppure più spesso in caso di cottura prolungata).
Una volta prelevato dal forno il dolce si sgonfia	Utilizzare meno liquido nell'impasto. Selezionare una durata di cottura più lunga o ridurre leggermente la temperatura.
La durata di cottura indicata non va bene	In caso di pasticcini, controllare la quantità sulla teglia e fare in modo che non siano a contatto tra loro.
Al termine della cottura il prodotto surgelato è dorato con intensità diversa	Controllare che il prodotto surgelato non fosse dorato con intensità diversa già prima della cottura. La doratura diversa rimane inalterata al termine della cottura.

Il prodotto surgelato non risulta dorato, non è croccante oppure le indicazioni relative al tempo di cottura non vanno bene	Prima della cottura al forno, rimuovere il ghiaccio dai prodotti surgelati. Non utilizzare prodotti surgelati troppo ghiacciati.
Risparmio energetico	Preriscaldare il forno solo quando indicato nella tabella contenente le indicazioni per la cottura. Utilizzare stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore. Sfruttare il calore residuo e, in caso di durata di cottura prolungata, spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Cottura arrosto

Questo capitolo contiene informazioni su

- Arrosti in generale
- Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio
- Arrosti cotti in stoviglie con coperchio
- Arrosti di carne, pollame e pesce (tabella di cottura)
- Consigli e suggerimenti per la cottura degli arrosti.



Pericolo di lesioni causate da stoviglie non termoresistenti. Utilizzare esclusivamente stoviglie appositamente concepite per la cottura al forno.

Avvertenza:

In caso di cottura arrosto con CircoTherm® Aria calda , non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio

Cottura arrosto nella leccarda

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia senza coperchio.

Quando si utilizza il tipo di cottura Riscaldamento sup./inf. ☐ girare l'arrosto a circa metà o due terzi del tempo di cottura.

Durante la cottura arrosto nella leccarda si forma del sugo che si può utilizzare come base per una salsa gustosa.

Diluire il sugo dell'arrosto con acqua calda, brodo, vino o simili e portarlo a bollitura, aggiungere amido di mais, assaggiare, salare di conseguenza e, se occorre, filtrarlo.

Durante la cottura nella leccarda, è possibile cuocere assieme anche i contorni (ad es. verdure).

Avvertenza:

In caso di arrosti di dimensioni ridotte, invece della leccarda utilizzare una stoviglia per arrosti più piccola. Collocarla direttamente sulla griglia.

Cottura nella leccarda con griglia con bordi

Collocare la griglia con bordi nella leccarda e inserirle allo stesso livello di inserimento.

A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, in caso di carne e pollame grassi aggiungere nella leccarda da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua.

Durante la cottura, il liquido nella stoviglia per arrosti evapora. Se occorre aggiungere liquido caldo.

Cottura nella leccarda con teglia da forno

La teglia da forno riduce lo sporco nel vano di cottura. Collocare la teglia nella leccarda e inserirle allo stesso livello di inserimento.

Gocce di grasso e sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

Arrosti cotti in stoviglie con coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia con coperchio. Questo tipo di cottura si addice particolarmente alla preparazione di brasati.

Mettere l'arrosto nella stoviglia, aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato, coprire con il coperchio appropriato e inserire la stoviglia sulla griglia nel vano di cottura.

Durante la cottura, il liquido nella stoviglia per arrosti evapora. Se occorre aggiungere liquido caldo.

Tabella per arrosti

La durata della cottura e la temperatura dipendono dalle dimensioni, dallo spessore, dal tipo e dalla qualità dell'arrosto.

In genere vale quanto segue: maggiori sono le dimensioni dell'arrosto, minore è la temperatura e più lunga la durata di cottura.

Ungere la carne a propria discrezione o avvolgerla nella pancetta.

I valori riportati nella tabella sono indicativi e si riferiscono alla preparazione di arrosti in stoviglie senza coperchio. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di arrosto, e anche a seconda della stoviglia da forno utilizzata.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare l'arrosto per altri 10 minuti nel vano di cottura spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

I valori indicati nella tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da arrostire	CircoTherm® Aria calda ☀			Riscaldamento sup./inf. ☐	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Maiale					
Filetto, cottura media (300 - 400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Arrosto con cotenna					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Arrosto, venato senza cotenna ad es. collo					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Arrosto magro					
■ 1 kg	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 kg	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Costata di maiale	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Polpettone (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Manzo					
Filetto, cottura media (1,0 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, cottura media (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Brasato**					
■ 1,5 kg	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Vitello					
Arrosto/petto di vitello					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Stinco	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Agnello					
Cosciotto disossato	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Lombata con osso	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Lombata disossata	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Pietanza da arrostire	CircoTherm® Aria calda 		Riscaldamento sup./inf. 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pollame (non ripieno)					
Pollo, intero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Anatra, intera (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Oca, intera (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
Selvaggina					
Arrosto/cosciotto di capriolo disossato (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Arrosto di cinghiale (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Arrosto di cervo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Coniglio	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Pesce					
Pesce, intero					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Consigli e suggerimenti

Crosta troppo spessa e/o arrosto troppo asciutto	Abbassare la temperatura o ridurre la durata della cottura. Controllare il livello di inserimento.
Crosta troppo sottile	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, attivare brevemente il grill.
La carne è rimasta cruda all'interno	Rimuovere dal vano di cottura gli accessori che non occorrono. Prolungare la durata di cottura. Aiutandosi con un termometro per carne, controllare la temperatura interna dell'arrosto.
Il vapore generato all'interno del vano di cottura condensa sulla porta dell'apparecchio	Nel corso della cottura il vapore si asciuga. In caso di vapore molto abbondante aprire brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio, in modo da eliminarlo più velocemente.

Cottura al grill

Questo capitolo contiene informazioni dettagliate su:

- la cottura al grill
- il Termogrill 
- il grill a superficie variabile 

Attenzione!

Possibilità di danni ai mobili quando la porta dell'apparecchio è aperta. I mobili adiacenti possono venire danneggiati dal calore elevato. Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Indicazioni:

- Per la cottura al grill utilizzare sempre la griglia e la leccarda
- Collocare la griglia nella leccarda e inserirle entrambe al livello di inserimento indicato nella tabella grill
- Collocare sempre la pietanza da grigliare al centro della griglia
- Quando si cuociono al grill più porzioni di carne, fare in modo che le fette dello stesso tipo di carne abbiano all'incirca lo stesso spessore e lo stesso peso

Termogrill

La modalità Termogrill  è particolarmente adatta per pollame o carne (ad es. arrosto di maiale con la cotenna), che deve risultare croccante.

Girare la pietanza da grigliare a metà o a due terzi circa del tempo di cottura.

Se si cucina un'anatra o un'oca bucherellare la pelle sotto le ali e le cosce, affinché il grasso possa rosolarsi bene.

A seconda della pietanza da grigliare, nella cottura al Termogrill al di sopra della griglia il vano cottura può sporcarsi molto. Pulire perciò il forno dopo ogni utilizzo, per evitare che lo sporco possa bruciare e incrostarsi.

Tabella Termogrill

I valori indicati nella tabella sono indicativi, e validi per la leccarda smaltata con griglia. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pietanza da grigliare.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della cottura lasciar riposare la pietanza per circa 10 minuti nel forno spento e chiuso. Nei tempi di cottura al grill indicati, questo tempo di riposo raccomandato non è incluso.

I tempi di cottura indicati si intendono dall'inserimento nel forno freddo, e per carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti
Maiale			
Arrosto di maiale con la cotenna	2	170 - 190	140 - 160
Stinco di maiale	2	180 - 200	120 - 150
Manzo			
Roastbeef, medio (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Agnello			
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	2	170 - 190	120 - 150
Pollame (non farcito)			
Mezzo pollo, 1 - 2 pezzi	2	210 - 230	40 - 50
Pollo, intero, 1 - 2 pezzi	2	200 - 220	60 - 80
Anatra, intera (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Petto d'anatra	3	230 - 250	30 - 45
Oca, intera (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Petto d'oca	2	160 - 180	80 - 100
Cosciotto d'oca	2	180 - 200	50 - 80

Grill a superficie variabile

Posizione della griglia

Ungere leggermente la pietanza da grigliare con olio, a piacere.

Girare la pietanza da grigliare a metà o a due terzi circa del tempo di cottura.

È possibile variare il risultato della cottura, cambiando la griglia o la sua posizione:

Griglia/ Posizione della griglia	Tipo di utilizzo
	Inserire la griglia con incavo rivolto verso il basso nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare ben cotte
	Inserire la griglia con incavo rivolto verso l'alto nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare al sangue o a cottura media
	Se si utilizza una griglia piatta, è possibile scegliere un livello intermedio e cuocere una quantità maggiore di cibo rispetto alla griglia con incavo

Tabella grill a superficie variabile

I dati riportati nella tabella sono indicativi. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pietanza da grigliare. Si intendono dall'inserimento nel forno freddo, e per carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Maiale				
Bisteccche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	270	12 - 15	La posizione della griglia può influire sul risultato della cottura desiderato
Bisteccche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	270	15 - 20	

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Manzo				
Bistecche di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	270	15 - 20	A seconda del grado di cottura desiderato è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura
Tournedos	4	270	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	270	8 - 12	A seconda del grado di cottura desiderato è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura
Cotolette	4	270	10 - 15	
Salsicce				
	4	250	10 - 14	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	25 - 30	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura alla griglia
Pezzetti di pollo	3	250	25 - 30	
Pesce				
Bistecche	4	220	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	220	15 - 20	
Pesci interi	3	220	20 - 25	
Verdure				
	4	270	15 - 20	
Toast con farcitura				
	3	220	10 - 15	Il livello di inserimento dipende dall'altezza della farcitura

Scongelamento

Questo capitolo descrive,

- come scongelare gli alimenti con la funzione CircoTherm® Aria calda 
- come utilizzare la modalità di funzionamento Livello di scongelamento 

Scongelamento con CircoTherm® Aria calda

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati, utilizzare la funzione CircoTherm® Aria calda . Osservare i punti seguenti:

- Una volta scongelati, i prodotti congelati e surgelati (soprattutto la carne) richiedono tempi di cottura più brevi rispetto a quelli freschi
- Il tempo di cottura della carne congelata si prolunga del tempo previsto per lo scongelamento
- Prima della cottura scongelare sempre il pollame surgelato in modo da poter rimuovere le interiora
- Cuocere il pesce surgelato alla stessa temperatura di quello fresco
- È possibile introdurre contemporaneamente nel vano di cottura grandi quantità di piatti pronti surgelati a base di verdure in vaschette in alluminio
- Per lo scongelamento su un livello, utilizzare il livello di inserimento 1 e per quello su due livelli, i livelli di inserimento 1 + 3
- Attenersi alle indicazioni del produttore delle pietanze surgelate

Tabella scongelamento

Pietanza surgelata	Temperatura in °C	Durata di scongelamento in minuti
Prodotti surgelati crudi/ alimenti congelati	50	30 -90
Pane/pagnotte (750 - 1500g)	50	30 - 60
Dolci in teglia surgelati secchi	60	45 - 60
Dolci in teglia surgelati morbidi	50	50 - 70

Livello di scongelamento

Questa modalità di funzionamento permette di scongelare bene dolci particolarmente delicati (ad es. torte alla panna).

1. Attivare la modalità di funzionamento Livello di scongelamento .
2. Scongelare il prodotto surgelato per 25 - 45 minuti, a seconda del tipo e delle dimensioni.
3. Togliere dal vano di cottura il prodotto surgelato e lasciarlo riposare per 30 - 45 minuti.

Avvertenza:

In caso di porzioni piccole (pezzetti) abbreviare il tempo di scongelamento a 15 - 20 minuti e lasciare riposare per 10 - 15 minuti.

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa. Per farlo, si sfrutta il calore della lampadina del vano di cottura .

1. Rimuovere gli accessori e i supporti di aggancio, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.
2. Scaldare a 40 °C 1 litro di latte a lunga conservazione (grasso 3,5 %) o di latte fresco pastorizzato oppure
Fare bollire una volta 1 litro di latte fresco e farlo raffreddare fino alla temperatura di 40 °C.
3. Aggiungere al latte riscaldato 300 g di yogurt denso, mescolare e versare in bicchieri o ciotole in modo uniforme. Non mettere più di 200 ml in un contenitore.
4. Coprire i contenitori pieni con un coperchio adatto o con della pellicola per alimenti.
5. Distribuire i contenitori su tutto il fondo del vano di cottura disponendoli alla stessa distanza l'uno dall'altro.
6. Chiudere la porta dell'apparecchio e attivare la lampadina del vano di cottura .
7. Dopo 7 ore, spegnere la lampadina del vano di cottura  e mettere in frigorifero i contenitori per almeno 18 ore.

Sterilizzazione



Pericolo di lesioni!

I vasi da conserva con alimenti sterilizzati in modo non corretto possono esplodere. Osservare le avvertenze seguenti:

- Frutta e verdura devono essere fresche e in perfetto stato
- Utilizzare esclusivamente vasi da conserva puliti e integri
- Durante la sterilizzazione nel vano di cottura, non toccare i vasi da conserva

Nel vano di cottura si possono sterilizzare contemporaneamente fino a un massimo di sei vasi da conserva da $\frac{1}{2}$, 1 o $1\frac{1}{2}$ litro con CircoTherm® Aria calda . Osservare i punti seguenti:

- Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto
- Durante la preparazione e la chiusura dei vasi da conserva curare particolarmente la pulizia
- Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti
- Con questo apparecchio non si possono sterilizzare gli alimenti seguenti: alimenti in lattine, carne, pesce o paté

Preparazione della frutta

1. Lavare la frutta e, a seconda del tipo, sbucciarla, rimuovere i semi e tagliarla a pezzetti.
2. Mettere la frutta nei vasi da conserva riempiendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire i vasi da conserva con una soluzione a base di zucchero calda, schiumata (ca. $\frac{1}{3}$ l per un contenitore da un 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 acida

Preparazione delle verdure

1. Lavare le verdure, pulirle e tagliarle a pezzetti a seconda del tipo.
2. Mettere le verdure nei vasi da conserva riempiendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire subito i vasi da conserva con acqua calda, fatta bollire.

Chiusura dei vasi da conserva

1. Pulire i bordi dei vasi da conserva con un panno umido pulito.
2. Mettere la guarnizione in gomma e il coperchio ancora umidi e chiudere i vasi con una clip.

Sterilizzazione di frutta e verdura

1. Inforare la leccarda al livello di inserimento 1.
2. Disporre a triangolo i vasi da conserva senza che si tocchino l'uno con l'altro.



3. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
4. Impostare CircoTherm® Aria calda  a 160 °C.

I vasi da conserva da ½ o 1 litro spumeggiano dopo circa 50 minuti, quelli da 1½ litro dopo circa 60 minuti.

Frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro

5. Spegnere l'apparecchio appena i vasi da conserva spumeggiano.
6. Lasciare ancora qualche minuto i vasi da conserva nel vano di cottura.

Lamponi, fragole, ciliegie o cetrioli:
ca. 5 - 10 minuti

Altra frutta: ca. 10 - 15 minuti

Concentrato di pomodoro o mousse di mele:
ca. 15 - 20 minuti

Verdure

5. Abbassare la temperatura a 100 °C appena i vasi da conserva spumeggiano. Lasciare spumeggiare i vasi da conserva per altri 60 minuti circa nel vano di cottura chiuso.
6. Disattivare l'apparecchio.
7. Lasciare i vasi da conserva nel vano di cottura ancora per circa 15 - 30 minuti.

Togliere i vasi da conserva

1. Riporre i vasi da conserva su un panno pulito, coprirli e proteggerli dalle correnti d'aria.
2. Rimuovere le clip solo quando i vasi sono freddi.

Cura e pulizia

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Detergenti



Pericolo di corto circuito! Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione:

Danni alle superfici! Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Non utilizzare pagliette o spugne in lana d'acciaio.

Avvertenza:

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

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in acciaio inossidabile	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. In caso di sporco resistente utilizzare un detergente per acciaio inossidabile opacizzato.
Superfici smaltate	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in vetro	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.
Pannelli delle porte	Applicare un detergente per vetro o un detersivo per piatti reperibile in commercio con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Il pannello interno della porta dell'apparecchio è dotato di un rivestimento particolare che riduce la temperatura riflettendo il calore. In questo modo non viene pregiudicata la visibilità attraverso la porta dell'apparecchio. Quando si apre la porta dell'apparecchio, questo strato di rivestimento può avere l'aspetto di una patina chiara. Ciò rappresenta un fenomeno dovuto alle caratteristiche del materiale e non costituisce un difetto di qualità.

Pulizia del vano di cottura

Attenzione:

Danni alle superfici! Non pulire il forno caldo con i detergenti specifici per la pulizia del forno.

Avvertenze:

- La produzione dello smalto avviene a temperature molto elevate. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento.
- I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è tuttavia garantita.

Componente dell'apparecchio	Detergente/spugna o panno
Superfici smaltate	<p>Per agevolare la pulizia, è possibile attivare l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente rimuovere la porta dell'apparecchio.</p> <p>Appicare un detergivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.</p>
	<p>Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detergivo per piatti.</p> <p>In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato.</p> <p>Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.</p>
Guarnizione della porta	Soluzione di lavaggio calda
Supporti di aggancio/estensione telescopica	Soluzione di lavaggio calda
Accessori	Mettere in ammollo in acqua calda e detergivo e pulire con una spazzola o una spugna, oppure lavare in lavastoviglie.
Pulizia	<p>Per evitare di sporcare il vano di cottura,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile da rimuovere ■ eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi ■ se possibile utilizzare CircoTherm® Aria calda , poiché con questa modalità di funzionamento il vano di cottura si sporca meno ■ cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda ■ arrostire in stoviglie adatte (ad es. tegame) o in una teglia da forno (vedere capitolo: Accessori)

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia, è possibile rimuovere la porta dell'apparecchio.



Pericolo di lesioni!

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

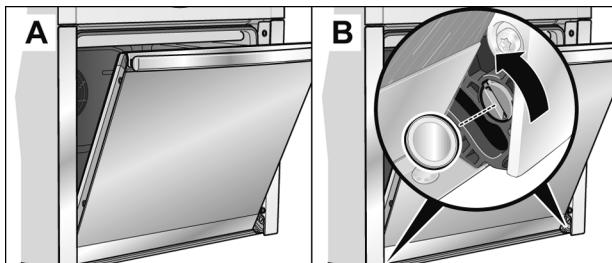


Pericolo di lesioni!

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

Agganciare la porta dell'apparecchio

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio (figura A).



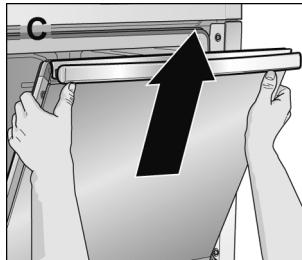
2. Ruotare fino allo scatto i due dispositivi di arresto a destra e a sinistra collocati sul fondo all'interno dell'apparecchio servendosi di una moneta (figura B).

Dispositivo di arresto a sinistra: in senso orario

Dispositivo di arresto a destra: in senso antiorario

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

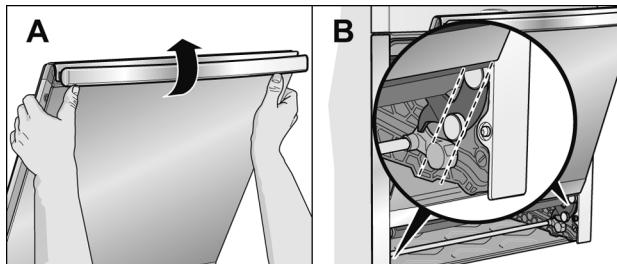
Adesso non è più possibile aprire la porta né chiuderla.



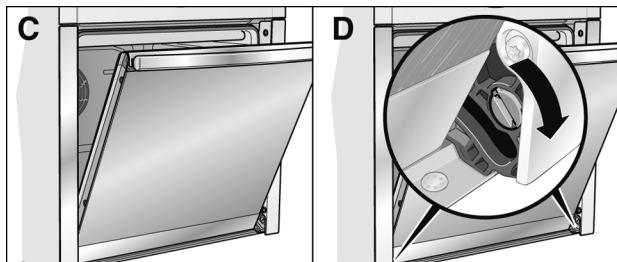
4. Sollevare leggermente la maniglia della porta con entrambi i pollici e togliere la porta dell'apparecchio sollevandola (figura C).

Montaggio della porta

1. Tenere la maniglia della porta con entrambi i pollici e sollevarla leggermente (figura A).



2. Agganciare la porta dell'apparecchio sopra i rulli di guida a destra e a sinistra contemporaneamente (figura B).
3. Fare attenzione che la porta dell'apparecchio non sia storta e che sia completamente agganciata (figura C).



4. Allentare i due dispositivi di arresto della porta dell'apparecchio servendosi di una moneta (figura D).
Dispositivo di arresto a sinistra: in senso antiorario
Dispositivo di arresto a destra: in senso orario
5. Riaprire un po' la porta dell'apparecchio e richiuderla.

Pulizia dei pannelli della porta



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

Pericolo di lesioni!

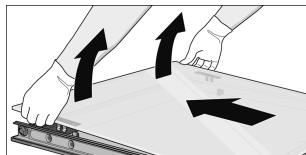
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio.
Indossare guanti di protezione.

Attenzione:

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

Smontaggio del pannello in vetro

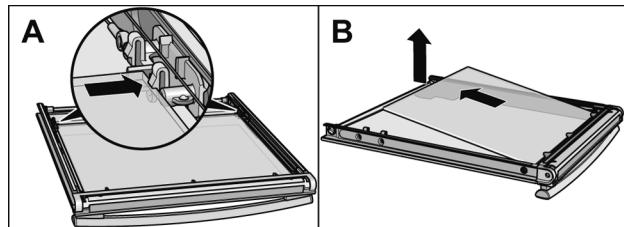
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere il capitolo: Smontaggio e montaggio della porta).



2. Scardinare ed estrarre il pannello dell'apparecchio sollevandolo leggermente.

Smontaggio del pannello interno della porta

Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.



1. Spingere i supporti a destra e a sinistra verso l'esterno (figura A) e sganciare il pannello della porta.
2. Sollevare il pannello ed estrarlo (figura B).

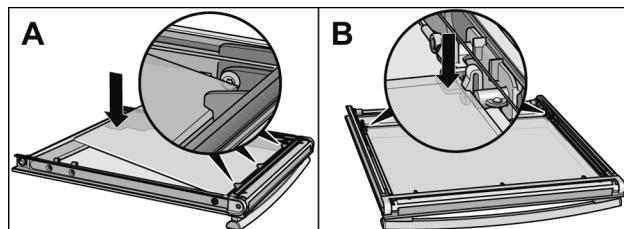
Pulizia

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

Attenzione:

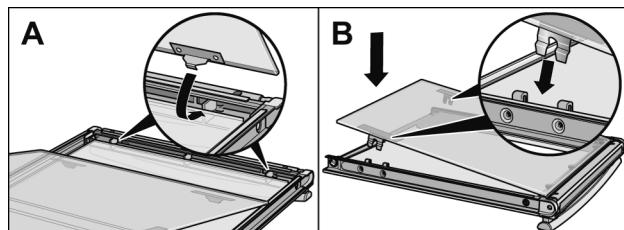
Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello interno della porta



1. Inserire il pannello nei tre punti di aggancio (figura A).
2. Spingere il pannello a destra e a sinistra accanto ai supporti fino ad agganciarlo (figura B).

Montaggio del pannello della porta



1. Inserire il pannello nei due punti di aggancio (figura A).
2. Spingere il pannello a destra e a sinistra accanto ai supporti fino ad agganciarlo (figura B).

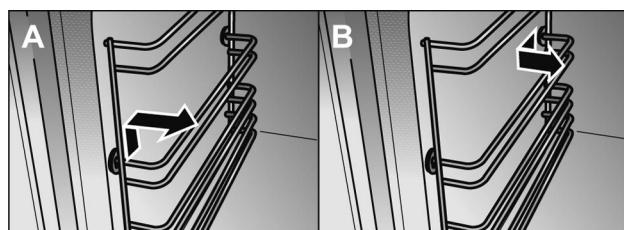
Pulizia della griglia mobile



Smontaggio della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura. Attendere che il vano di cottura si raffreddi.

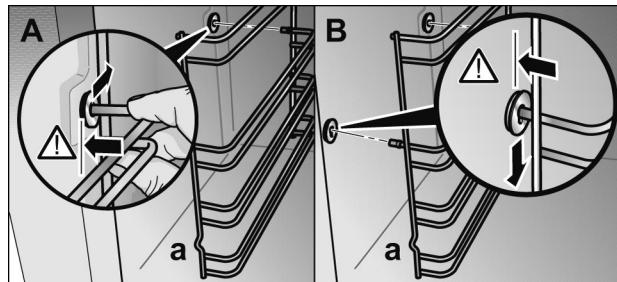


1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).

Pulizia della griglia mobile

Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.

Montaggio della griglia mobile



Inserire la griglia mobile sempre con la parte curva (a) rivolta verso il basso in modo che coincidano i livelli di inserimento.

1. Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e spingerla all'indietro (figura A).
2. Infilare la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e spingerla verso il basso (figura B).

Guasti e riparazioni

Non sempre è necessario rivolgersi al servizio di assistenza clienti. In alcuni casi è possibile trovare personalmente una soluzione. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli in proposito.



Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato
- In caso di interventi sull'elettronica dell'apparecchio è indispensabile che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione elettrica. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatolaposta nell'appartamento

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Il funzionamento elettrico è difettoso (ad es. gli indicatori luminosi non si illuminano più)	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Controllare ed evtl. sostituire il fusibile nella relativa scatola
I liquidi o gli impasti fluidi si raccolgono su un solo lato	L'apparecchio non è installato in modo orizzontale	Controllare l'installazione dell'apparecchio (vedere le Istruzioni per il montaggio)
Sul display dell'orologio lampeggia 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare di nuovo l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Le funzioni a controllo elettronico sono difettose	Impulsi elettrici (ad.es. un fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
Durante la cottura al grill oppure arrosto si genera fumo	Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia	Proseguire la cottura al grill oppure arrosto, fino a quando il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato
	La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato	Porre la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello di inserimento inferiore
Nel vano di cottura si forma molta acqua di condensa	È un fenomeno normale (ad es. in caso di dolci con farcitura molto acquosa o di un arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio

Guasto	Possibile causa	Soluzione
I componenti smaltati da inserire presentano macchie chiare, opache	È un fenomeno normale, dovuto al gocciolamento dei succhi della carne o della frutta	Non è possibile
Il vetro della porta è appannato	È un fenomeno normale, dovuto alle differenze di temperatura esistenti	Riscaldare l'apparecchio a 100 °C, e spegnerlo di nuovo dopo 5 minuti

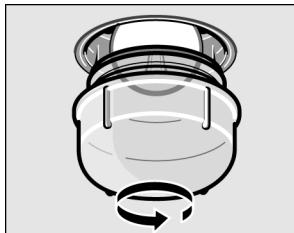
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura



Cambiare la lampadina guasta all'interno del vano di cottura. Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: Utilizzare solo lampadine E14, 220 - 240V, 40W, termoresistenti fino a 300 °C.

Pericolo di scariche elettriche!
Scollegare l'apparecchio. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.



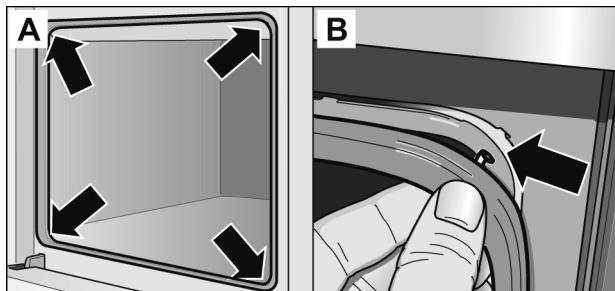
2. Girare verso sinistra la copertura in vetro ed estrarla.
3. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Sostituzione della guarnizione della porta

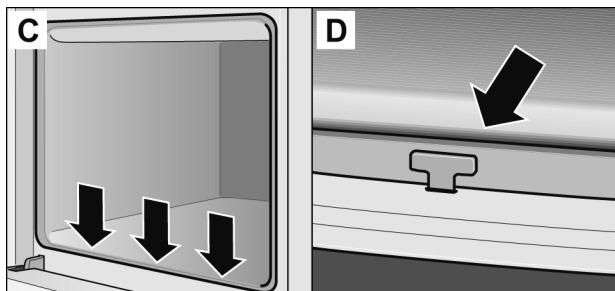
Sganciare la guarnizione

Se la guarnizione è difettosa, deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti.

La guarnizione è fissata in sette punti.



1. Sganciare la guarnizione (figura B) in quattro punti (figura A).



2. Sganciare la guarnizione negli altri tre punti (figura C) con una leggera rotazione (figura D).

Agganciare la guarnizione

1. Agganciare la guarnizione (figura B) in quattro punti (figura A).
2. Riagganciare la guarnizione negli altri tre punti (figura C) con una leggera rotazione (figura D).
3. Controllare il fissaggio della guarnizione.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di guasti e riparazioni che non è possibile eseguire autonomamente, il servizio di assistenza tecnica è a disposizione dei clienti.

È possibile reperire l'indirizzo nell'elenco dei centri di assistenza tecnica.

Avvertenza:

La chiamata al servizio di assistenza tecnica in caso di comando errato è a vostro carico.

Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio in caso di assistenza tecnica.

Questi dati si possono trovare sulla targhetta dell'apparecchio dietro la porta dello stesso a sinistra sul fondo dell'apparecchio.

E	FD
----------	-----------

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Pietanze sperimentate

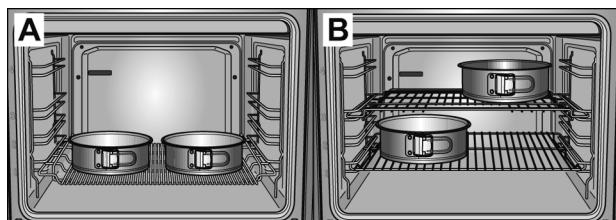
Pietanze sperimentali conformi alla norma DIN 44547 ed EN 60350. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento. I valori delle tabelle si considerano senza riscaldamento rapido.

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	3	<input type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 25
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	130 - 150*	35 - 45
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	3	<input type="checkbox"/>	160 - 170**	25 - 35
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
Pan di Spagna con acqua	2	<input type="checkbox"/>	160 - 170*	20 - 30
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160*	20 - 30
Dolce lievitato	3	<input type="checkbox"/>	170 - 180	45 - 55
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	40 - 50
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	45 - 65
Torta di mele coperta*** (stampi uno accanto all'altro, figura A)	1	<input type="checkbox"/>	190 - 200	70 - 80
Torta di mele coperta (stampi disposti in diagonale, figura B)	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75

* Preriscaldare il forno

** Preriscaldare per 10 minuti

*** Utilizzare stampi in lamiera nera



Cottura al grill	Livello di inserimento	Posizione della griglia	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Toast (leccarda + griglia con bordi)	4		<input type="checkbox"/>	275*	1 - 2
Bisteccche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia con bordi)	4		<input type="checkbox"/>	275	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo

Note

Note

Note

