



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

B45E42N0

it

9000 266 592

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	11
Accessori	12
Prima del primo utilizzo	13
Impostazione dell'ora	13
Pulizia dell'apparecchio	14
Comandi dell'apparecchio	15
Attivazione apparecchio	15
Disattivazione apparecchio	17
Modifica delle impostazioni di base	17
Spegnimento di sicurezza automatico	18
Orologio elettronico	19
Display orologio	19
Contaminuti	20
Durata di funzionamento	21
Arresto	22
Funzionamento con preselezione	22

Indice

Impostazione dell'ora	23
Riscaldamento rapido	24
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	25
Sicurezza bambino	25
Disabilitazione	25
Disabilitazione permanente	26
Cottura al forno	27
Cottura al forno in teglie e stampi	28
Cottura su più livelli	29
Tabella di cottura per gli impasti di base	29
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati	32
Consigli e suggerimenti	34
Cottura arrosto	36
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	37
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	38
Tabella per arrosti	38
Consigli e suggerimenti	40
Cottura al grill	41
Termogrill	41
Grill a superficie variabile	43
Cottura delicata	45
Utilizzo della cottura delicata	46
Tabella cottura delicata	47
Trucchi e consigli	48

Indice

Scongelamento	49
Scongelamento con CircoTherm Aria calda	49
Livello di scongelamento	50
Yogurt	51
Sterilizzazione	52
Cura e pulizia	55
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio	56
Pulizia del vano di cottura	57
Superficie autopulente	58
EasyClean	59
Smontaggio e montaggio della porta	61
Pulizia dei pannelli della porta	63
Pulizia della parete superiore del vano di cottura ...	65
Pulizia della griglia mobile	66
Guasti e riparazioni	67
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura ...	69
Sostituzione della guarnizione della porta	70
Servizio di assistenza tecnica	71
Pietanze sperimentate	71

⚠ 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	Scegliere la modalità di funzionamento desiderata. (vedere capitolo: Attivazione apparecchio)

Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Tasto Info	Apparecchio acceso: visualizzare la temperatura corrente durante la fase di riscaldamento (vedere capitolo: Attivazione apparecchio)
	Apparecchio spento: richiamare il menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)
Selettore temperatura	Apparecchio acceso: impostare la temperatura (vedere capitolo: Attivazione apparecchio)
	Apparecchio spento: modificare le impostazioni nel menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)

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.
--	---

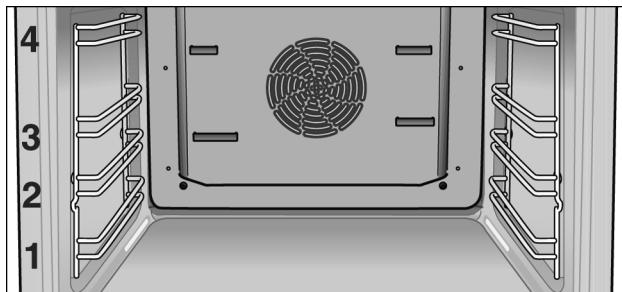
Modalità di funzionamento

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

Modalità di funzionamento	Impiego
 CircoTherm® Aria calda	per cuocere e arrostire su uno o più livelli
 Riscaldamento sup./inf.	per cuocere e arrostire su un livello. Particolaramente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta)
 Funzione cottura pizza	per prodotti pronti surgelati e per le pietanze che necessitano di molto calore proveniente dalla parte inferiore del forno. (Vedere il capitolo: Cottura al forno.)
 Termogrill	per pollame e porzioni di carne più grandi
 Grill grande	per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
 Grill piccolo	per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, toast)
 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.

Modalità di funzionamento	Impiego
▣ Cottura delicata	per porzioni di carne tenera che devono risultare con cottura media o ben cotte
☒ Livello di scongelamento	per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
▢ EasyClean®	agevola la pulizia del vano di cottura
▢ 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:



Teglia, smaltata

per la cottura al forno di dolci in teglia e pasticcini



Leccarda, smaltata

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



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
Guida quadrupla a estrazione CLOU	Z1752X1

Accessori	Nº d'ordine
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 compare **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 . Modificare 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
- come modificare le impostazioni di base
- quando l'apparecchio si disattiva automaticamente

Attivazione apparecchio



1. Ruotare il selettori della modalità di funzionamento fino a impostare quella desiderata.
Il display della temperatura visualizza un valore predefinito.
2. Ruotare il selettori della temperatura per modificare il valore predefinito.

Indicazioni:

- Le modalità di funzionamento EasyClean®  e Cottura delicata  si possono avviare solo se il display della temperatura non visualizza né **H** né **h**.
- Se non viene visualizzata alcuna temperatura predefinita, la temperatura della modalità di funzionamento selezionata è un'impostazione non regolabile. Questa temperatura non può essere modificata.

Modalità di funzionamento	Temperatura suggerita in °C	Ambito di temperatura in °C
 CircoTherm® Aria calda	160	40 - 200
 Riscaldamento sup./inf.	170	50 - 275
 Funzione cottura pizza	220	50 - 275
 Termogrill	170	50 - 250
 Grill grande	220	50 - 275
 Grill grande (intensivo)*	Impostazione non regolabile	
 Grill piccolo	180	50 - 275
 Grill piccolo (intensivo)*	Impostazione non regolabile	
 Riscaldamento inferiore	200	50 - 225
 Cottura delicata	Impostazione non regolabile	
 Livello di scongelamento	Impostazione non regolabile	
 EasyClean®	Impostazione non regolabile	
 Illuminazione vano di cottura	Impostazione non regolabile	

* Girare il selettori della temperatura oltre i 275 °C.
Sul display della temperatura appare **Int**

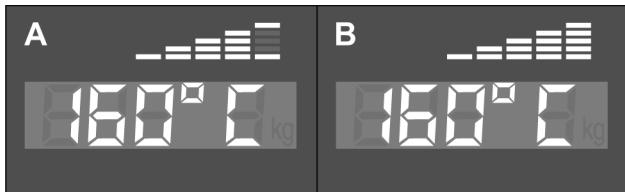
Temperatura corrente

Con le modalità di funzionamento che hanno una temperatura predefinita, è possibile visualizzare la temperatura durante la fase di riscaldamento.

Premere il tasto Info. La temperatura attuale viene visualizzata per 3 secondi.

Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento di temperatura nel vano di cottura.



- Temperatura raggiunta (figura A)
- L'apparecchio continua a scaldare (figura B)

Disattivazione apparecchio

Riportare il selettori delle modalità di funzionamento sulla posizione o. L'apparecchio è spento.

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento che può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento.

Indicatore del calore residuo

Nel display della temperatura si visualizza se il calore residuo nel vano di cottura è elevato o ridotto.

Display temperatura	Significato
H	Calore residuo alto (superiore a 120 °C)
h	Calore residuo basso (compreso tra 60 °C e 120 °C)

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite. Le impostazioni base possono essere modificate in base alle esigenze.

L'apparecchio deve essere disattivato e non bloccato.

- Premere il tasto Info per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
Sul display temperatura appare **c 10**.
- Premere brevemente il tasto Info finché non viene visualizzato il simbolo dell'impostazione di base corrente di un sottomenu nel display temperatura (ad. es. **c 32**).
- Impostare con il selettori temperatura l'impostazione di base desiderata all'interno di un sottomenu (ad. es. **c 33**).
- Premere il tasto Info per 3 secondi.
L'impostazione di base viene memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Menu Impostazioni di base

Sottomenu	Impostazione base	Simbolo impostazione (display temperatura)
Sicurezza bambino	La disabilitazione non è attivata	c 10
	La disabilitazione è attivata	c 11
	La disabilitazione permanente è attivata	c 21
Segnale acustico ON/OFF	Segnale acustico OFF	c 30
	Durata del segnale acustico 30 secondi	c 31
	Durata del segnale acustico 2 minuti	c 32
	Durata del segnale acustico 10 minuti	c 33

Spegnimento di sicurezza automatico

Lo spegnimento di sicurezza automatico viene attivato solo se non si effettua alcuna impostazione per molto tempo sul proprio apparecchio acceso.

Il tempo dopo il quale l'apparecchio si disattiva dipende dalle proprie impostazioni.

Sul display temperatura lampeggia **000**.

Il funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.

Disattivazione

Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su **o**.

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	È possibile utilizzare il contaminuti 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 attivata alcuna funzione orologio.
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti \triangleleft , durata di funzionamento $\rightarrow\!\!\!$, arresto $\rightarrow\!\!$ e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo \triangleleft o $\rightarrow\!\!$ lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio.

Attivazione e disattivazione del display orologio

1. Tenere premuto 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 orologio.
Il display orologio si accende.

Contaminuti



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e Δ .

2. Impostare la durata con il selettori
(ad es. **5:00** minuti).

L'impostazione viene registrata automaticamente.
Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.

Durata di funzionamento

Spegnimento automatico dopo un tempo impostato.



1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.

L'apparecchio scalda.

2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\leftarrow\rightarrow$.

3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettori (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 selettori delle modalità di funzionamento su 0.

5. Premere il tasto funzione orologio per arrestare la funzione orologio.

Arresto

Spegnimento automatico in un dato momento.



1. Impostare la modalità di funzionamento e la 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 delle modalità di funzionamento 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 la modalità di funzionamento e la 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.
4. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
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 .
6. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su o.
7. Premere il tasto funzione orologio per arrestare il Funzionamento con preselezione.

Impostazione dell'ora

È possibile modificare l'ora solo se non è attiva alcuna funzione orologio.



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli e .
2. Impostare l'ora con il selettori.

L'impostazione viene registrata automaticamente.

Riscaldamento rapido

Con le modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm® 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 illuminato il simbolo .

1. Impostare la modalità di funzionamento e la 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 mostra e il simbolo si illumina. Il riscaldamento rapido si attiva.



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 sul valore iniziale.

Sicurezza bambino

In questo capitolo viene illustrato

- come disabilitare l'apparecchio
- come disabilitare in modo permanente il proprio apparecchio

Disabilitazione

L'apparecchio disabilitato non può essere acceso accidentalmente o da persone non autorizzate (ad es. dai bambini mentre giocano).

Per riattivare l'apparecchio è necessario sbloccarlo. Dopo l'utilizzo, l'apparecchio non si disabilita automaticamente. È necessario disabilitarlo nuovamente o attivare la disabilitazione permanente.

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto Info finché non appare  sul display della temperatura.
3. Girare il selettori della temperatura finché non appare  sul display della temperatura.
4. Tenere premuto il tasto Info finché non appare il simbolo  sul display della temperatura.

Avvertenza:

Se si tenta di attivare l'apparecchio disabilitato, sul display della temperatura compare .

Disabilitazione dell'apparecchio

Sbloccaggio dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info finché non appare **c 11** sul display della temperatura.
2. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c 10** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info finché non scompare il simbolo **∞**.

Disabilitazione permanente

L'apparecchio disabilitato in modo permanente non può essere attivato involontariamente o da persone non autorizzate (ad es. dai bambini mentre giocano).

Per riattivare l'apparecchio è necessario interrompere per breve tempo la disabilitazione permanente. Dopo aver spento l'apparecchio, esso si disabilita automaticamente.

Disabilitazione permanente dell'apparecchio

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto Info finché non appare **c 10** sul display della temperatura.
3. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c 21** sul display della temperatura.
4. Premere il tasto Info per 3 secondi.

L'apparecchio verrà disabilitato dopo 30 secondi.
Sul display della temperatura appare il simbolo **∞**

Avvertenza:

Se si tenta di attivare l'apparecchio disabilitato, sul display della temperatura compare **-SP-**.

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Tenere premuto il tasto Info finché non appare **c 21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c 20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info finché non scompare il simbolo **∞**.
La disabilitazione permanente è stata interrotta.
4. Attivare l'apparecchio entro i successivi 30 secondi.

Dopo lo spegnimento la disabilitazione permanente viene nuovamente attivata dopo 30 secondi.

Sbloccaggio permanente dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info finché non appare **c 21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c 20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info finché non scompare il simbolo **∞**.
4. Entro 30 secondi tenere premuto nuovamente il tasto Info per 3 secondi.
5. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c 10** sul display della temperatura.
6. Premere il tasto Info per 3 secondi.
L'apparecchio è sbloccato in modo permanente.

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:

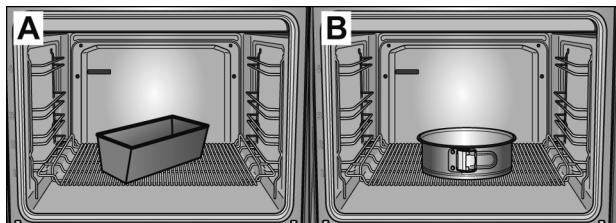
In caso di cottura con CircoTherm® Aria calda , non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

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	CircоТherm® 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 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					
■ 2 livelli	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
* Preriscaldare il forno					

	CircoTherm® Aria calda 			Riscaldamento sup./ inf. 	
Pasticcini	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
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

	CircoTherm® Aria calda 			Riscaldamento sup./ inf. 	
Pane/pagnotte	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*
Pane misto con lievito (nello stampo a cassetta)					
■ Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	15 - 25	2	200*

* Preriscaldare il forno

	CircoTherm® Aria calda		Riscaldamento sup./ inf.		
Pane/pagnotte	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
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

La Funzione cottura pizza è particolarmente adatta alle pietanze fresche, che richiedono molto calore dal fondo, e ai 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.

Indicazioni:

- Rispettare le avvertenze della tabella riguardanti il preriscaldamento
- La Funzione cottura pizza non permette di cuocere su più livelli

Pietanze	CircоТherm® Aria calda 		Funzione cottura pizza 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pietanze					
Pizza, fresca					
■ 1 livello	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Focaccia	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Crostata	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gratin di patate da patate crude	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile					
■ 1 livello	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza con fondo spesso					
■ 1 livello	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-

CircoTherm®
Aria calda 

Funzione cottura pizza 

Pietanze	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Prodotti a base di patate					
Patate fritte					
■ 1 livello	1	180 - 200	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 livelli	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Croccette	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti di patate (involtini di patate)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte/baguette, precotte	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Pagnotte/baguettes da riscaldare	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Brezel, da cuocere	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte/baguettes da riscaldare	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Polpette/croccette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Hamburger di verdure	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Strudel, surgelato	1	180 - 200	35 - 45	1	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 (grill, superficie grande  e grill, superficie piccola 

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 sulla griglia il vano di 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.

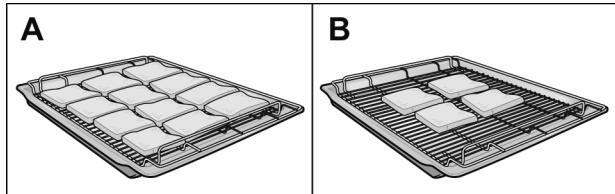
Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della cottura lasciare 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



Per grandi quantità di pietanze da grigliare piatte, utilizzare il grill a superficie grande ☐ (figura A).

Per piccole quantità di pietanze da grigliare piatte, utilizzare il grill a superficie piccola ☒. Collegare la pietanza da grigliare al centro della griglia (figura B). Se si utilizza il grill a superficie piccola si risparmia energia.

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.

Posizione della griglia

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

Griglia/ Tipo di utilizzo

Posizione della griglia

- 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 grande

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				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	Int	12 - 15	La posizione della griglia può influire sul risultato della cottura desiderato
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	Int	15 - 20	
Manzo				
Bistecche di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	Int	15 - 20	A seconda del grado di cottura desiderato è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura
Tournedos	4	Int	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	Int	8 - 12	A seconda del grado di cottura desiderato è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura
Cotolette	4	Int	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 al grill
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	Int	15 - 20	
Toast con farcitura				
	3	220	10 - 15	Il livello di inserimento dipende dall'altezza della farcitura

Tabella grill a superficie piccola

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
Salsicce	4	250	12 - 16	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	35 - 45	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura alla griglia
Pezzetti di pollo	3	250	30 - 40	
Pesce				
Bistecche	4	230	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	230	15 - 20	
Pesci interi	3	230	20 - 25	
Verdure	4	Infruttato	15 - 20	
Toast con farcitura	3	220	12 - 18	Il livello di inserimento dipende dall'altezza della farcitura

Cottura delicata

Questo capitolo contiene informazioni

- sulla Cottura delicata
- su trucchi e consigli

La cottura delicata è una cottura lenta a temperatura ridotta e viene quindi chiamata anche Cottura a bassa temperatura.

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

Utilizzo della cottura delicata

Osservare i punti seguenti:

- Utilizzare solo carne fresca e in ottime condizioni igieniche
- Dopo la cottura delicata, la carne all'interno appare sempre rosata. Questo non è un segno di una durata troppo breve della cottura
- Utilizzare solo carne disossata
- Non utilizzare carne scongelata
- È possibile anche utilizzare carne marinata o speziata
- Per la cottura delicata utilizzare sempre il livello di inserimento 1
- Non coprire la carne durante la cottura
- Durante la cottura delicata, non girare i pezzi di carne
- Il tipo, la grandezza e lo spessore dei pezzi di carne determinano i tempi di rosolatura e di cottura delicata
- Il tipo di materiale della padella e la potenza del fornelletto influiscono sulla durata della rosolatura
- Non utilizzare la modalità di funzionamento Cottura delicata con la funzione orologio Funzionamento con preselezione

Attivare la modalità di funzionamento Cottura delicata solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

Se dopo l'attivazione della modalità di funzionamento Cottura delicata nel display di temperatura compaiono alternativamente **H** o **h** e **III**, significa che il vano di cottura non si è completamente raffreddato.

Attendere che il vano di cottura si raffreddi completamente e attivare di nuovo la modalità di funzionamento Cottura delicata.

1. Per preriscaldare i piatti, introdurre nel vano di cottura piatti in vetro o in porcellana su una griglia al livello di inserimento 1.
 2. Attivare la modalità di funzionamento Cottura delicata .
- Durante la fase di riscaldamento (15 - 20 minuti), sul display della temperatura viene visualizzato **III**.
3. Eliminare il grasso e i tendini dalla carne.
 4. Rosolare bene la carne su tutti i lati in modo che si formi una crosta con gli aromi abbrustoliti.
 5. Quando viene emesso un segnale acustico e sul display della temperatura viene visualizzato **On**, mettere la pietanza sul piatto da portata in vetro o in porcellana e inserirla nel vano di cottura.
 6. Trascorso il tempo di cottura, prelevare la pietanza e spegnere l'apparecchio.

Avvertenza:

La carne sottoposta a cottura delicata non ha bisogno di tempo di riposo e può essere tenuta in caldo a temperatura non troppo elevata.

Tabella cottura delicata

I valori riportati nella tabella sono indicativi. La durata della rosolatura si riferisce alla rosolatura in una padella calda con olio o burro.

Per informazioni sull'ulteriore lavorazione, altre avvertenze e ricette, consultare il ricettario relativo.

	Rosolatura in minuti	Cottura delicata in minuti
Maiale		
Filetto, intero (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Spalla (ca. 1 kg, spessore 4 - 5 cm)	5 - 6	120 - 150
Medaglioni (spessore 5 cm)	3 - 4	45 - 60
Bistecche di spalla (spessore 2 - 3 cm)	2 - 3	30 - 45
Manzo		
Filetto, intero (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, spessore 5 - 6 cm)	6 - 7	180 - 210

* ben cotto

** osservare l'avvertenza

	Rosolatura in minuti	Cottura delicata in minuti
Scamone (spessore 6 - 7 cm)	6 - 7	240 - 300
Medaglioni (spessore 5 cm)	3 - 4	60 - 80
Bistecca alla fiorentina (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70
Bisteccche di scamone (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70
Vitello		
Filetto, intero (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noce (ca. 2 kg, spessore 8 - 9 cm)	6 - 7	360 - 420
Scamone (ca. 1,5 kg, spessore 4 - 5 cm)	6 - 7	240 - 300
Medaglioni (spessore 4 cm)	3 - 4	70 - 90
Agnello		
Spalla disossata (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Cosciotto disossato (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Pollame		
Petto di pollo (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Petto d'anatra (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Petto di tacchino (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Bisteccche di tacchino (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* ben cotto

** osservare l'avvertenza

Avvertenza:

Collocare il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, passarlo al grill al livello d'inserimento 3 a 250 °C per 3 - 5 minuti, per renderlo croccante.

Trucchi e consigli

Dopo la cottura delicata la carne si raffredda troppo rapidamente	Servire la carne su piatti preriscaldati, con una salsa molto calda.
Come tenere in caldo la carne dopo la cottura delicata	Attivare la modalità di funzionamento Riscaldamento sup./inf. ☐ e impostare la temperatura a 60 °C. È possibile tenere in caldo pezzi piccoli di carne fino a 45 minuti e pezzi più grossi fino a 2 ore.

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, sbucciare, 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.** Inforrnare 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 $\frac{1}{2}$ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
- 4.** Impostare Circotherm® Aria calda  a 160 °C.

I vasi da conserva da $\frac{1}{2}$ o 1 litro spumeggiano dopo circa 50 minuti, quelli da $1\frac{1}{2}$ 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
- Superfici autopulenti del vano di cottura
- Sistema di pulizia EasyClean®



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.
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 possono 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 (superficie liscia)	Per agevolare la pulizia, è possibile attivare l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente rimuovere la porta dell'apparecchio. Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e acetato con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. 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. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superficie autopulenti
Guarnizione della porta	Soluzione di lavaggio calda
Supporti di aggancio/estensione telescopica	Soluzione di lavaggio calda
Accessori	Mettere in ammollo in acqua calda e detersivo e pulire con una spazzola o una spugna, oppure lavare in lavastoviglie.

Pulizia

Per evitare di sporcare il vano di cottura,

- pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile rimuoverlo
- 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)

Superficie autopulente

La parete posteriore del vano di cottura è rivestita con uno strato in smalto autopulente. In grado di assorbire e sciogliere gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione.

Gli schizzi più consistenti vengono talvolta eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

Eventuali variazioni cromatiche della parete posteriore non compromettono la funzione di autopulizia.

Attenzione!

Danni alla superficie autopulente in seguito all'utilizzo di detergenti per forno.

- Non utilizzare mai detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.
- Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con la superficie autopulente, rimuoverlo immediatamente con una spugna e acqua abbondante.

Attenzione!

Danni alla superficie autopulente in seguito all'utilizzo di detergenti e spugne abrasive e corrosive.

- Non utilizzare detergenti contenenti sostanze abrasive o acidi.
- Non utilizzare pagliette o spugne in lana d'acciaio.

EasyClean®

Per agevolare la pulizia del vano di cottura, l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia EasyClean® . Grazie all'evaporazione controllata automaticamente della soluzione di acqua e detersivo, i residui di sporco si ammorbidiscono e si possono rimuovere più facilmente.

In caso di sporco resistente, è possibile

- lasciare agire per un po' la soluzione di acqua e detersivo prima di attivare la funzione di pulizia
- frizionare i punti sporchi con del detersivo prima di attivare la funzione di pulizia
- una volta raffreddatosi il vano di cottura, ripetere la modalità di funzionamento EasyClean®

Preparazione e attivazione

La modalità EasyClean® si avvia unicamente se il vano di cottura si è raffreddato.



Pericolo di ustione e danni alle superfici!

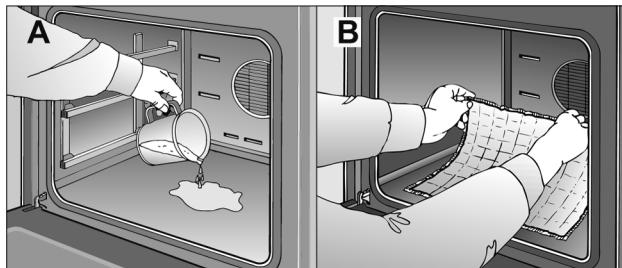
Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo in quanto si sviluppa vapore e si può danneggiare lo smalto a causa della variazione di temperatura.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Versare con cautela 0,4 litri d'acqua (non distillata) con un po' di detersivo per piatti nella vaschetta sul fondo del vano di cottura (figura A).
3. Chiudere la porta dell'apparecchio.
4. Attivare EasyClean® .

Il display della temperatura visualizza **EC5**.

Se lampeggia **EC5**, il vano di cottura non si è raffreddato completamente. In tal caso, disattivare EasyClean® e attendere finché il vano di cottura non si è raffreddato.

Al termine della funzione di pulizia EasyClean® viene emesso un segnale acustico e l'illuminazione del vano di cottura si attiva.



Pulizia successiva e disattivazione

Non lasciare l'acqua residua nel vano di cottura per un periodo di tempo prolungato (ad es. tutta la notte).

1. Aprire la porta dell'apparecchio e rimuovere l'acqua residua con un panno spugna assorbente (figura B).
2. Pulire il vano di cottura con un panno spugna, una spazzola morbida o una spugna per pentole.

Avvertenza:

I residui ostinati ancora presenti si possono rimuovere con un raschietto per vetroceramica.

3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto, ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione della porta.
4. Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su 0.
5. Terminata la pulizia lasciare aperta la porta dell'apparecchio per un'altra ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si possano asciugare.

Asciugatura rapida

1. Terminata la pulizia lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di blocco (ca. 30°).
2. Impostare CircoTherm® Aria calda  a 50 °C.
3. Dopo 5 minuti spegnere l'apparecchio e chiudere la porta.

Smontaggio e montaggio della porta



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

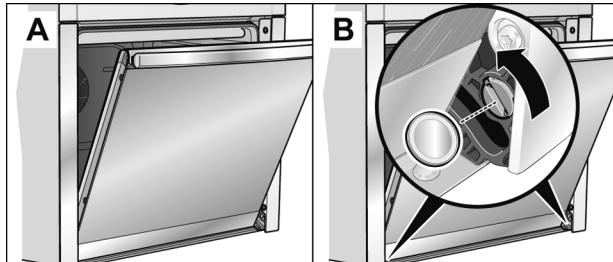


Pericolo di lesioni!

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

Agganciare la porta dell'apparecchio

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



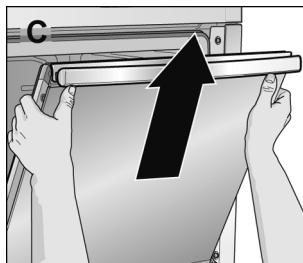
2. Ruotare fino allo scatto i due dispositivi di arresto a destra e a sinistra collocati sul fondo all'interno dell'apparecchio servendosi di una moneta (figura B).

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.

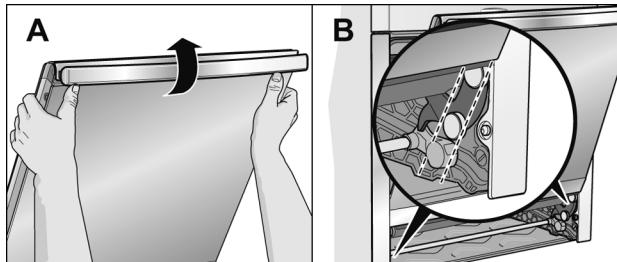
Adesso non è più possibile aprire la porta né chiuderla.



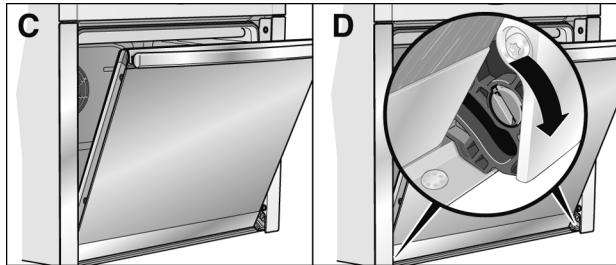
4. Sollevare leggermente la maniglia della porta con entrambi i pollici e togliere la porta dell'apparecchio sollevandola (figura C).

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!

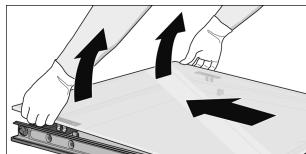
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio.
Indossare guanti di protezione.

Attenzione:

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

Smontaggio del pannello in vetro

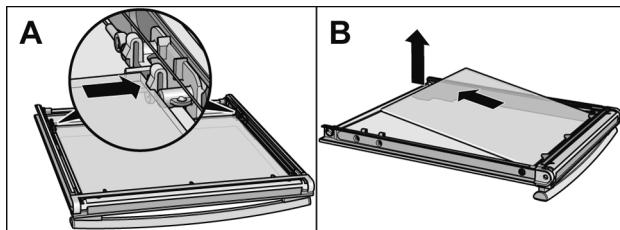
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere il capitolo: Smontaggio e montaggio della porta).



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 estrarre lo (figura B).

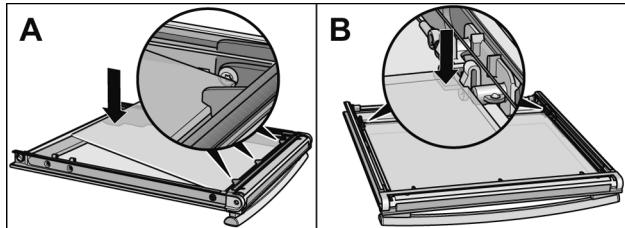
Pulizia

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

Attenzione:

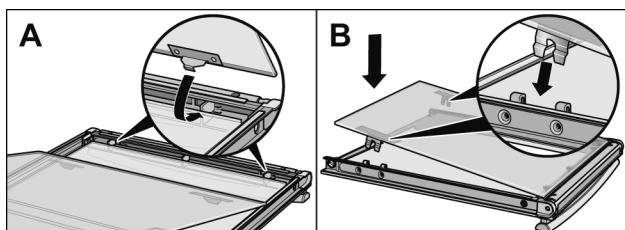
Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

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



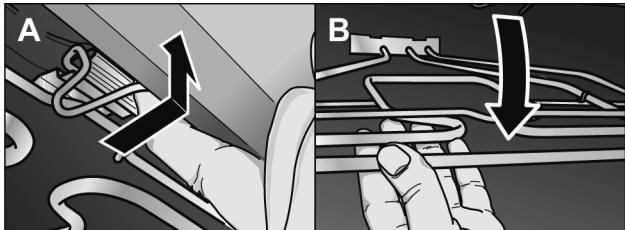
1. Inserire il pannello nei due punti di aggancio (figura A).
2. Spingere il pannello a destra e a sinistra accanto ai supporti fino ad agganciarlo (figura B).

Pulizia della parete superiore del vano di cottura



Per pulire la parete superiore del vano di cottura in modo semplice e veloce, è sufficiente rimuovere la resistenza grill.

Pericolo di ustioni dovute a parti calde all'interno del vano di cottura. Attendere il raffreddamento del vano di cottura.



1. Tirare in avanti la staffa di arresto della resistenza grill e spingere verso l'alto finché la resistenza grill non si sgancia (figura A).
2. Tenere ferma la resistenza grill e ribalzarla verso il basso (figura B).
3. Pulire la parete superiore del vano di cottura.
4. Tirare in avanti la staffa di sostegno e tenerla premuta verso l'alto.
5. Spingere la resistenza grill verso l'alto finché non si aggancia.

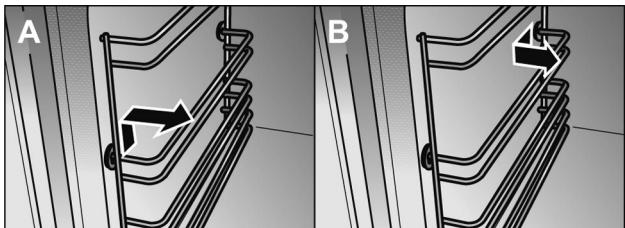
Pulizia della griglia mobile



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.

Smontaggio della griglia mobile

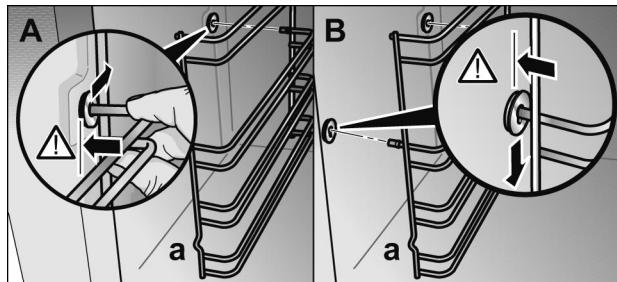


1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).

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	Rimedi
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	Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio)
L'apparecchio non funziona più, sul display dell'orologio lampeggià 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare di nuovo l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Sul display dell'orologio lampeggià 0:00 , sul display della temperatura compare "rrr"	L'alimentazione elettrica è stata interrotta durante il funzionamento dell'apparecchio	Premere il tasto funzione orologio, impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
L'utilizzo dell'apparecchio è impossibile, sul display di temperatura compaiono C≈ e -5-	L'apparecchio è stato disabilitato	Disattivare il blocco (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
L'utilizzo dell'apparecchio è impossibile, sul display di temperatura compaiono C≈ e -SP-	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente	Disattivare il blocco permanente (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
L'apparecchio non si riscalda, sul display dell'orologio lampeggi il due punti, sul display di temperatura compare ad es. 160a	È stata azionata una combinazione di tasti	Disattivare l'apparecchio, tenere premuto per 3 secondi il tasto Info, poi premere il tasto funzione orologio per 4 secondi, e nuovamente il tasto Info per 3 secondi
Le funzioni a controllo elettronico sono difettose	Impulsi elettrici (ad es. un fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
Attivando una modalità di funzionamento appare H o h nel display temperatura	L'apparecchio non si è completamente raffreddato	Aspettare fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato, poi impostare di nuovo una modalità di funzionamento.
L'apparecchio si è spento automaticamente, sul display di temperatura lampeggi 000	L'apparecchio si è spento come protezione dal sovrariscaldamento	Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su O

Guasto	Possibile causa	Rimedi
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 finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato
	La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato	Mettere la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello inferiore
Nel vano di cottura si forma molta acqua di condensa	Fenomeno normale (ad es. nei dolci con una farcitura particolarmente umida o un arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
I componenti smaltati da inserire presentano macchie chiare, opache	È un fenomeno normale, dovuto al gocciolamento dei succhi della carne o della frutta	Impossibile
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

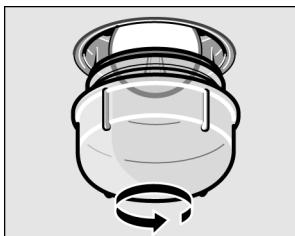
Cambiare la lampadina guasta all'interno del vano di cottura. Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: Utilizzare solo lampadine E14, 220 - 240V, 40W, termoresistenti fino a 300 °C.



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.

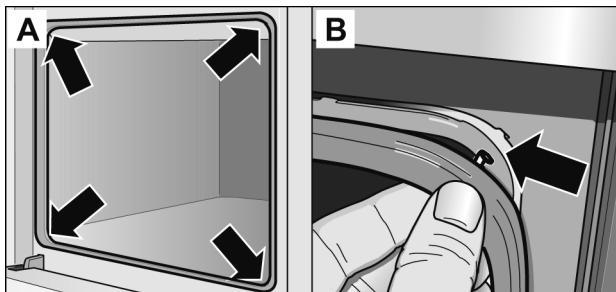
3. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Sostituzione della guarnizione della porta

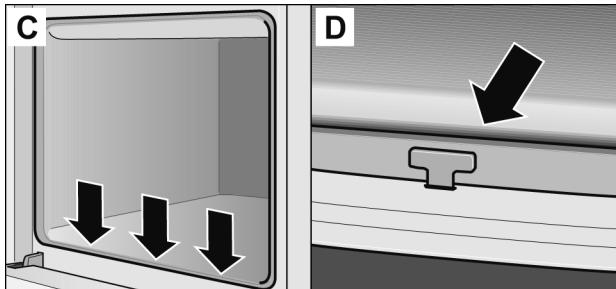
Sganciare la guarnizione

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

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

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
---	----

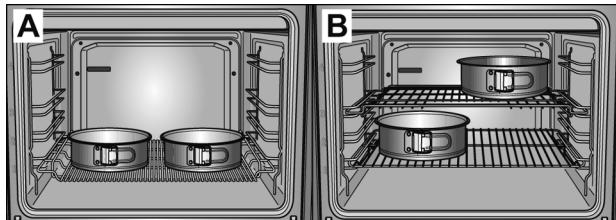
Pietanze sperimentate

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	□	140 - 150*	20 - 25
	1	✖	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	✖	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3 + 4	✖	130 - 150*	35 - 50
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	3	□	160 - 170**	25 - 35
	1	✖	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3	✖	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	✖	150 - 160**	25 - 35
Pan di Spagna con acqua	2	□	160 - 170*	25 - 35
	1	✖	160 - 170*	25 - 35
Dolce lievitato	3	□	170 - 180	45 - 55
	1	✖	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	✖	160 - 170	60 - 70
Torta di mele coperta (stampi uno accanto all'altro, figura A)	1	✖	170 - 180*	65 - 75
Torta di mele coperta (stampi disposti in diagonale, figura B)	1 + 3	✖	170 - 180*	65 - 75

* Preriscaldare il forno

** Preriscaldare per 10 minuti



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	—	□	Int*	1 - 2
Bisteccche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia con bordi)	4	—	□	Int	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare dopo 2/3 del tempo