



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

B15P42.0

it

9000 411 179

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 a norma di legge	9
Il nuovo apparecchio	10
Pannello comandi	10
Modalità di funzionamento	11
Livelli di inserimento	12
Accessori	13
Prima del primo utilizzo	14
Impostazione dell'ora	14
Pulizia dell'apparecchio	15
Comandi dell'apparecchio	16
Attivazione dell'apparecchio	16
Disattivazione apparecchio	18
Modifica delle impostazioni di base	18
Spegnimento di sicurezza automatico	19
Orologio elettronico	20
Display orologio	20
Contaminuti	21
Durata di funzionamento	22
Arresto	23
Funzionamento con preselezione	23

Indice

Impostazione dell'ora	24
Riscaldamento rapido	25
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	25
Sicurezza bambino	26
Disabilitazione	26
Disabilitazione permanente	27
Cottura al forno	28
Cottura al forno in teglie e stampi	29
Cottura su più livelli	29
Tabella di cottura per impasti base e prodotti da forno di piccole dimensioni	30
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati	33
Consigli e suggerimenti	35
Cottura arrosto	37
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	37
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	38
Tabella per arrosti	39
Consigli e suggerimenti	41
Cottura al grill	42
Termogrill	42
Grill a superficie variabile	44
Cottura delicata	46
Utilizzo della cottura delicata	46
Tabella cottura delicata	48
Trucchi e consigli	49

Indice

Scongelamento	50
Scongelamento con CircoTherm Aria calda	50
Livello di scongelamento	51
Sterilizzazione	52
Autopulizia pirolitica	55
Avvertenze importanti	55
Prima di procedere alla pulizia	56
Impostazione del livello di pulizia	56
Dopo il procedimento di pulizia	57
Cura e pulizia	58
Detergente	58
Sgancio e riaggancio della porta del forno	60
Rimozione del rivestimento della porta	62
Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta	63
Pulizia della griglia mobile	65
Guasti e riparazioni	66
Sostituzione della lampada superiore del forno	68
Copertura in vetro	69
Servizio di assistenza tecnica	69
Pietanze sperimentate	70

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, allegare 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. Spegnerne 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.

Pulizia pirolitica

Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono incendiarsi durante la pulizia pirolitica. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.

Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come, ad esempio, strofinacci.

Durante la pulizia le superfici esterne dell'apparecchio si surriscaldano. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Rischio di gravi danni alla salute!

Evitare di pulire teglie e stampi con rivestimento antiaderente durante la pulizia pirolitica. Per effetto del grande calore, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

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 arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

Riscaldare 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 meno possibile la porta del forno.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

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 a norma di legge



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

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. I simboli non compaiono mai contemporaneamente sul display. Sono possibili lievi variazioni a seconda del modello dell'apparecchio.



Manopola di regolazione a scomparsa

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

Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Tasto per la funzione orologio	Scegliere la funzione orologio desiderata o il riscaldamento rapido (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Selettore	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)
Pulsante Info	Apparecchio acceso: visualizzare la temperatura corrente del forno 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)

Modalità di funzionamento

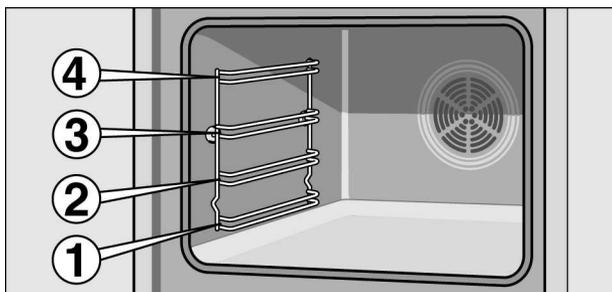
Qui di seguito è riportato un riepilogo delle modalità di funzionamento del vostro apparecchio.

Modalità di funzionamento	Uso
 Aria calda CircoTherm®	per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli
 Riscaldamento sup./inf.	particolarmente indicato per dolci con copertura umida (ad es. torta di ricotta)
 Funzione cottura pizza	particolarmente adatta per prodotti pronti surgelati e per pietanze fresche che necessitano di molto calore dal basso (vedere capitolo: Cottura al forno)
 Termogrill	per pollame e pezzi di carne piuttosto grossi
 Grill superficie grande	per grigliare grandi quantità di pietanze piatte, in piccoli pezzi (ad es. bistecche, würstel)
 Grill superficie piccola	per grigliare piccole quantità di pietanze piatte, in piccoli pezzi (ad es. bistecche, toast)
 Riscaldamento inferiore	per pietanze e prodotti da forno che sul lato inferiore devono presentare una crosta o una doratura. Accendere brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.

Modalità di funzionamento	Uso
 Cottura delicata	per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al punto giusto
 Livello di scongelamento	per lo scongelamento di pezzi di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
 Autopulizia pirolitica	pulizia automatica del vano di cottura. Il forno si riscalda fino a quando lo sporco si sgretola.
 Illuminazione del vano di cottura	è di aiuto durante 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:

Per la cottura con Aria calda CircoTherm®  non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria e per evitare di rovinare il risultato di cottura.

Quando si surriscaldano gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

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 arrostitire, grigliare e raccogliere i liquidi che gocciolano durante le cottura



Griglia, con bordi

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

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Set a vapore Mega	N8642X0
Set a vapore	N8642X0EU
Leccarda, smaltata	Z1232X0
Leccarda, con rivestimento antiaderente	Z1233X0
Leccarda con griglia da inserire	Z1242X0
Leccarda in vetro	Z1262X0
Leccarda in alluminio, smaltata	Z1272X0
Teglia, in alluminio	Z1332X0
Teglia, smaltata	Z1342X0
Teglia, con rivestimento antiaderente	Z1343X0
Teglia per pizza	Z1352X0
Griglia, con bordi	Z1432X0
Griglia, a maglia stretta	Z1442X0
Teglia da forno, smaltata, divisa in due parti	Z1512X0
Guida tripla a estrazione CLOU	Z1742X1
Guida quadrupla a estrazione CLOU	Z1752X1

Accessori	N° d'ordine
Piastra per pane	Z1912X0
Tegame universale, smaltato	Z9930X0

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 $\triangleleft\triangleright$ e \odot.
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

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.

1. Estrarre gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere dal vano di cottura ogni residuo della confezione (ad es. pezzetti di polistirolo).
3. Pulire gli accessori e il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda (vedere capitolo: Cura e pulizia).
4. Scaldare il forno per 30 minuti con Riscaldamento sup./inf. ☐ a 240 °C.
5. Pulire il vano di cottura ormai raffreddato con una soluzione di lavaggio calda.
6. Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno morbido e umido e con 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 dell'apparecchio



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

Avvertenze:

- Autopulizia pirolitica  e Cottura delicata  si possono attivare 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 proposta in °C	Intervallo di temperatura in °C
 Aria calda CircoTherm®	160	40 - 200
 Riscaldamento sup./inf.	170	50 - 275
 Funzione cottura pizza	220	50 - 275
 Termogrill	170	50 - 250
 Grill superficie grande	220	50 - 275
 Grill superficie grande (intensivo)*	Impostazione fissa	
 Grill superficie piccola	180	50 - 275
 Grill superficie piccola (intensivo)*	Impostazione fissa	
 Riscaldamento inferiore	200	50 - 225
 Cottura delicata	Impostazione fissa	
 Livello di scongelamento	Impostazione fissa	
 Autopulizia pirolitica	Impostazione fissa	1, 2 e 3
 Illuminazione del vano di cottura	Impostazione fissa	

* Ruotare il selettore di temperatura oltre 275 °C. Sul display della temperatura compare *int*

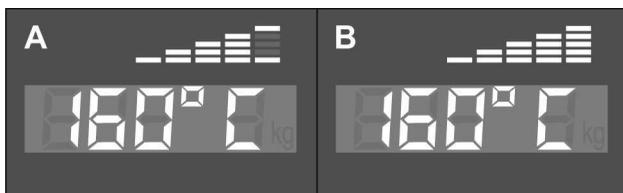
Temperatura corrente

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 selettore delle modalità di funzionamento sulla posizione 0. 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
<i>H</i>	Calore residuo alto (superiore a 120 °C)
<i>h</i>	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.

1. Premere il tasto Info per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
Sul display temperatura appare **c 10**.
2. 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**).
3. Impostare con il selettore temperatura l'impostazione di base desiderata all'interno di un sottomenu (ad. es. **c 33**).
4. 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 selettore 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 non si spegne automaticamente.
Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ad es. 1:30 ore).
Arresto	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ad es. alle 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	Impostare l'ora
⏏ Riscaldamento rapido	Ridurre il 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 🔔, durata di funzionamento I→I, arresto →I e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo 🔔 o →I 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 per la funzione orologio. Il display orologio si accende.

Contaminuti



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli <◀▶ e 🔔.

Durata di funzionamento

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 inizia a scorrere.

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 e \rightarrow .
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 su o.
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 selettore (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 selettore della modalità di funzionamento su **o**.
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.

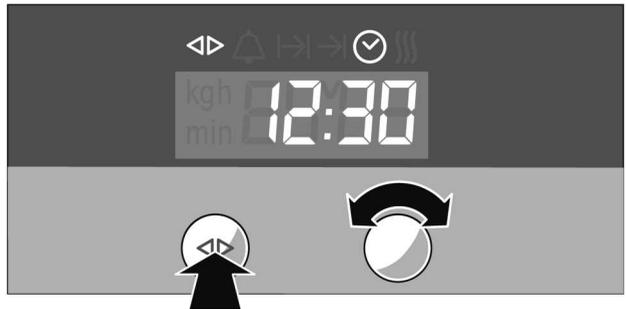
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli <◁▷ e I→I.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. **1:30** ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
4. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli <◁▷ e →I.
5. Impostare l'arresto mediante il selettore (ad es. **12:30**).
L'apparecchio si spegne e attende il momento appropriato 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 →I.

6. Riportare il selettore della 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 servendosi del selettore.
L'impostazione viene registrata automaticamente.

Riscaldamento rapido

Con la modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm®  è possibile ridurre il tempo di riscaldamento se la temperatura impostata è superiore a 100 °C.

Avvertenza:

Durante il riscaldamento rapido, non posizionare alcun alimento nel vano di cottura finché è acceso 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 selettore verso destra.
Sul display orologio viene visualizzato  e si illumina il simbolo . Il riscaldamento rapido viene attivato.



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

Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

1. Per verificare le impostazioni, premere il tasto funzione orologio finché non si illumina il simbolo desiderato.

2. Se necessario, correggere le impostazioni con il selettore.
3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettore verso sinistra e riportarlo al 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.

Disabilitazione dell'apparecchio

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto Info finché non appare  sul display della temperatura.
3. Girare il selettore 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 **-5-**.

Sbloccaggio dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info finché non appare  sul display della temperatura.

2. Girare il selettore 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 selettore della temperatura finché non appare **C 2 /** 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 **-5P-**.

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Tenere premuto il tasto Info finché non appare **C 2 /** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore 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  sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non appare  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 selettore della temperatura finché non appare  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:

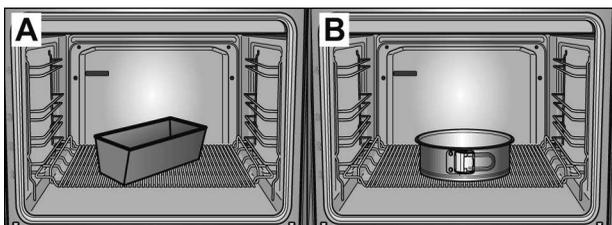
In caso di cottura con Aria calda CircoTherm® , non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

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 Aria calda CircoTherm® ☒ posizionare uno stampo rettangolare 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 impasti base e prodotti da forno di piccole dimensioni

I valori indicati nella tabella sono indicativi, e validi per teglie smaltate o 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.

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Impasto di base	Aria calda CircoTherm® 		Durata cottura, minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Impasto per torte					
Dolci in teglia farciti					
■ 1 livello	1	160-170	30-40	3	170-180
■ 2 livelli	3+1	150-170	40-50	-	-
Stampo a cerniera/ rettangolare	1	150-160	60-80	2	160-170
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160-170	25-35	2	170-180
Pasta frolla					
Dolci in teglia con farcitura asciutta ad es. granella					
■ 1 livello	1	160-170	50-70	3	180-190
■ 2 livelli	3+1	160-170	60-80	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. glassa di panna	1	150-170	60-90	3	170-190
Stampo a cerniera, ad es. torta di ricotta	1	160-170	70-100	2	170-180
* Preriscaldare il forno					

Impasto di base	Aria calda CircoTherm® 		Durata cottura, minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160-170	20-30	2	180-190*
Impasto per 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	170-180
Pan di Spagna (6 uova)	1	150-160	30-45	2	160-170
Pan di Spagna (3 uova)	1	150-160	25-45	2	160-170
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con farcitura asciutta ad es. granella					
■ 1 livello	1	160-170	50-70	3	170-180
■ 2 livelli	3+1	160-170	60-80	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. glassa di panna	1	150-170	60-90	3	170-190
Corona e treccia lievitata (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Stampo a cerniera	1	160-170	30-45	2	160-170
Stampo da budino	1	160-170	40-50	2	170-180
* Preriscaldare il forno					

Pasticcini	Aria calda CircoTherm® 		Durata cottura, minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta lievitata					
■ 1 livello	1	160-170	20-30	3	170-180
■ 2 livelli	3+1	160-170	30-40	-	-
Meringhe					
■ 1 livello	1	80	100-150	3	80-90
■ 2 livelli	3+1	80	150-170	-	-
Pasta sfoglia					
■ 1 livello	1	180-200	20-30	3	200-210
* Preriscaldare il forno					

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

* Preriscaldare il forno

Pane e panini

I dati riportati nella tabella sono indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità di impasto.

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Pane	Aria calda CircoTherm® 		Durata di cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane bianco					
■ Forma a piacere	2	200*	20-40	2	240*
■ In uno stampo rettangolare	2	200*	20-35	2	240*
Pane misto con lievito (forma a piacere)					
■ Cottura iniziale	1	200*	10-15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	40-65	2	200*

* Preriscaldare il forno

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

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e pro- dotti 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.

Per il primo tentativo, si consiglia 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.

Avvertenze:

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

Pietanze	Aria calda CircoTherm® 		Funzione cottura pizza 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pietanze					
Pizza, fresca					
■ 1 livello	1	190-200*	20-35	1	180-200
■ 2 livelli	3+1	170-190	35-45	-	-
Focaccia	1	190-200*	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 o Schweizer Wähe	1	170-190*	45-55	1	170-190
Gratin di patate (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	3+1	170-190*	20-30	-	-
Pizza con fondo spesso					
■ 1 livello	1	180-200	20-30	1	180-200
■ 2 livelli	3+1	170-190	25-35	-	-

* Preriscaldare il forno

Pietanze	Aria calda CircoTherm® 		Funzione cottura pizza 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Prodotti a base di patate					
Patate fritte					
■ 1 livello	1	190-200	15-25	1	210-230
■ 2 livelli	3+1	170-190	25-35	-	-
Crocchette	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti di patate (involtini di patate)	1	180-200	15-25	1	200-220
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte/baguette, precotti	1	180-200	10-20	1	180-200
Pagnotte/baguette 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/baguette da riscaldare	1	180-200	5-15	1	180-200
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180-200	15-20	1	190-210
Bastoncini/bocconcini di pollo	1	190-200	15-25	1	200-220
Hamburger di verdure	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel, surgelato	1	190-200	35-45	1	180-200

* Preriscaldare il forno

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	<p>Preriscaldare il forno solo quando indicato nella tabella contenente le indicazioni per la cottura.</p> <p>Utilizzare stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore.</p> <p>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.</p>

Cottura arrosto

Questo capitolo contiene informazioni su

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



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

Arrostiti cotti in stoviglie senza coperchio

Per questo tipo di arrostiti 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.

Cottura arrosto nella leccarda

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.

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.

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.

Cottura nella leccarda con griglia con bordi

Cottura nella leccarda con teglia da forno

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

Cospargere con grasso la carne magra, oppure rivestirla con strisce di speck.

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 prelevata dal frigorifero.

Pietanza da arrostire	Aria calda CircoTherm® 		Durata di cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Maiale					
Filetto, medio (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

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Pietanza da arrostire	Aria calda CircoTherm® 		Durata di cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Arrosto magro					
■ 1 kg	1	170-180	70-90	2	180-200
■ 2 kg	1	170-180	80-100	2	180-200
Costata	1	160-170	70-80	2	190-210
Polpettone (da 500 g di carne)	1	170-180	60-70	2	200-210
Manzo					
Filetto, cottura media (1,0 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Rostbeef, medio (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					
■ 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*
Pollame (non farcito)					
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

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Pietanza da arrostire	Aria calda CircoTherm® 		Durata di cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pesce					
Pesce, intero					
■ 300 g	1	160-170	20-30	2	190-210
■ 700 g	1	160-170	30-40	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 acqueo nel vano di cottura si deposita sulla porta dell'apparecchio	Durante il funzionamento dell'apparecchio, il vapore acqueo si asciuga. In caso di vapore eccessivo aprire brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio, in modo da eliminarlo più velocemente.

Cottura al grill

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cottura al grill in generale
- Termogrill 
- Grill a superficie variabile (grill grande  e grill piccolo )

Attenzione!

Se si lascia la porta aperta durante la cottura al grill, si possono danneggiare i mobili. Il calore elevato danneggia i mobili circostanti. Durante la cottura al grill, chiudere la porta dell'apparecchio.

Avvertenze:

- Per la cottura al grill utilizzare sempre la griglia e la leccarda
- Posizionare sempre l'alimento al centro della griglia
- Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito
- Se si cuociono più pezzi di carne, fare attenzione che questi siano dello stesso tipo e abbiano pari spessore e peso

Termogrill

La modalità di funzionamento Termogrill  è particolarmente adatta per pollame o carne (ad es. arrosto di maiale con cotenna), da rendere croccante con la cottura al grill.

A metà tempo di cottura, o trascorsi i due terzi, girare gli alimenti di grandi dimensioni.

Forare la pelle dell'anatra o dell'oca sotto le ali e nelle cosce in modo che il grasso possa colare.

A seconda del tipo di alimento preparato, la modalità di funzionamento Termogrill può sporcare molto il vano di cottura. Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo, in modo che lo sporco non bruci.

Tabella Termogrill

I valori riportati nella tabella sono indicativi e validi per la leccarda smaltata con griglia. Inoltre, possono variare a seconda del tipo e della quantità di alimenti.

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 la pietanza per altri 10 minuti nel forno 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 prelevata dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti
Maiale			
Arrosti con cotenna	2	170-190	140-160
Stinchi	2	180-200	120-150
Manzo			
Roastbeef, medio (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Agnello			
Cosciotto 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 la cottura di grandi quantità, utilizzare il grill grande .

Per la cottura di quantità ridotte, utilizzare il grill piccolo . Porre gli alimenti da grigliare al centro della griglia. Se si utilizza il grill superficie piccola si risparmia energia.

Spalmare olio a piacere.

A metà tempo di cottura, o trascorsi i due terzi, girare gli alimenti.

Tabella grill grande

I dati riportati nella tabella sono indicativi. Inoltre, possono variare a seconda del tipo e della quantità di alimenti e si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Maiale				
Filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	int.	12-15	
Bistecche, ben cotta (spessore 2 cm)	4	int.	15-20	
Manzo				
Filetto (spessore 3-4 cm)	4	int.	15-20	È possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura in base al grado di cottura desiderato
Tournedos	4	int.	12-15	
Agnello				
Filetto	4	int.	8-12	È possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura in base al grado di cottura desiderato
Cotoletta	4	int.	10-15	
Salsicce	4	250	10-14	Incidere leggermente

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
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
Bocconcini di pollo	3	250	25-30	
Pesce				
Bistecca	4	220	15-20	I pezzi di carne devono avere lo stesso spessore
Cotoletta	4	220	15-20	
Pesce intero	3	220	20-25	
Verdure	4	int.	15-20	
Toast con farcitura	3	220	10-15	Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura

Tabella grill piccolo

I dati riportati nella tabella sono indicativi. Inoltre, possono variare a seconda del tipo e della quantità di alimenti e si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di 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 al grill
Bocconcini di pollo	3	250	30-40	

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Pesce				
Bistecca	4	230	15-20	I pezzi di carne devono avere lo stesso spessore
Cotoletta	4	230	15-20	
Pesce intero	3	230	20-25	
Verdure	4	int.	15-20	
Toast con farcitura	3	220	12-18	Il livello di inserimento dipende dallo spessore 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 fornello 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 , 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
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
Bistecche 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

* ben cotto

** osservare l'avvertenza

	Rosolatura in minuti	Cottura delicata in minuti
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
Bistecche 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.

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 ½, 1 o 1½ 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. ⅓ 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. Infornare 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. Spegnerne 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.

Autopulizia pirolitica

Durante l'autopulizia pirolitica, il forno si scalda fino a una temperatura di circa 500 °C. In questo modo i residui di cottura si bruciano e basta eliminare la cenere dal vano di cottura.

Livelli di pulizia

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

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

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

Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza, la porta del forno si blocca automaticamente. La porta del forno può essere nuovamente aperta soltanto quando il vano di cottura si è raffreddato.

Non tentare di spostare il gancio manualmente.



Pericolo di incendio!

Le superfici esterne del forno si surriscaldano molto. Accertarsi che il lato anteriore del forno resti libero.

Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come, ad es. strofinacci. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Non tentare di aprire la porta del forno finché la pulizia è in corso. Il processo di pulizia si potrebbe interrompere.

Durante la pulizia, la lampada del vano di cottura resta spenta.

Prima di procedere alla pulizia

Il forno deve essere vuoto. Togliere dal forno gli accessori, le stoviglie e i supporti.

Per le istruzioni su come sganciare i supporti, consultare il capitolo Cura e pulizia.

Nel caso ci si dimentichi di rimuovere i supporti dal forno, viene emesso un segnale acustico di avviso. Il processo di pulizia non si avvia.



Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono incendiarsi. Pulire il vano di cottura servendosi di un panno umido.

Pulire la porta del forno e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non sfregare la guarnizione.

Prima di procedere alla pulizia accertarsi che la porta del forno sia chiusa.

Impostazione del livello di pulizia

1. Portare il selettore delle modalità di funzionamento su . Il display della temperatura visualizza 0.
2. Impostare il livello di pulizia servendosi del selettore della temperatura.

Dopo qualche secondo, l'autopulizia pirolitica entra in funzione.

Il display orologio visualizza la durata della pulizia.

Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Dopo l'avvio, la porta del forno si blocca.

Al termine della pulizia

Il display orologio visualizza 0:00 e  lampeggia.

Portare il selettore delle modalità di funzionamento su 0 e premere una volta il tasto . La porta può essere aperta soltanto quando il forno si è raffreddato.

Interruzione della pulizia

Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0. La porta può essere aperta soltanto quando il forno si è raffreddato.

Modifica del livello di pulizia

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

Si consiglia di effettuare la pulizia durante la notte

Per poter utilizzare il forno durante il giorno, spostare la fine della pulizia di notte.

Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2.

3. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ finché non viene visualizzato il simbolo \rightarrow .

4. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.

Il forno passa in modalità standby. Il display visualizza l'ora.

Quando si attiva il forno, viene visualizzato lo scorrere del parametro di durata.

Dopo il procedimento di pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, togliere la cenere rimasta nel vano di cottura, servendosi di un panno umido.

Cura e pulizia

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Detergenti
- Autopulizia pirolitica

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore

Detergente

Parte frontale del forno

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.
Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Acciaio inox

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.
Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.

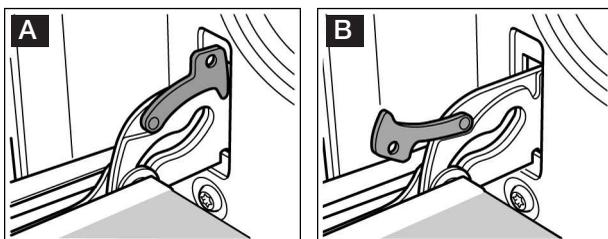
Settore	Detergente
Pannelli delle porte	Detergente per vetri: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Rivestimento della porta	Detergenti per superfici in acciaio inox (disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati): osservare le avvertenze fornite dal produttore.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna. Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo <i>Autopulizia</i> .
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

È possibile rimuovere la porta del forno a scopo di pulizia o per poter smontare i vetri della porta.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa (Figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare (Figura B).



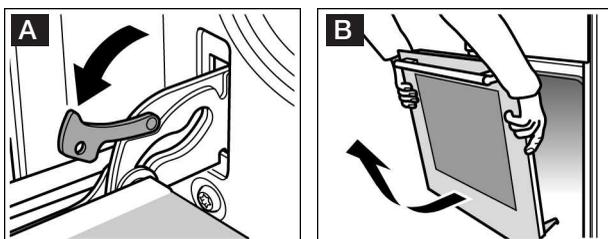
Pericolo di lesioni! Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore.

Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra (Figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto (Figura B).

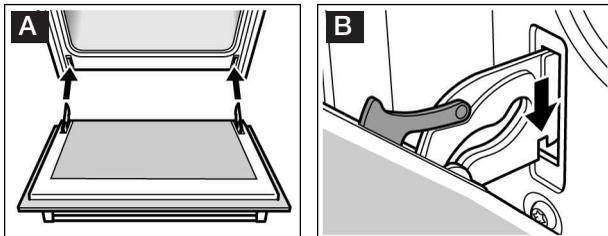
Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla ulteriormente ed estrarla.



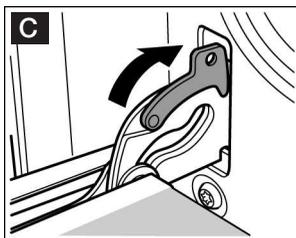
Riaggancio della porta

Riagganciare la porta del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano già inserite nelle aperture corrispondenti (Figura A).
2. Innestare l'apposita tacca di entrambe le cerniere (Figura B).



3. Richiudere le due leve di bloccaggio (Figura C).
Chiudere la porta del forno.



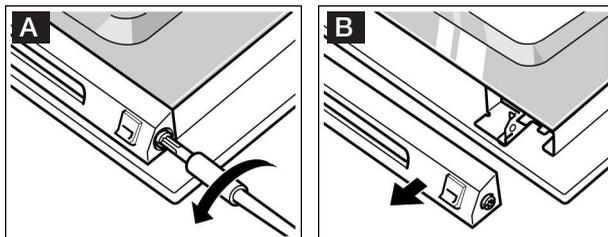
Pericolo di lesioni! Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Rimozione del rivestimento della porta

Il rivestimento della porta del forno può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuoverlo.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Rimuovere il rivestimento della porta del forno svitando le viti a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Rimuovere il rivestimento. (Figura B)



Verificare che la porta del forno non venga chiusa a rivestimento smontato. Il vetro interno potrebbe danneggiarsi.

Pulire il rivestimento con un detergente per acciaio inossidabile.

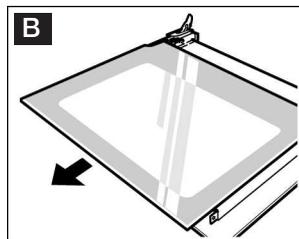
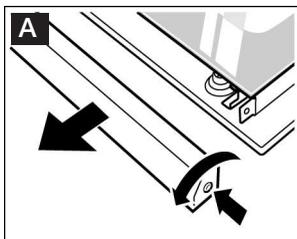
4. Rimontare e fissare il rivestimento.
5. Chiudere la porta del forno.

Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta

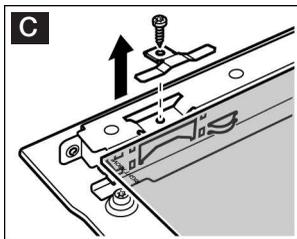
Smontaggio

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno in modo che la maniglia sia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Sollevare ed estrarre il pannello in vetro superiore. (Figura B)



4. Svitare e rimuovere le clip di fissaggio a sinistra e a destra. (Figura C) Estrarre il pannello in vetro.



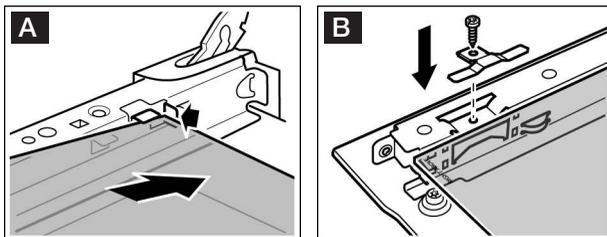
Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

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

Montaggio

Quando si rimontano i pannelli in vetro controllare che la dicitura “Right above” si trovi capovolta in basso a sinistra.

1. Inserire da dietro il pannello in vetro inclinandolo. (Figura A)
2. Applicare e fissare le clip di fissaggio poste a destra e a sinistra. (Figura B)
3. Inserire da dietro il pannello in vetro superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.



4. Applicare e avvitare la protezione.
5. Rimontare la porta del forno

Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

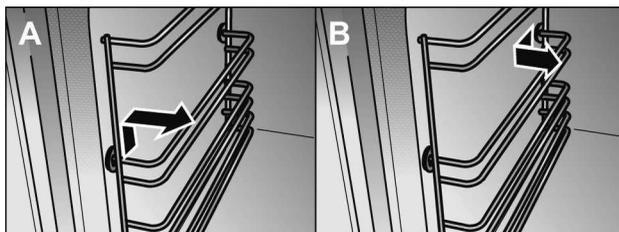
Pulizia della griglia mobile



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

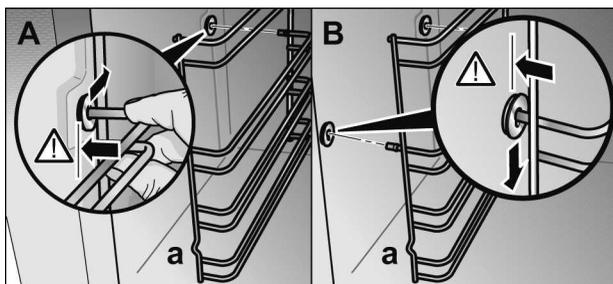


1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).

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 lampeggia 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare di nuovo l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Sul display dell'orologio lampeggia 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 ∞ 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 ∞ e -5P-	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente	Disattivare il blocco permanente (vedere capitolo: Sicurezza bambino)

Guasto	Possibile causa	Rimedi
L'apparecchio non si riscalda, sul display dell'orologio lampeggia il due punti, sul display di temperatura compare ad es. 150°	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 lampeggia 000	L'apparecchio si è spento come protezione dal sovrariscaldamento	Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0
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

Messaggi di errore con **E**

Se nel display viene visualizzato un messaggio di errore con il simbolo **E**, premere il tasto **⊖** per cancellare il messaggio di errore. Dopo, potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Se l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
<i>E011</i>	Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E115</i>	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	La porta del forno si blocca. Attendere il raffreddamento del vano di cottura. Cancellare il messaggio di errore premendo il tasto ⌚.

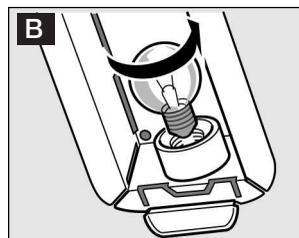
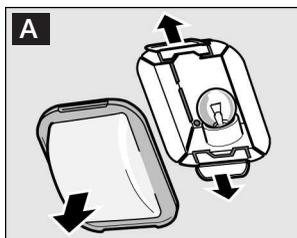
Sostituzione della lampada superiore del forno

Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade di ricambio termostabili da 40 watt possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.



1. Pericolo di scariche elettriche!
Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la copertura in vetro premendo all'indietro con il pollice le linguette in metallo. (Figura A)
4. Svitare la lampada e sostituirla con una dello stesso tipo. (Figura B)



5. Riapplicare la copertura in vetro inserendola da un lato e premendo con forza l'altro lato. Il vetro si innesta in posizione.
6. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita.

Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

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 utilizzo errato dell'apparecchio è a carico del cliente.

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

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 in basso sul lato.

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

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

Secondo la normativa EN/IEC 60350.

Cottura al forno

Biscotti: non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	3		140-160*	25-35
	1		140-160*	25-35
	3+1		150-160*	35-45
	4+3+1		140-150*	35-45
Pasticcini	3*		160-170	20-30
	1		150-160	20-30
	3+1		150-160*	30-40
	4+3+1		150-160*	25-35
Pan di Spagna con acqua	2		160-170*	25-35
	2		150-160*	35-45
Dolce lievitato	3		160-170	55-70
	3		160-170	50-70
	3+1		160-170	50-70
Torta di mele coperta	2		180-200	70-80
Torta di mele coperta	3+1		180-200*	65-75

* Preriscaldare il forno

Cottura al grill	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti
Dorare i toast*	4		275	½-2
Bisteche, 12 pezzi**	4		int.	20-30

* Preriscaldare per 10 minuti
 ** Girare trascorsi 2/3 del tempo

