



Caro/a cliente,

Lei ha scelto 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 poter sfruttare al meglio le potenzialità tecniche della cucina, Le consigliamo di leggere attentamente le 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 indicano 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

B16P42.0

it

9000 414 086

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	9
Risparmio energetico	9
Smaltimento a norma di legge	9
Il nuovo apparecchio	10
Pannello di comando	10
Modalità di funzionamento	11
Livelli di inserimento	12
Accessori	13
Prima del primo utilizzo	14
Impostazione della lingua	14
Impostazione dell'ora	15
Pulizia dell'apparecchio	16
Comandi dell'apparecchio	16
Attivazione dell'apparecchio	17
Disattivazione apparecchio	19
Spegnimento di sicurezza automatico	19
Modifica delle impostazioni di base	20
Orologio elettronico	21
Display orologio	21
Contaminuti	22
Durata di funzionamento	23
Arresto	24

Indice

Funzionamento con preselezione	24
Impostazione dell'ora	25
Riscaldamento rapido	26
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	26
Sicurezza bambino	27
Disabilitazione	27
Disabilitazione permanente	28
Cottura al forno	30
Cottura al forno in teglie e stampi	30
Cottura su più livelli	31
Tabella di cottura per impasti base e prodotti da forno di piccole dimensioni	31
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati	34
Consigli e suggerimenti	36
Funzione cottura pane	38
Cottura arrosto	39
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	39
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	40
Tabella per arrosti	40
Consigli e suggerimenti	42
Cottura al grill	43
Termogrill	44
Grill a superficie variabile	45
Cottura a vapore	48
Livello di lievitazione	49
Pasta lievitata	49

Indice

Yogurt	50
Cottura delicata	51
Utilizzo della cottura delicata	51
Tabella cottura delicata	53
Consigli e suggerimenti	54
Scongelamento	55
Scongelamento con CircoTherm Aria calda	55
Sterilizzazione	57
Pulizia pirolitica	60
Avvertenze importanti	60
Prima di procedere alla pulizia	61
Impostazione del livello di pulizia	61
Dopo il procedimento di pulizia	62
Cura e pulizia	63
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio	63
Pulizia del vano di cottura	64
Sgancio e riaggancio della porta del forno	66
Rimozione del rivestimento della porta	68
Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta	69
Pulizia della griglia mobile	71
Guasti e riparazioni	72
Sostituzione della lampada superiore del forno	74
Sostituzione della lampada sinistra del forno	75
Copertura in vetro	76
Servizio di assistenza tecnica	76
Pietanze sperimentate	77

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.

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 di comando

La figura qui di seguito illustra il pannello di comando. I simboli non compaiono mai tutti insieme nel display. A seconda del modello, è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.



Manopole di regolazione a scomparsa

Il selettore girevole, quello di temperatura e quello per le modalità di funzionamento sono a scomparsa. Per estrarre e inserire nuovamente ciascun tasto, è sufficiente premerlo.

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

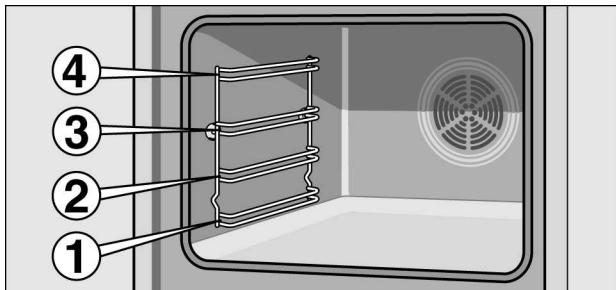
È qui fornito uno schema generale delle modalità di funzionamento dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento	Applicazione
	per la cottura al forno e arrosto su uno o più livelli
	per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
	per cuocere e arrostire su un livello. particolarmente indicato per dolci con copertura umida (ad es. torta di ricotta).
	particolarmente adatta per prodotti pronti surgelati e per pietanze che necessitano di maggiore calore dal fondo. (vedere capitolo: Cottura al forno)
	per prodotti da forno che richiedono una cottura a temperature elevate
	per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
	per pollame e pezzi di carne più grossi

Modalità di funzionamento	Applicazione
<input checked="" type="checkbox"/> Grill grande	per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
<input checked="" type="checkbox"/> Grill piccolo	per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, toast)
<input checked="" type="checkbox"/> Cottura delicata	per porzioni di carne tenera che devono avere una cottura media o risultare ben cotte
<input checked="" type="checkbox"/> Livello vapore	per cuocere in modo delicato verdure, carne e pesce
<input checked="" type="checkbox"/> Funzione lievitazione	per la preparazione di pasta lievitata e yogurt
<input checked="" type="checkbox"/> Autopulizia pirolitica	per la pulizia automatica del vano di cottura. Il forno si scalda finché lo sporco non viene eliminato.
<input checked="" type="checkbox"/> Illuminazione del vano di cottura	agevola la cura e la pulizia del vano di cottura.

Livelli di inserimento

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



Avvertenza:

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

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Teglia, smaltata

per la cottura al forno di dolci in teglia e pasticcini



Griglia, piatta

per arrostire e grigliare



Leccarda, smaltata

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



Griglia, con bordi

per cuocere al forno negli stampi e nelle teglie e per cuocere alla griglia

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	Nº 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

Accessori	Nº d'ordine
Teglia da forno, smaltata, divisa in due parti	Z1512X0
Guida tripla a estrazione CLOU	Z1742X1
Guida quadrupla a estrazione CLOU	Z1752X1
Piastra per pane	Z1912X0
Tegame universale, smaltato	Z9930X0

Prima del primo utilizzo

Questo capitolo descrive,

- come impostare la lingua
- come impostare l'ora
- come pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Impostazione della lingua

Una volta effettuato il collegamento alla rete elettrica, occorre impostare la lingua per il display di testo.



1. Ruotare il selettore della temperatura finché il display di testo non visualizza la lingua desiderata.
2. Premere il tasto Info per 3 secondi.

L'impostazione viene acquisita.

Modifica della lingua

L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere il tasto Info per 3 secondi.
Si arriva direttamente alla selezione della lingua.
2. Ruotare il selettori della temperatura finché il display di testo non visualizza la lingua desiderata.
3. Premere il tasto Info per 3 secondi.
L'impostazione viene acquisita.

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 $\triangleleft\triangleright$ e \odot . 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 delle modalità di funzionamento finché il display di testo non visualizza l'opzione desiderata.
Il display della temperatura visualizza un valore predefinito.
2. Ruotare il selettore della temperatura per modificare il valore predefinito.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Avvertenze:

- Funzione lievitazione e Cottura delicata si possono attivare solo se il display della temperatura non visualizza né **H** né **h**.
- Se non viene visualizzata una temperatura predefinita, viene impostata la temperatura prevista per la modalità di funzionamento selezionata. Questa temperatura non può essere modificata.

Modalità di funzionamento	Temperatura suggerita in °C	Ambito di temperatura in °C
Aria calda CircoTherm®	160	40 - 200
Livello di scongelamento	Impostazione non regolabile	
Riscaldamento sup./inf.	170	50 - 275
Funzione cottura pizza	220	50 - 275
Funzione cottura pane	200	180 - 220
Riscaldamento inferiore	200	50 - 225
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	
Cottura delicata	Impostazione non regolabile	
Livello vapore	Impostazione non regolabile	
Funzione lievitazione	Impostazione non regolabile	
Autopulizia pirolitica	Impostazione non regolabile	1, 2 e 3
Illuminazione del vano di cottura	Impostazione non regolabile	

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

Temperatura attuale

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

Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della 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 in 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	Display di testo	Significato
H	Calore residuo alto	Calore residuo superiore a 120 °C
h	Calore residuo basso	Calore residuo compreso tra 60 °C e 120 °C

Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

Sul display di testo viene visualizzato “Spegnimento di sicurezza automatico” e sul display temperatura lampeggia **000**. Il funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.

Disattivazione

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

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite che all'occorrenza possono essere modificate.

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Tenere premuto il tasto Info per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.

Sul display di testo viene visualizzato “Selezionare lingua: Italiano”. Se l'apparecchio è disabilitato, è necessario dapprima sbloccarlo.

2. Premere brevemente il tasto finché nel display non compare l'impostazione di base corrente del corrispondente sottomenu (ad es. “Segnale acustico OFF”).
3. Selezionare l'impostazione di base desiderata utilizzando il selettori temperatura all'interno di un sottomenu (ad es. “Durata segnale acustico 2 min.”).
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	Display di testo (impostazione di base)	Simbolo impostazione (display temperatura)
Lingua	Selezionare lingua Italiano	
Disabilitazione	Apparecchio abilitato Apparecchio disabilitato Disabilitazione permanente	c 10 c 11 c 21
Segnale acustico	Segnale acustico OFF Durata del segnale acustico 30 s.	c 30 c 31

Sottomenu	Display di testo (impostazione di base)	Simbolo impostazione (display temperatura)
	Durata del segnale acustico 2 min.	c 32
	Durata del segnale acustico 10 min.	c 33

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).

Funzione orologio	Tipo di utilizzo
→ 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.
⌚ 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 □, durata di funzionamento ↳, arresto → e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo □ o → 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 selettore (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 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 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 $\rightarrow\!\!\!$.
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 0.
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 $\triangleleft\triangleright$ e \circlearrowright .
2. Impostare l'ora con il selettore.
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 per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
3. Premere brevemente il tasto Info finché il display della temperatura non visualizza .
4. Girare il selettori della temperatura finché non appare  sul display della temperatura.
5. 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- e sul display "Apparecchio disabilitato".

Sbloccaggio dell'apparecchio

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

Sbloccaggio dell'apparecchio

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 per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
 3. Premere brevemente il tasto Info finché il display della temperatura non visualizza **c 10**.
 4. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c21** sul display della temperatura.
 5. 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** e sul display "Disabilitazione permanente".

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Tenere premuto il tasto Info finché non appare **c21** sul display della temperatura.
 2. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c20** 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 **c2!** sul display della temperatura.
2. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info finché non scompare il simbolo **=3**.
4. Entro 30 secondi premere il tasto Info per 3 secondi per accedere al menu delle impostazioni di base.
5. Premere brevemente il tasto Info finché il display della temperatura non visualizza **c2!**.
6. Girare il selettori della temperatura finché non appare **c10** sul display della temperatura.
7. 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:

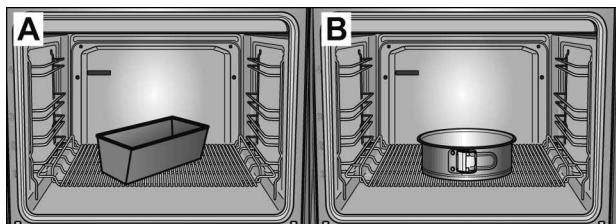
In caso di cottura con Aria calda CircoTherm® ☀, non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

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® 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	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
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	20-35	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

* Preriscaldare il forno

Impasto di base	Aria calda CircoTherm® 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
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® 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	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
■ 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

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.

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	Funzione cottura pane 			Funzione cottura pizza 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C	
Pietanze						
Pizza, fresca						
■ 1 livello	1	190-210*	20-30	1	180-200	
■ 2 livelli	3+1	170-190	35-45	-	-	
Focaccia	1	190-210*	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	-	-	
Prodotti a base di patate						
Patate fritte						
■ 1 livello	1	190-210	15-25	1	210-230	
■ 2 livelli	3+1	170-190	25-35	-	-	
Croccette	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	

* Preriscaldare il forno

Pietanze	Funzione cottura pane 			Funzione cottura pizza 		
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C	
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	190-210	15-25	1	200-220	
Hamburger di verdure	1	190-210	35-45	1	200-220	
Strudel, surgelato	1	190-210	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	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.

Funzione cottura pane

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	Funzione cottura pane 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane bianco					
■ Forma a piacere	2	220*	20-30	2	240*
■ In uno stampo rettangolare	2	220*	20-30	2	240*
Pane misto con lievito (forma a piacere)					
■ Cottura iniziale	1	220*	10-15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	40-60	2	200*
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					
■ Empanada	2	220*	15-20	2	240*
Empanada					
■	3	180*	30-40	3	200*

* Preriscaldare il forno

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.

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: 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® 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata di cottura in minuti	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
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

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Pietanza da arrostire	Aria calda CircoTherm® 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
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
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			
Arrosto 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

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti
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 gradi 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	
Bisteccche, ben cotta (spessore 2 cm)	4	int.	15-20	

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

Cottura a vapore

Il livello vapore  può essere utilizzato solo in abbinamento al sistema di cottura a vapore Mega (disponibile come accessorio speciale presso i rivenditori specializzati).

Attivare il livello vapore solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

Se dopo l'attivazione del Livello vapore sul display appare “impossibile” e sul display della temperatura compaiono in maniera alternata **H** o **h** e **000**, il vano di cottura non si è completamente raffreddato.

Attendere che il vano di cottura si raffreddi completamente e attivare di nuovo il Livello vapore. Il processo di vaporizzazione viene gestito automaticamente.

Avvertenze:

- Per la cottura a vapore utilizzare solo il Livello vapore
- Per la cottura a vapore utilizzare solo il sistema di cottura a vapore Mega
- Non utilizzare il Livello vapore con la funzione orologio Funzionamento con preselezione
- Per ulteriori informazioni utili consultare le istruzioni per l'uso indicate al sistema cottura a vapore Mega

Livello di lievitazione

Questo capitolo contiene informazioni su

- il livello di lievitazione 
- per la preparazione di pasta lievitata e yogurt

Per poter utilizzare la modalità di funzionamento Livello di lievitazione, il vano di cottura deve essere freddo (temperatura ambiente).

Se dopo l'attivazione della funzione Livello di lievitazione il display visualizza "impossibile", significa che il vano di cottura non si è raffreddato completamente. Attendere finché il vano di cottura non si è raffreddato e attivare nuovamente la funzione Livello di lievitazione.

Pasta lievitata

Attenzione!

L'utilizzo di acqua distillata può danneggiare le superfici del vano di cottura. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto.

1. Inserire la leccarda al livello 1 e versarvi 250 ml d'acqua.
 2. Inserire la griglia al livello 2. Posizionare la ciotola al centro della griglia.
 3. Chiudere la porta dell'apparecchio e attivare il Livello di lievitazione .
- Il processo di lievitazione viene regolato automaticamente. La temperatura è fissa.
4. Al termine del processo di lievitazione rimuovere dalla leccarda l'acqua in eccesso.
 5. Sciogliere i residui di calcare con un po' di aceto e pulire con acqua.

I dati riportati nella tabella sono indicativi.

Pasta lievitata	Quantità di farina in grammi	Durata della cottura in minuti
Impasti semplici (ad es. pasta per pizza, treccia lievitata)	300-500 750	25-30 30-35
Impasti più consistenti, ricchi di grassi (ad es. Stollen, panettone)	500 750	40-60 80-90
Impasti per pane semplici	1000	30-40
Impasti per pane più consistenti	1000	50-70

Avvertenza:

Per informazioni su un’ulteriore elaborazione dei piatti, altre avvertenze e ricette, consultare il relativo ricettario.

Yogurt

1. Rimuovere gli accessori e la griglia inseribile, 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 versare 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 Funzione lievitazione .
- Il processo di lievitazione viene regolato automaticamente. La temperatura è fissa.

7. Dopo 6-7 ore, disattivare la funzione lievitazione  e mettere in frigorifero i contenitori per almeno 18 ore.

Cottura delicata

Questo capitolo contiene informazioni dettagliate

- 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 devono risultare a cottura media o cotti 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 della zona di cottura 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 sul display appare "impossibile" e sul display della temperatura compaiono in maniera alternata **H** o **h** e **III**, 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. Inserire il piatto di vetro o di porcellana su una griglia nel vano cottura al livello di inserimento 1 per preriscalarlo.
 2. Attivare la modalità Cottura delicata .
- Durante la fase di riscaldamento (15 - 20 minuti) sul display di testo compare "Attendere".
3. Eliminare grasso e tendini dalla carne.
 4. Rosolare bene la carne su tutti i lati, affinché si formi una crosta aromatica.
 5. Quando viene emesso un segnale acustico e sul display di testo compare "In funzione", collocare le pietanze nel vano di cottura su un piatto di vetro o di porcellana.
 6. Al termine del tempo di cottura estrarre il piatto 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.

Il ricettario allegato contiene altre ricette e informazioni su altre preparazioni.

	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
Bisteccche di lombata (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
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
* ben cotto		
** osservare l'avvertenza		

	Rosolatura in minuti	Cottura delicata in minuti
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. Al termine della cottura delicata, grigliare con il grill al livello di inserimento 3 a 250 °C per 3 - 5 minuti fino a renderlo croccante.

Consigli e suggerimenti

Dopo la cottura delicata la carne si raffredda troppo rapidamente Servire la carne su piatti proriscoldati, con una salsa molto calda.

Come tenere in caldo la carne dopo la cottura delicata Attivare 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.
- 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 $\frac{1}{2}$, 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, sbucciарla, 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. Inforiare la leccarda al livello di inserimento 1.
2. Disporre a triangolo i vasi da conserva senza che si tocchino l'uno con l'altro.



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

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

Frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro

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

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

Altra frutta: ca. 10 - 15 minuti

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

Verdure

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

Togliere i vasi da conserva

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

Pulizia 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	Livello di pulizia	Durata
1	leggera	ca. 1 ora, 15 minuti
2	media	ca. 1 ora, 30 minuti
3	intensiva	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. Sul display compare "Porta bloccata". 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 cercare di aprire la porta del forno mentre l'autopulizia è in corso. Il processo di pulizia si potrebbe interrompere.

Durante la pulizia, la lampadina 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. Impostare il selettore delle modalità di funzionamento su . Sul display della temperatura viene visualizzato 0.
2. Impostare il livello di pulizia con il selettore della temperatura.

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

Sul display orologio viene visualizzata la durata della pulizia. Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Viene visualizzato lo scorrere del tempo.

Dopo l'avvio, la porta del forno si blocca. Sul display compare "Porta bloccata".

Sul display compare "Fine" e sul display orologio lampeggia . Portare il selettore delle modalità di funzionamento su o e premere una volta il tasto . La porta del forno può essere aperta soltanto quando il forno si è raffreddato.

Al termine della pulizia

Interruzione della pulizia

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

Modifica del livello di pulizia

Si consiglia di effettuare la pulizia durante la notte

Il livello di pulizia può essere modificato in qualsiasi momento.

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

Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2.

3. Premere il tasto funzione orologio  finché non viene visualizzato il simbolo .
4. Posticipare l'ora di fine della pulizia servendosi del selettori.

Il forno passa in modalità standby. Sul display viene visualizzata l'ora.

Quando si attiva il forno, viene visualizzato lo scorrere del tempo.

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



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:

I prodotti consigliati per la cura e la pulizia sono disponibili 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 detergente per piatti reperibile in commercio con uno 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 detergente per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.
Superfici in vetro	Applicare un detergente per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.

Componente dell'apparecchio/ superficie	Detergente/spugna o panno
Vetri delle porte	<p>Applicare un detergente per vetro o un detersivo per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.</p> <p>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.</p>
Piano di cottura	Insieme al piano di cottura vengono fornite le istruzioni per l'uso contenenti informazioni per la cura e la pulizia.

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 e potrebbero dunque 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
Interno del vano di cottura	<p>Per agevolare la pulizia, è possibile attivare l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente rimuovere la porta dell'apparecchio.</p> <p>Appicare un detergivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.</p>
	<p>Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detergivo per piatti.</p> <p>In caso di sporco resistente pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato.</p>
	<p>Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.</p>
Superfici autopulenti	Osservare le avvertenze nel capitolo: Autopulizia pirolitica
Guarnizione della porta	Soluzione di lavaggio calda
Griglia mobile	Soluzione di lavaggio calda
Accessori	Lasciarli in ammollo in soluzione alcalina molto calda. Pulirli con una spazzola o una spugna oppure lavarli in lavastoviglie.

Pulizia

Per evitare di sporcare il vano di cottura,

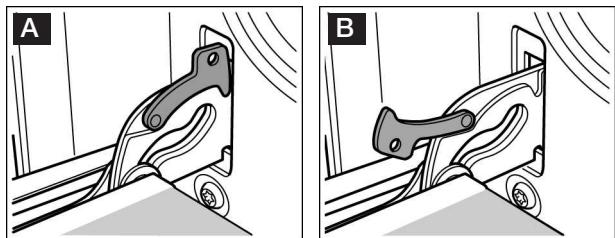
- pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile da rimuovere
- eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi
- se possibile utilizzare Aria calda CircoTherm®. poiché con questa modalità di funzionamento il vano di cottura si sporca meno
- per la cottura al forno di dolci molto farciti, utilizzare la leccarda e una stoviglia adatta (ad es. tegame).

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.

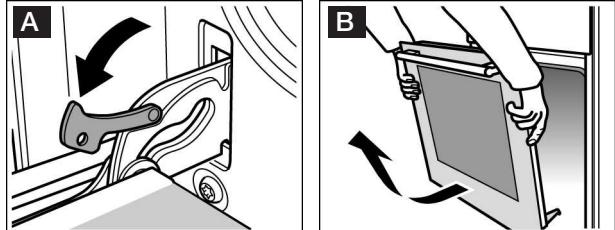
Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare (Figura B).



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.

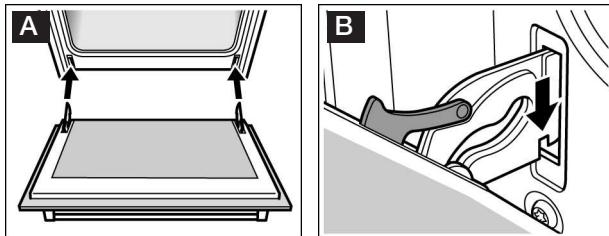
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra (Figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto (Figura B).
Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla ulteriormente ed estrarla.



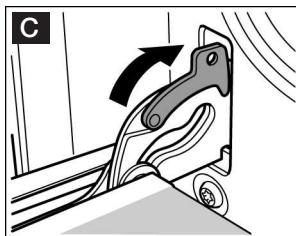
Riaggancio della porta

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.



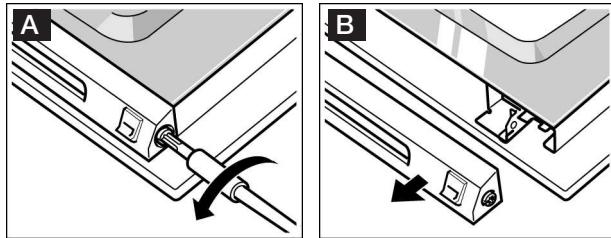
Pericolo di lesioni! Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla.

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.

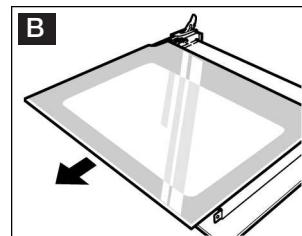
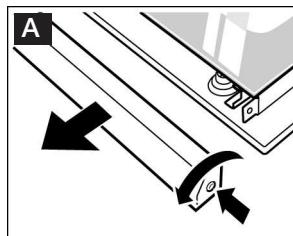
4. Rimontare e fissare il rivestimento.
5. Chiudere la porta del forno.

Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta

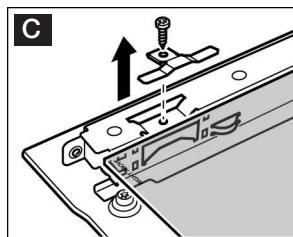
Smontaggio

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.



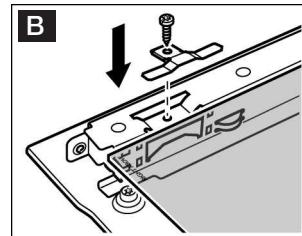
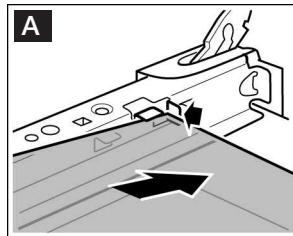
Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

Non utilizzare né detergenti 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. Appicare e avvitare la protezione.
5. Rimontare la porta del forno

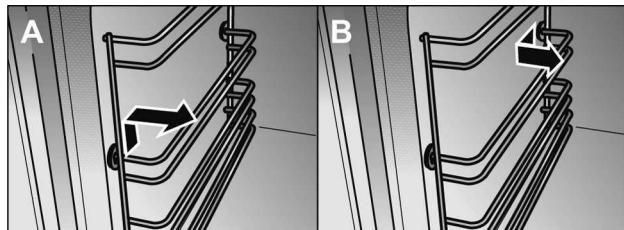
Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Pulizia della griglia mobile



Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

Smontaggio della griglia mobile

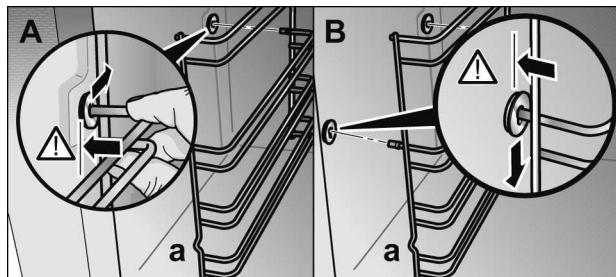


1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).

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	Soluzione
Il funzionamento elettrico è difettoso (ad es. gli indicatori luminosi non si illuminano più)	Il dispositivo di sicurezza è guasto	Controllare ed eventualmente 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)
Sul display dell'orologio lampeggia 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Premere il tasto funzione orologio, impostare nuovamente 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 testo compare "Apparecchio disabilitato", sul display della temperatura compaiono C≈ e -5-	L'apparecchio è stato disabilitato	Disattivare il blocco (vedere il capitolo: Sicurezza bambini)

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'utilizzo dell'apparecchio è impossibile, sul display di testo compare "Disabilitazione permanente", sul display di temperatura compaiono  e  -5P	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente	Disattivare il blocco permanente (vedere il capitolo: Sicurezza bambini)
L'apparecchio non si riscalda, sul display dell'orologio lampeggia il due punti, sul display di temperatura compare ad es.  1800	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
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display della temperatura compaiono H o h, sul display di testo compare "Impossibile"	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 disattivato automaticamente, nel display di testo appare "Spegnimento di sicurezza", sul display della temperatura lampeggia 0:00	L'apparecchio si è spento come protezione dal sovriscaldamento	Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su O
Nel vano di cottura si forma molta acqua di condensa	È un fenomeno normale (ad es. in caso di dolci con farcitura molto acquosa o di un arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
Gli accessori smaltati hanno macchie chiare e opache	È un fenomeno normale, dovuto al gocciolamento dei succhi della carne o della frutta	Non è possibile
Il vetro della porta è appannato	È un fenomeno normale, dovuto alle differenze di temperatura esistenti	Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente 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.

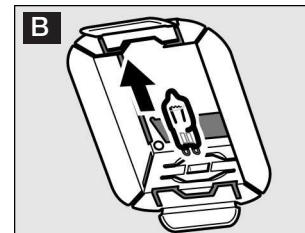
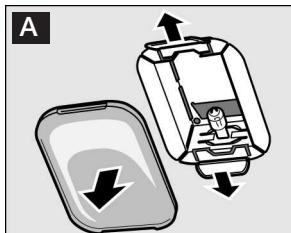
Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
E011	Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E115	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 alogene termostabili 230V da 25 watt possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Afferrare la lampada alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. 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 spingendo lateralmente con il pollice le linguette in metallo. (Figura A)
4. Estrarre la lampada senza ruotarla. (Figura B)
Montare la lampada nuova prestando attenzione alla posizione del perno. Premere la lampada in modo che si innesti saldamente in posizione.



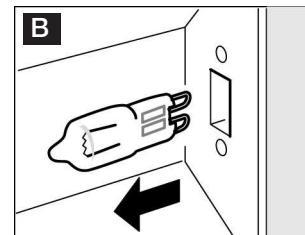
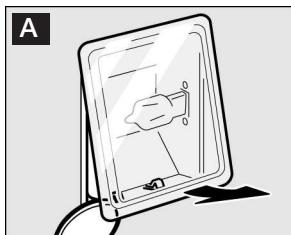
5. Riapplicare la copertura in vetro inserendola da un lato e premendo con forza sull'altro lato. Il vetro si innesta in posizione.
6. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Sostituzione della lampada sinistra del forno

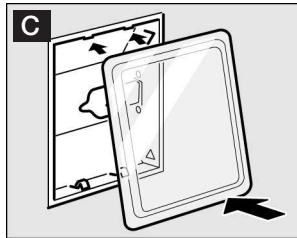
Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade alogene 230V termostabili da 25 watt possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Afferrare la lampada alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto 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 aprendola manualmente dal basso. (Figura A)
Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, aiutarsi con un cucchiaio.
4. Estrarre la lampada senza ruotarla. (Figura B)
Montare la lampada nuova prestando attenzione alla posizione del perno. Premere la lampada in modo che si innesti saldamente in posizione.



5. Riapplicare la copertura in vetro facendo in modo che il lato bombato sia rivolto verso destra. Inserire la parte superiore del vetro e premere con forza la parte inferiore. (Figura C) 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.

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
Bisteccche, 12 pezzi**	4		int.	20-30

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare trascorsi ⅔ del tempo

Note

Note

Note