



Caro/a cliente,

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

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

L'indice esaustivo rimanda rapidamente alle informazioni più
importanti:

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

Buon divertimento in cucina!

Istruzioni per l'uso

B16W74N0

it

9000 434 364

Indice

Norme di sicurezza	6
Prima del montaggio	6
Avvertenze per la sicurezza	6
Cause dei danni	8
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	9
Risparmio energetico	9
Smaltimento ecocompatibile	9
Il nuovo apparecchio	10
Pannello comandi	10
Modalità di funzionamento	12
Livelli di inserimento	13
NeffLight	14
Accessori	15
Prima del primo utilizzo	16
Impostazione della lingua, della data e dell'ora	16
Pulizia dell'apparecchio	18
Comandi dell'apparecchio	18
Attivazione apparecchio	19
Modifica della modalità di funzionamento	21
Modifica della temperatura	22
Disattivazione apparecchio	22
Riscaldamento rapido	22
Programmi singoli	23
Modifica delle impostazioni di base	27
Spegnimento di sicurezza automatico	29

Indice

Orologio elettronico	30
Modifica dell'ora	31
Modifica della data	32
Display orologio	32
Modo orologio	32
Contaminuti	33
Durata di funzionamento	33
Arresto	34
Funzionamento con preselezione	34
Correzione o cancellazione delle impostazioni	36
Sicurezza bambino	36
Disabilitazione	36
Disabilitazione permanente	37
Cottura al forno	39
Cottura al forno in teglie e stampi	39
Cottura su più livelli	40
Tabella di cottura per gli impasti di base	40
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati	43
Consigli e suggerimenti	45
Funzione cottura pane	47
Cottura arrosto	48
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	49
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	49
Tabella per arrosti	50
Consigli e suggerimenti	52

Indice

Cottura al grill	53
Termogrill	53
Grill a superficie variabile	55
Cottura a vapore	57
Funzione lievitazione	58
Pasta lievitata	59
Yogurt	60
Cottura delicata	60
Utilizzo della cottura delicata	61
Tabella per la cottura delicata	62
Consigli e suggerimenti	63
Scongelamento e riscaldamento	64
Scongelamento con Aria calda CircoTherm	64
Livello di scongelamento	65
Preriscaldamento	65
Scaldavande	66
Programma Sabbat	66
Sterilizzazione	67
Cura e pulizia	70
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio	70
Pulizia del vano di cottura	71
Superficie autopulente	73
EasyClean	73
Smontaggio e montaggio della porta	75
Pulizia dei pannelli della porta	77
Pulizia della parete superiore del vano di cottura ...	79

Indice

Pulizia della griglia mobile	80
Pulizia delle estensioni telescopiche	81
Guasti e riparazioni	82
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	84
Sostituzione delle lampade alogene (NeffLight)	84
Sostituzione della guarnizione della porta	86
Servizio di assistenza tecnica	86
Pietanze sperimentate	87

⚠ Norme di sicurezza

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

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

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

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

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

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scottature!

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

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

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

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

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

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

Cause dei danni

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

Non riporre gli accessori sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C, non collocare le stoviglie sul fondo del forno.

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

Acqua nel vano di cottura caldo

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

Alimenti umidi

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

Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Raffreddamento con porta del forno aperta

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

Guarnizione del forno molto sporca

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

Porta del forno come superficie d'appoggio

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

Trasporto dell'apparecchio

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

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

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

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

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

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

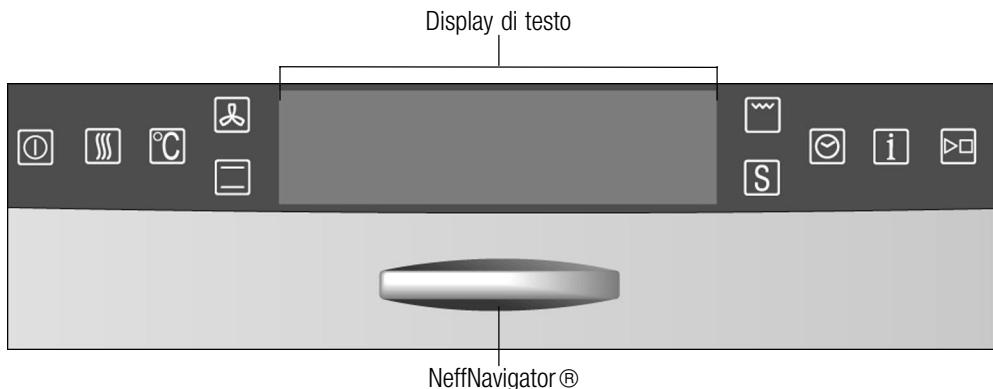
Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- NeffNavigator®
- modalità di funzionamento
- livelli di inserimento
- NeffLight®
- accessori

Pannello comandi



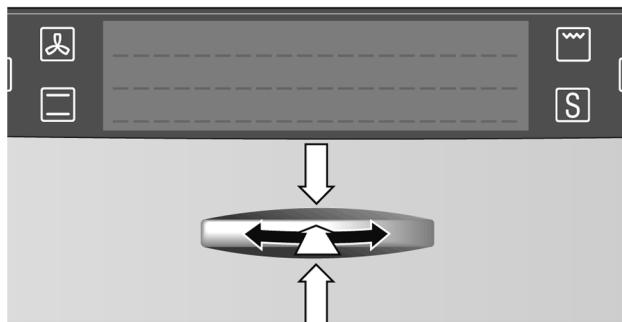
I tasti del pannello comandi funzionano con sensori posti sotto di essi. Per questo motivo non vanno premuti con forza, ma solo toccati leggermente.

Tasto	Tipo di utilizzo
① ON/OFF	Attivare o disattivare apparecchio (vedere capitolo: Comandi dell'apparecchio)
₩ Riscaldamento rapido	Abbreviare la durata di riscaldamento (vedere capitolo: Riscaldamento rapido)
℃ Temperatura	Modificare la temperatura (vedere capitolo: Modifica della temperatura)

Tasto	Tipo di utilizzo
Ⓐ Aria calda® CircoTherm	Tasto di selezione diretta per la modalità di funzionamento Aria calda® CircoTherm
☰ Riscaldamento sup./inf.	Tasto di selezione diretta per la modalità di funzionamento Riscaldamento sup./inf.
Ⓑ Grill grande	Tasto di selezione diretta per la modalità di funzionamento Grill grande
[S] Programmi personali	Tasto di selezione diretta per il menu Programmi personali
⌚ Orologio elettronico	Impostare l'ora e le funzioni dell'orologio (vedere capitolo: Orologio elettronico)
ⓘ Tasto Info	Apparecchio acceso: accedere a informazioni addizionali sulle modalità di funzionamento; visualizzare la temperatura attuale durante il riscaldamento Apparecchio spento: modificare le impostazioni nel menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)
▣ Start/Stop	Avviare, interrompere o concludere il funzionamento dell'apparecchio

NeffNavigator®

Il NeffNavigator® permette di navigare nel display di testo su tre righe e di effettuare impostazioni. Per questo il NeffNavigator® si può fare scorrere verso destra o verso sinistra, si può spingere verso l'alto o verso il basso o si può premere in avanti.



NeffNavigator®	Display di testo
Spingere dal basso verso l'alto	Passare alla riga superiore (ad es. dalla seconda riga alla prima)
Spingere dall'alto verso il basso	Passare alla riga inferiore (ad es. dalla prima riga alla seconda), acquisizione impostazioni
Scorrere verso destra	Modificare le impostazioni (ad es. aumentare la temperatura o selezionare la modalità di funzionamento)
Scorrere verso sinistra	Modificare le impostazioni (ad es. ridurre la temperatura o selezionare la modalità di funzionamento)
Spingere in avanti	Cambiare i campi di impostazione per l'impostazione dell'ora e della data (ad es. da giorno a mese) Confermare le singole lettere quando si assegna il nome ai programmi memorizzati Confermare il salvataggio, la modifica o l'abolizione dei programmi memorizzati

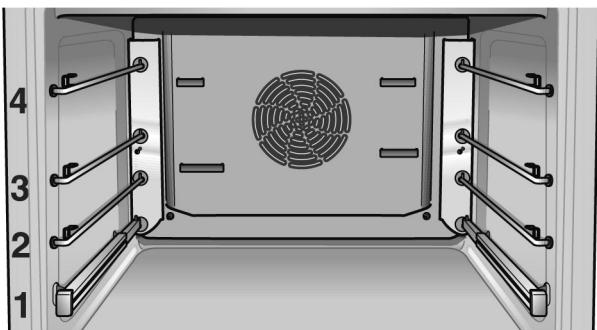
Modalità di funzionamento

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

Modalità di funzionamento	Impiego
Aria calda CircoTherm	per cuocere e arrostire su uno o più livelli
Livello di scongelamento	per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
Riscaldamento sup./inf.	per cuocere e arrostire su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta)
Funzione cottura pizza	per prodotti pronti surgelati e per le pietanze che necessitano di molto calore proveniente dalla parte inferiore del forno. (Vedere il capitolo: Cottura al forno.)
Funzione cottura pane	per prodotti da forno che richiedono una cottura a temperature elevate
Riscaldamento inferiore	per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore solo al termine del tempo di cottura.
Termogrill	per pollame e porzioni di carne più grandi

Modalità di funzionamento	Impiego
Grill grande	per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
Grill piccolo	per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, toast)
Cottura delicata	per porzioni di carne tenera che devono risultare con cottura media o ben cotte
Livello vapore	per cuocere in modo delicato verdure, carne e pesce
Funzione lievitazione	per la preparazione di pasta lievitata e yogurt
Preriscaldamento	per preriscaldare piatti e stoviglie da portata
Scaldavivande	per mantenere caldi i cibi già cotti
Programma Sabbat	per mantenere caldi gli alimenti già cotti fino a tre giorni
EasyClean	agevola la pulizia del vano di cottura
Illuminazione del vano di cottura	agevola la cura e la pulizia del vano di cottura

Livelli di inserimento



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

Il sistema monoguida si può inserire al livello di inserimento desiderato. In caso di cambio di livello, il pratico sistema di guide permette di operare in modo flessibile e rapido.



Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

Avvertenza:

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

NeffLight®

L'apparecchio è provvisto di illuminazione NeffLight®. L'illuminazione NeffLight® è composta da due lampadine alogene e una tecnologia a specchio che aiuta a illuminare il vano di cottura.

Interruttore di contatto della porta

NeffLight® si spegne quando si apre la porta dell'apparecchio e si accende quando la si chiude.

Risparmio energetico

Per risparmiare energia, è possibile disattivare l'illuminazione NeffLight®.



Ruotare l'interruttore di contatto della porta verso destra. L'illuminazione NeffLight® è spenta.

Ruotare di nuovo l'interruttore di contatto della porta verso destra. L'illuminazione NeffLight® è attiva.

Accessori

L'apparecchio è provvisto degli accessori seguenti:



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,
con apertura**

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

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

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

Accessori	Nº d'ordine
Teglia da forno, smaltata, divisa in due parti	Z1512X0
Guida telescopica singola a estrazione	Z1784X0
Piastra per pane	Z1912X0
Tegame universale, smaltato	Z9930X0

Avvertenza:

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

Prima del primo utilizzo

Questo capitolo descrive,

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

Impostazione della lingua, della data e dell'ora

Impostazione della lingua

Una volta effettuato l'allacciamento elettrico, occorre impostare in successione la lingua del display di testo, l'ora e la data.

Se la lingua desiderata è selezionata, spostare il NeffNavigator® verso il basso per acquisirla.

Se la lingua desiderata non è selezionata, scorrere con il NeffNavigator® fino a selezionarla e spostare quest'ultimo verso il basso per acquisire la lingua.

Impostazione dell'ora

1. Scorrere il NeffNavigator® per impostare le ore e l'ora attuale.



2. Spingere in avanti il NeffNavigator® per passare dalle ore ai minuti e viceversa.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare i minuti dell'ora attuale.
4. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per acquisire l'ora impostata.

Impostazione della data

1. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il giorno.



2. Spingere in avanti il NeffNavigator® per passare dal giorno al mese.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il mese.
4. Spingere in avanti il NeffNavigator® per passare dal mese all'anno.
5. Scorrere il NeffNavigator® per impostare l'anno.
6. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per acquisire la data impostata.

Modifica della lingua, della data e dell'ora

Per modificare la lingua, consultare il capitolo Impostazioni di base. Per modificare l'ora e la data, consultare il capitolo Orologio elettronico.

Pulizia dell'apparecchio

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'apparecchio.

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

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive,

- come accendere e spegnere l'apparecchio
- come selezionare una modalità di funzionamento e la temperatura
- come modificare le impostazioni di base
- quando l'apparecchio si disattiva automaticamente

Attivazione apparecchio

1. Toccare il tasto  per 1 secondo.

L'apparecchio si accende. Se entro 30 secondi non viene effettuata nessun'altra azione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

Nel display della temperatura viene visualizzato un valore predefinito.



3. Toccare il tasto .

L'apparecchio registra la temperatura predefinita e comincia a scaldare.

oppure

Spostare verso il basso il NeffNavigator® e farlo scorrere per modificare la temperatura predefinita. Toccare il tasto .

L'apparecchio registra la temperatura modificata e comincia a scaldare.



Indicazioni:

- È possibile avviare le modalità di funzionamento EasyClean® e Funzione lievitazione soltanto quando l'apparecchio si è raffreddato.
- È possibile avviare la cottura delicata soltanto quando sul display di testo non viene visualizzato né "Calore residuo alto" né "Calore residuo basso".

- È possibile avviare il livello vapore soltanto quando il vano di cottura si è raffreddato o quando sul display di testo viene visualizzato “Calore residuo basso”.
- 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 predefinita 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	
Preriscaldamento	Impostazione non regolabile	
Scaldavivande	85	60 - 120
Programma Sabbat	Impostazione non regolabile	

* Aumentare la temperatura oltre 275 °C finché sul display di testo non viene visualizzato “intensivo”.

Modalità di funzionamento	Temperatura predefinita in °C	Ambito di temperatura in °C
EasyClean®	Impostazione non regolabile	
Illuminazione	Impostazione non regolabile	
* Aumentare la temperatura oltre 275 °C finché sul display di testo non viene visualizzato "intensivo".		

Temperatura corrente

Durante il riscaldamento toccare il tasto . La temperatura attuale viene visualizzata finché si tocca il tasto.

Se il display di testo non visualizza alcuna temperatura attuale, l'apparecchio è riscaldato.

Controllo del riscaldamento

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

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



Modifica della modalità di funzionamento

Modifica della modalità di funzionamento mentre l'apparecchio è in funzione.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare la modalità di funzionamento desiderata.
oppure

Premere il tasto ,  oppure  per selezionare direttamente la modalità di funzionamento.

3. Toccare il tasto .

L'apparecchio registra la modalità di funzionamento impostata.

Modifica della temperatura

Modifica della temperatura mentre l'apparecchio è in funzione.

1. Toccare il tasto .
 - oppure
 - Spostare il NeffNavigator® verso il basso.
 2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare la temperatura desiderata.
- Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.

Disattivazione apparecchio

Toccare il tasto  per 2 secondi.

L'apparecchio è spento.

Riscaldamento rapido

Se la temperatura impostata è superiore a 100 °C, nelle modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm® o Funzione cottura pane, è possibile ridurre la durata del riscaldamento.

Avvertenza:

Durante il riscaldamento rapido non posizionare alcun alimento nel vano di cottura finché il tasto  è illuminato.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura e avviare.
 2. Toccare il tasto .
- Il tasto  si accende e il display di testo visualizza “Riscaldamento rapido”.

Al raggiungimento della temperatura impostata il riscaldamento rapido si spegne. Il tasto  e “Riscaldamento rapido” scompaiono dal display di testo.

Interruzione del riscaldamento rapido

Toccare il tasto . Il tasto  e “Riscaldamento rapido” scompaiono dal display di testo.

Programmi singoli

L'apparecchio offre la possibilità di annotare, salvare e richiamare programmi singoli. Nei propri programmi è possibile annotare l'andamento della cottura delle pietanze più impegnative oppure le fasi di programma dei piatti preferiti, ad es. le lasagne:

Fase 1:

50 minuti Aria calda CircoTherm® a 160 °C

Fase 2:

5 minuti Grill grande a 275 °C

Si possono memorizzare fino a un massimo di 25 programmi singoli.

Annotazione

Procedere con l'annotazione solo se il vano di cottura è freddo. Per poter essere memorizzata, l'annotazione deve durare almeno un minuto.

1. Toccare il tasto  per 1 secondo.
2. Toccare il tasto .
3. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per accedere al menu “Programmi singoli”.
4. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per selezionare “Programma nuovo”.
5. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare la modalità di funzionamento per “Programma nuovo fase 1” (ades. Aria calda CircoTherm) e spostarlo verso il basso.
6. Far scorrere eventualmente il NeffNavigator® per modificare la temperatura predefinita per “Fase 1” (ades. 160 °C).
7. Toccare il tasto  per accettare i dati immessi per la Fase 1.

Il forno inizia a riscaldarsi.



8. Se per la pietanza in questione il forno non deve essere preriscaldato, toccare nuovamente il tasto finché il forno è freddo.
oppure
Se per la pietanza in questione il forno deve essere preriscaldato, allora toccare il tasto solo quando il forno è caldo.
9. Quando si raggiunge la durata di cottura desiderata (ades. 50 minuti), spostare verso il basso il NeffNavigator®, selezionare “Aggiungere fase” e spostarlo nuovamente verso il basso.
oppure
Toccare il tasto per terminare l'annotazione della Fase 1 (vedere: Concludere e salvare).

Aggiungere la Fase 2



10. Far scorrere eventualmente il NeffNavigator® per modificare la modalità di funzionamento per la “Fase 2” (ades. Grill grande) e spostarlo verso il basso.
oppure
Spostare verso il basso il NeffNavigator® per mantenere la modalità di funzionamento presente.
11. Far scorrere eventualmente il NeffNavigator® per modificare la temperatura per la “Fase 2” e spostarlo verso il basso.
12. Toccare il tasto per accettare i dati immessi per la Fase 2 e avviare la modalità di funzionamento.
13. Quando si raggiunge la durata di cottura desiderata toccare il tasto per terminare l'annotazione della Fase 2 (vedere: Concludere e salvare).

È possibile annotare fino a tre fasi. Per ogni fase è possibile modificare sia la modalità di funzionamento che la temperatura.

Concludere e salvare.

1. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per salvare la “Registrazione programma nuovo”.
2. Spingere in avanti il NeffNavigator® per assegnare un nome (ades. Lasagne) al programma annotato.

Assegnazione del nome	NeffNavigator®
Selezione dei caratteri	scorrere
Accettazione dei caratteri	premere in avanti
Correzione dei caratteri	spostare verso il basso il NeffNavigator® e selezionare “correggere” premere in avanti il NeffNavigator® per cancellare un carattere

3. Spostare verso il basso il NeffNavigator® e selezionare “Correggere/Salvare”.
4. Far scorrere il NeffNavigator® e selezionare “Salvare”.
5. Spingere in avanti il NeffNavigator® per salvare il programma con il nome immesso.

Concludere e scartare

1. Toccare il tasto .
2. Far scorrere il NeffNavigator® e selezionare “Scartare”.
3. Spingere in avanti il NeffNavigator®.

Avviare il programma

1. Toccare il tasto  per 1 secondo.
2. Toccare il tasto .
3. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per accedere al menu “Programmi singoli”.

4. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare il programma memorizzato.
5. Toccare il tasto .
Sul display di testo compare “Attendere”.
6. Inserire gli alimenti quando sul display di testo compare “Inserire alimenti” e toccare il tasto .
Il programma si avvia. Nel caso in cui un programma contenga più fasi, dopo ciascuna di esse viene emesso un segnale acustico.
7. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico e lampeggia il simbolo .
Toccare il tasto .

Visualizzazione e modifica delle fasi del programma

È possibile visualizzare e modificare le impostazioni delle singole fasi del programma.

1. Toccare il tasto .
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Far scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare il programma desiderato e spostarlo verso il basso.
4. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare la fase da modificare e spostarlo verso il basso.
5. Far scorrere il NeffNavigator®, selezionare “Temperatura” o “Durata” e spostarlo verso il basso.
6. Far scorrere il NeffNavigator® per modificare il valore.
7. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per accettare la modifica.

Cancellazione di un proprio programma

1. Toccare il tasto .
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare “Cancellare programma” e spostarlo verso il basso.

4. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare il programma da cancellare.
5. Spingere in avanti il NeffNavigator® per confermare la cancellazione.

Non è possibile ripristinare i programmi cancellati.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite che possono però essere modificate a seconda delle esigenze.

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Per giungere al menu delle impostazioni di base toccare il tasto **[i]** per 3 secondi.
2. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare il sottomenu desiderato e spostarlo verso il basso.
3. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare l'impostazione di base desiderata e spostarla verso il basso.
4. Toccare il tasto **[i]** per abbandonare il menu delle impostazioni di base.

Sottomenu	Impostazione di base
Lingua	tedesco
	inglese
	francese
	spagnolo
	olandese
	italiano
	russo
	greco
Blocco (vedere: Sicurezza bambino)	sbloccare apparecchio
	bloccare apparecchio
	blocco apparecchio fisso
Segnale acustico	OFF
	30 secondi
	2 minuti
	10 minuti

Sottomenu	Impostazione di base
Luminosità display	livello: 1 - 5
Contrasto display	livello: 1 - 5
Preferiti	Selezione delle modalità di funzionamento preferite (vedere: Selezione Preferiti)
Comandi	ON/OFF + Start/Stop mediante il Navigator (vedere: Impostazione dei comandi per le funzioni ON/OFF e Start/Stop)
	ON/OFF + Start/Stop mediante i tasti (impostazione di fabbrica)
Logo Start	OFF
	1 secondo
	2 secondi
	3 secondi
Direzione di rotazione	contraria normale

Selezione dei Preferiti

Tutte le modalità di funzionamento eccetto:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill grande
- Menu Programmi singoli

possono essere selezionate o deselectionate come Preferiti. L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Per giungere al menu delle impostazioni di base toccare il tasto **[i]** per 3 secondi.
2. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare il sottomenu "Preferiti" e spostarlo verso il basso.
3. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare una modalità di funzionamento.

- Spostare verso il basso il NeffNavigator® per selezionare “Si” oppure “No”.
Se è stato selezionato “No”, questa modalità di funzionamento non viene più visualizzata come selezionabile.
- Toccare il tasto per abbandonare il menu delle impostazioni di base.

Impostazione dei comandi per le funzioni ON/OFF e Start/Stop

Si possono comandare le funzioni ON/OFF e Start/Stop tramite i tasti (,) oppure tramite il NeffNavigator®.

Comandi mediante tasti

Funzione	ON/OFF + Start/Stop mediante i tasti
ON/OFF	Tasto
Start/Stop	Tasto

Comandi mediante NeffNavigator®

Funzione	ON/OFF + Start/Stop mediante Navigator
ON, Start/Stop	Premere in avanti il NeffNavigator® per 1 secondo
OFF	Premere in avanti il NeffNavigator® per 2 secondi

Spegnimento di sicurezza automatico

Lo spegnimento di sicurezza automatico si attiva unicamente se non si effettua alcuna impostazione nell'apparecchio per un periodo di tempo prolungato.

Il periodo di tempo trascorso il quale l'apparecchio si spegne dipende dalle impostazioni effettuate.

Il display di testo visualizza “Spegnimento di sicurezza”. In questo modo viene interrotto il funzionamento dell'apparecchio.

Disattivazione

Muovere il NeffNavigator® o toccare un tasto.

Il funzionamento dell'apparecchio riprende.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive,

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

Apparecchio spento

L'orologio elettronico permette le impostazioni e le funzioni seguenti:

Impostazioni/ funzioni 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.
Ora	Modifica dell'ora
Data	Modifica della data
Modo orologio	Modificare la rappresentazione dell'ora
Display orologio	Mostrare o nascondere ora e data

Apparecchio acceso

L'orologio elettronico permette le funzioni seguenti:

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

Indicazioni:

- Tra le **22:00** e le **5:59** se non è stata effettuata alcuna impostazione o se non è stata attivata alcuna funzione orologio, il display di testo viene oscurato.
- Per le funzioni orologio in vigore, al termine delle impostazioni viene emesso un segnale acustico. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto .

Modifica dell'ora

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare l'“Ora” e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare le ore dell'ora attuale e spingerlo in avanti per l'acquisizione.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare i minuti dell'ora attuale e spingerlo verso il basso per l'acquisizione.
5. Toccare il tasto .

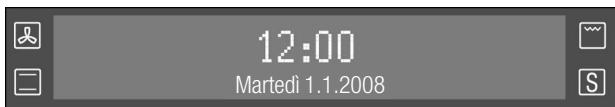
Modifica della data

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Data” e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il giorno e spingerlo in avanti per l’acquisizione.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il mese e spingerlo in avanti per l’acquisizione.
5. Scorrere il NeffNavigator® per impostare l’anno e spingerlo in avanti per l’acquisizione.
6. Toccare il tasto .

Display orologio

È possibile scegliere se visualizzare o nascondere l’ora e la data.



L’apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Display ora” e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare “On” o “Off”.
4. Per acquisire l’impostazione spingere verso il basso e toccare il tasto .

Modalità orologio

È possibile modificare la rappresentazione dell’ora.

L’apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Modalità ora” e spingerlo verso il basso.

3. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare “24h” o “12h (AM/PM)”.
4. Per acquisire l’impostazione spingere verso il basso e toccare il tasto ☰.

Contaminuti

È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L’apparecchio non si accende e spegne automaticamente.

1. Toccare il tasto ☰.
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Contaminuti” e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata desiderata (ad es. 5:00 minuti).

Dopo 3 secondi l’impostazione viene acquisita oppure spingere il NeffNavigator® verso il basso.

Una volta trascorsa la durata impostata, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

4. Toccare il tasto ☰.

Durata di funzionamento

L’apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ad es. 1:30 ore).

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
2. Spostare il NeffNavigator® verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Durata di funzionamento” e spingerlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata di funzionamento desiderata (ad es. 1:30 ore).
5. Toccare il tasto ☰.



Una volta trascorsa la durata di funzionamento viene emesso un segnale acustico, il simbolo \rightarrow lampeggia e la modalità di funzionamento impostata viene interrotta.

6. Toccare il tasto .
7. Toccare il tasto  per 2 secondi.

Arresto

L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ad es. ore 12:30).

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
2. Spostare il NeffNavigator® verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare "Arresto" e spingerlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare l'ora di arresto desiderata (ad es. ore 12:30).
5. Toccare il tasto .



Una volta raggiunta l'ora di arresto viene emesso un segnale acustico, il simbolo \rightarrow lampeggia e la modalità di funzionamento impostata viene interrotta.

6. Toccare il tasto .
7. Toccare il tasto  per 2 secondi.

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 e spostare il NeffNavigator® verso il basso.
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Durata di funzionamento” e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata di funzionamento desiderata (ad es. 1:30 ore).
Dopo 3 secondi l’impostazione viene acquisita oppure spingere il NeffNavigator® verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare l’ora di “Arresto”.
5. Spostare il NeffNavigator® verso il basso per impostare l’ora di arresto desiderata (ad es. ore 12:30).
6. Toccare il tasto .

La modalità di funzionamento impostata non si avvia immediatamente. La lampada del vano di cottura si spegne. Prima di azionarsi, l’apparecchio attende fino al momento opportuno (nell’esempio alle ore 11:00).



Una volta raggiunta l’ora di arresto (nell’esempio le ore 12:30) viene emesso un segnale acustico, i simboli \rightarrow e \leftarrow lampeggiano e la modalità di funzionamento impostata viene interrotta.

7. Toccare il tasto .
8. Toccare il tasto  per 2 secondi.

Correzione o cancellazione delle impostazioni

1. Toccare il tasto ☰.
2. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare la funzione orologio e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per correggere l'impostazione.
oppure
Scorrere il NeffNavigator® e riportare l'impostazione su "00:00" per cancellarla.
Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita.

Sicurezza bambino

Questo capitolo descrive,

- 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.

Disabilitare l'apparecchio

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Per accedere alle impostazioni di base nel menu, premere il tasto ⓘ per 3 secondi.
3. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare "Disabilitazione" e spingerlo verso il basso.



4. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Disabilitare apparecchio” e spingerlo verso il basso.
5. Toccare il tasto **[i]**.
L'impostazione è stata acquisita. Il display di testo visualizza .

Abilitazione dell'apparecchio

1. Toccare il tasto **[i]** per 3 secondi, finché il display di testo non visualizza “Apparecchio disabilitato” e spostare verso il basso.
2. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Abilitare apparecchio” e spingerlo verso il basso.
3. Toccare il tasto **[i]**.
L'impostazione è stata acquisita. Nel display di testo scompare .

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.

Disabilitare l'apparecchio in modo permanente

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Per accedere alle impostazioni di base nel menu, premere il tasto **[i]** per 3 secondi.
3. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Disabilitazione” e spingerlo verso il basso.

- Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Disabilitazione permanente dell'apparecchio” e spingerlo verso il basso.



- Toccare il tasto **[i]**.

L'apparecchio verrà disabilitato dopo 30 secondi.
Il display di testo visualizza **C≈**.

Interrompere la disabilitazione permanente

- Toccare il tasto **[i]** per 3 secondi, finché il display di testo non visualizza “Disabilitazione permanente dell'apparecchio”.
- Spostare il NeffNavigator® verso il basso.
- Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Abilitare apparecchio” e spingerlo verso il basso.
- Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Per una volta” e spingerlo verso il basso.
Nel display di testo compare il messaggio “Apparecchio abilitato per una volta”.
- Toccare il tasto **[i]**.
La disabilitazione permanente è stata interrotta.
Nel display di testo scompare **C≈**.
- Accendere l'apparecchio entro 30 secondi.
30 secondi dopo lo spegnimento la disabilitazione permanente viene nuovamente attivata. Il display di testo visualizza **C≈**.

Abilitazione permanente dell'apparecchio

- Toccare il tasto **[i]** per 3 secondi, finché il display di testo non visualizza “Disabilitazione permanente dell'apparecchio”.
- Spostare il NeffNavigator® verso il basso.
- Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “Abilitare apparecchio” e spingerlo verso il basso.

4. Scorrere il NeffNavigator® fino a selezionare “permanente” e spingerlo verso il basso.
Nel display di testo compare il messaggio “Abilitazione apparecchio”. L’apparecchio è sbloccato in modo permanente. Nel display di testo scompare .

5. Toccare il tasto .

Cottura al forno

Questo capitolo contiene informazioni su

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

Avvertenza:

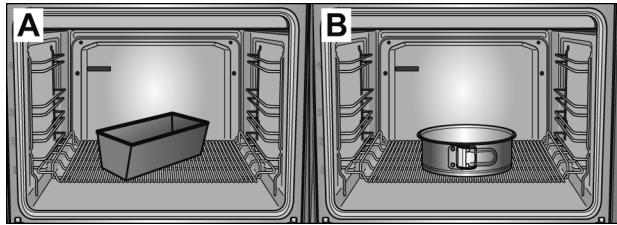
In caso di cottura con CircoTherm® Aria calda, non utilizzare il livello di inserimento 2, per non pregiudicare la circolazione dell’aria rovinando il risultato di cottura.

Cottura al forno in teglie e stampi

Stampi per dolci

Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

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



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

Teglie

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

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

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

Cottura su più livelli

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

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

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

Tabella di cottura per gli impasti di base

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

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

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

Rispettare le avvertenze della tabella riguardanti il preriscaldamento.

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

* Preriscaldare il forno

Impasto di base	CircoTherm® Aria calda			Riscaldamento sup./inf.	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con farcitura asciutta ad es. granella					
■ 1 livello	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 livelli	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Dolci in teglia con farcitura non asciutta ad es. panna					
Corona e treccia lievitata (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Stampo a cerniera	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Stampo da budino	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Preriscaldare il forno

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

* Preriscaldare il forno

Pasticcini	CircoTherm® Aria calda			Riscaldamento sup./inf.	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta frolla, ad es. biscottini al burro					
■ 1 livello	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 livelli	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	
■ 3 livelli	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati

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

Osservare i punti seguenti:

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

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

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

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

Indicazioni:

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

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

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

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro

Controllare il livello di inserimento.

Controllare di aver utilizzato la stoviglia consigliata per la cottura.

Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia.

Se il livello di inserimento e la stoviglia utilizzata sono corretti, prolungare il tempo di cottura o aumentare la temperatura.

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

Al termine della cottura il prodotto surgelato è dorato con intensità diversa	Controllare che il prodotto surgelato non fosse dorato con intensità diversa già prima della cottura. La doratura diversa rimane inalterata al termine della cottura.
Il prodotto surgelato non risulta dorato, non è croccante oppure le indicazioni relative al tempo di cottura non vanno bene	Prima della cottura al forno, rimuovere il ghiaccio dai prodotti surgelati. Non utilizzare prodotti surgelati troppo ghiacciati.
Risparmio energetico	<p>Preriscaldare il forno solo quando indicato nella tabella contenente le indicazioni per la cottura.</p> <p>Utilizzare stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore.</p> <p>Sfruttare il calore residuo e, in caso di durata di cottura prolungata, spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.</p>

Funzione cottura pane

I dati riportati nella tabella sono indicativi. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta.

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Pane	Funzione cottura pane			Riscaldamento sup./inf.	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane bianco					
■ Forma a piacere	1	220*	20 - 30	2	240*
■ In stampo rettangolare	1	220*	20 - 30	2	240*
Pane misto (forma a piacere)					
■ Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	25 - 35	2	200

* Preriscaldare il forno

Pane	Funzione cottura pane			Riscaldamento sup./inf.	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane misto (in stampo rettangolare)					
■ Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Cottura finale	1	180*	15 - 25	2	200*
Pagnotte	1	220*	10 - 20	2	240*
Pane arabo	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanadas	1	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.

Avvertenza:

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

Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio

Cottura arrosto nella leccarda

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia senza coperchio.

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

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

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

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

Avvertenza:

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

Cottura nella leccarda con griglia con bordi

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

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

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

Cottura nella leccarda con teglia da forno

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

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

Arrosti cotti in stoviglie con coperchio

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

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

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

Tabella per arrosti

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

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

Ungere la carne a propria discrezione o avvolgerla nella pancetta.

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

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

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

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

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

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

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

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Consigli e suggerimenti

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

Cottura al grill

Questo capitolo contiene informazioni dettagliate su:

- la cottura al grill
- il Termogrill
- il grill a superficie variabile (grill a superficie grande e grill a superficie piccola)

Attenzione!

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

Indicazioni:

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

Termogrill

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

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

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

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

Tabella Termogrill

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

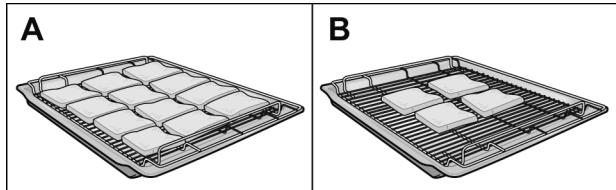
Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

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

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

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

Grill a superficie variabile



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

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

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

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

Posizione della griglia

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

Posizione della griglia	Tipo di utilizzo
	Inserire la griglia con incavo rivolto verso il basso nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare ben cotte
	Inserire la griglia con incavo rivolto verso l'alto nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare al sangue o a cottura media

Tabella grill a superficie grande

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

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Maiale				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	Intensiv	12 - 15	
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	Intensiv	15 - 20	La posizione della griglia può influire sul risultato della cottura desiderato
Manzo				
Bistecche di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	Intensiv	15 - 20	A seconda del grado di cottura desiderato è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura
Tournedos	4	Intensiv	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	Intensiv	8 - 12	A seconda del grado di cottura desiderato è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura
Cotolette	4	Intensiv	10 - 15	
Salsicce				
	4	250	10 - 14	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	25 - 30	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura alla griglia
Pezzetti di pollo	3	250	25 - 30	
Pesce				
Bistecche	4	220	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	220	15 - 20	
Pesci interi	3	220	20 - 25	
Verdure				
Toast con farcitura	4	Intensiv	15 - 20	
	3	220	10 - 15	Il livello di inserimento dipende dall'altezza della farcitura

Tabella grill a superficie piccola

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

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Salsicce	4	250	12 - 16	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	35 - 45	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura alla griglia
Pezzetti di pollo	3	250	30 - 40	
Pesce				
Bisteccche	4	230	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	230	15 - 20	
Pesci interi	3	230	20 - 25	
Verdure	4	Intensiv	15 - 20	
Toast con farcitura	3	220	12 - 18	Il livello di inserimento dipende dall'altezza 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).

È possibile avviare il livello vapore soltanto quando il vano di cottura si è raffreddato o quando sul display di testo viene visualizzato "Calore residuo basso".

Se dopo l'avvio del Livello vapore, il display di testo visualizza "Temperatura troppo elevata", attendere finché la temperatura del vano di cottura non si è ridotta e compare "Calore residuo basso". Riavviare il Livello vapore. Il processo di vaporizzazione viene gestito automaticamente.

Indicazioni:

- 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 allegate al sistema cottura a vapore Mega

Funzione lievitazione

Questo capitolo contiene informazioni

- sulla Funzione lievitazione
- sulla preparazione di pasta lievitata e yogurt

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

Se dopo l'attivazione della Funzione lievitazione, il display di testo visualizza "Temperatura troppo elevata" 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 lievitazione.

Non utilizzare la Funzione lievitazione in abbinamento alla funzione orologio Funzionamento con preselezione.

Consigliamo di utilizzare la Funzione lievitazione con illuminazione NeffLight® spenta (vedere capitolo: NeffLight®).

Pasta lievitata

Attenzione!

Se si versa acqua fredda nel vano di cottura caldo, è possibile causare danni alle superfici smaltate. Non versare acqua fredda nel vano di cottura caldo.

Attenzione!

L'acqua distillata può causare danni alle superfici del vano di cottura. Utilizzare solo acqua del rubinetto.

1. Versare 200 ml d'acqua nella vaschetta di fondo del vano di cottura.
2. Collocare il contenitore al centro della griglia e inserire quest'ultima al livello di inserimento 1.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio e impostare la Funzione lievitazione.

Il processo di lievitazione viene regolato automaticamente. La temperatura è fissa.

4. Al termine del processo di lievitazione, rimuovere dal vano di cottura l'acqua residua.
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 lievitazione in minuti
Impasti semplici (ad es. pasta per pizza, treccia lievitata)	300 - 500 750	25 - 30 30 - 35
Impasti consistenti, ricchi di grasso (ad es. Stollen, panettone)	500 750	40 - 60 60 - 80
Impasti per pane semplici	1000	30 - 40
Impasti per pane più consistenti	1000	50 - 70

Avvertenza:

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

Yogurt

1. Rimuovere gli accessori e i supporti di aggancio, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.
2. Riscaldare a 40 °C 1 litro di latte UHT (3,5 % di grasso) o di latte fresco pastorizzato oppure far bollire 1 litro di latte fresco e farlo raffreddare fino a 40 °C.
3. Aggiungere al latte riscaldato 150 g di yogurt denso, mescolare e versare in bicchieri o ciotole in modo uniforme. Non riempire i recipienti con più di 200 ml ciascuno.
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 8 ore disattivare la Funzione lievitazione e mettere i contenitori in frigorifero per almeno 15 ore.

Cottura delicata

Questo capitolo contiene informazioni riguardanti

- la cottura delicata
- consigli e suggerimenti

La cottura delicata è un tipo di cottura lento a bassa temperatura che, per questo motivo, viene chiamato anche cottura a bassa temperatura.

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame), con cottura media/al sangue o “al punto giusto”. In questo modo la carne resta particolarmente sugosa, tenera e morbida.

Utilizzo della cottura delicata

Osservare i punti seguenti:

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche
- Dopo la cottura delicata internamente la carne risulta sempre rosa. Questo non indica un tempo di cottura troppo breve
- Utilizzare soltanto carne senza osso
- Non utilizzare carne scongelata
- Si può utilizzare anche carne condita o marinata
- Per la cottura delicata utilizzare sempre il livello di inserimento 1
- Non coprire la carne durante la cottura nel vano di cottura
- Durante la cottura delicata non girare la carne
- Il tempo di cottura e di rosolatura dipendono dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di carne
- La qualità del materiale della pentola e la potenza del piano di cottura possono influire sulla durata della rosolatura

La modalità di funzionamento Cottura delicata si avvia solo se il vano di cottura si è raffreddato.

1. Per preriscaldare i piatti, introdurre nel vano di cottura piatti in vetro o in porcellana su una griglia al livello di inserimento 1.
2. Attivare la modalità di funzionamento Cottura delicata.
Durante la fase di riscaldamento (20 - 30 minuti) il display di testo visualizza “Attendere”.
3. Eliminare il grasso e i tendini dalla carne.

4. Rosolare bene la carne su tutti i lati in modo che si formi una crosta con gli aromi abbrustoliti.
5. Quando viene emesso un segnale acustico e il display di testo visualizza "In funzione", mettere la pietanza nel piatto da portata in vetro o in porcellana.
6. Trascorso il tempo di cottura, prelevare la pietanza e spegnere l'apparecchio.

Avvertenza:

La carne cucinata con la cottura delicata non deve essere lasciata riposare e può essere tranquillamente tenuta in caldo a bassa temperatura.

Tabella per la cottura delicata

I valori riportati nella tabella sono indicativi. Per durata di rosolatura si intende la rosolatura in una pentola calda con olio o burro.

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

	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in minuti
Maiale		
Filetto, intero (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Lombata (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
Lombata (spessore 6 - 7 cm)	6 - 7	240 - 300
Medaglioni (spessore 5 cm)	3 - 4	60 - 80
Bisteccche di lonza (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70
Bisteccche di lombata (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70

* Ben cotto

** Rispettare l'avvertenza

	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in minuti
Vitello		
Filetto, intero (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noce (ca. 2 kg, spessore 8 - 9 cm)	6 - 7	360 - 420
Lombata (ca. 1,5 kg, spessore 4 - 5 cm)	6 - 7	240 - 300
Medaglioni (spessore 4 cm)	3 - 4	70 - 90
Agnello		
Lombata disossata (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Cosciotto disossato (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Pollame		
Petto di pollo (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Petto d'anatra (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Petto di tacchino (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Bistecche di tacchino (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* Ben cotto

** Rispettare l'avvertenza

Avvertenza:

Mettere il petto d'anatra nella pentola fredda e rosolare prima la parte con la pelle. Al termine della cottura delicata, impostare il grill a 250 °C per 3 - 5 minuti al livello di inserimento 3 fino a renderlo croccante.

Consigli e suggerimenti

La carne cotta con la funzione cottura delicata si raffredda troppo velocemente	Servire la carne su piatti da portata proriscoldati accompagnata da sugo molto caldo.
Tenere in caldo la carne cotta con la funzione cottura delicata	Attivare la modalità di funzionamento: Scaldavande ON e impostare una temperatura di 60 °C. Le porzioni di carne piccole possono essere mantenute in caldo fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni fino a 2 ore.

Scongelamento e riscaldamento

Questo capitolo descrive,

- come scongelare gli alimenti con la funzione Aria calda CircoTherm®
- come utilizzare le modalità di funzionamento Livello di scongelamento, Preriscaldamento, Scaldavivande e Programma Sabbat.

Scongelamento con Aria calda CircoTherm®

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati, utilizzare la funzione Aria calda CircoTherm®. 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 di alluminio
- Per lo scongelamento su un livello, utilizzare il livello di inserimento 1 e per quello su due livelli, i livelli di inserimento 1 + 3
- Attenersi alle indicazioni del produttore delle pietanze surgelate

Tabella scongelamento

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

Livello di scongelamento

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

Il livello di scongelamento si avvia solo quando il vano di cottura si è raffreddato.

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. Estrarre il prodotto surgelato dal vano di cottura e lasciarlo riposare ancora 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.

Preriscaldamento

Questa modalità di funzionamento permette di preriscaldare i piatti e le stoviglie da portata. Nelle stoviglie preriscaldate, gli alimenti si mantengono caldi più a lungo.



Pericolo di ustioni a causa delle stoviglie calde.
Prelevare le stoviglie utilizzando le presine o il guanto da forno.

1. Impostare la modalità di funzionamento Preriscaldamento.
2. Collocare la stoviglia al centro della griglia e inserirla nel vano di cottura.

Scaldavivande



Questa modalità di funzionamento permette di mantenere caldi i cibi già pronti.

- Intossicazione alimentare a causa di alimenti andati a male. Non tenere al caldo gli alimenti oltre le due ore.
1. Attivare la modalità di funzionamento Scaldavivande.
 2. Per mantenere caldi gli alimenti impostare una temperatura tra 60 e 120 °C.
 3. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

Programma Sabbat

Attivazione del programma Sabbat

Con questa modalità di funzionamento è possibile scaldare o mantenere caldi gli alimenti per parecchio tempo (1 - 3 giorni a 80 - 90 °C). Durante questo periodo di tempo il forno è costantemente in funzione.

1. Impostare la modalità di funzionamento Programma Sabbat e spostare verso il basso il NeffNavigator®.
Sul display di testo compare “1:03 d”.
2. Far scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata di funzionamento desiderata.

Durata di funzionamento	Display di testo
Predefinita	(1 giorno e 3 ore)
Minima	(1 giorno)
Massima	(3 giorni e 1 ora)

3. Toccare il tasto .

Quando viene raggiunta la temperatura, il display di testo visualizza “in funzione”. Il programma Sabbat resta attivo per il tempo impostato.

Disattivazione del programma Sabbat

Terminata la durata di funzionamento impostata, compare sul display di testo “Fine programma”, il simbolo lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

1. Toccare il tasto .
2. Toccare il tasto per 2 secondi.

L'apparecchio è spento.

Sterilizzazione



Pericolo di lesioni!

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

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

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

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

Preparazione della frutta

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

Per un litro d'acqua:

ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
ca. 500 g di zucchero in caso di frutta acida

Preparazione delle verdure

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

Chiusura dei vasi da conserva

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

Sterilizzazione di frutta e verdura

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



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

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

Frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro

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

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

Altra frutta: ca. 10 - 15 minuti

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

Verdure

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

Togliere i vasi da conserva

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

Cura e pulizia

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Detergenti
- Superfici autopulenti del vano di cottura
- Sistema di pulizia EasyClean®



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

Attenzione:

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

Avvertenza:

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

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

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

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in vetro	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.
Pannelli delle porte	<p>Applicare un detergente per vetro o un detersivo per piatti reperibile in commercio con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.</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>

Pulizia del vano di cottura

Attenzione:

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

Avvertenze:

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

Componente dell'apparecchio	Detergente/spugna o panno
Superfici smaltate (superficie liscia)	Per agevolare la pulizia, è possibile attivare l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente rimuovere la porta dell'apparecchio. Appicare un detergente per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con un straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.
	Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detergente per piatti.
	In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato.
	Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superficie autopulenti
Guarnizione della porta	Soluzione di lavaggio calda
Supporti di aggancio/estensione telescopica	Soluzione di lavaggio calda
Accessori	Mettere in ammollo in acqua calda e detergente e pulire con una spazzola o una spugna, oppure lavare in lavastoviglie.

Pulizia

Per evitare di sporcare il vano di cottura,

- pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile rimuoverlo
- eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi
- se possibile utilizzare CircoTherm® Aria calda , poiché con questa modalità di funzionamento il vano di cottura si sporca meno
- cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda
- arrostire in stoviglie adatte (ad es. tegame) o in una teglia da forno (vedere capitolo: Accessori)

Superficie autopulente

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

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

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

Attenzione!

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

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

Attenzione!

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

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

EasyClean®

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

In caso di sporco resistente, è possibile

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

Preparazione e attivazione

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



Pericolo di ustione e danni alle superfici!

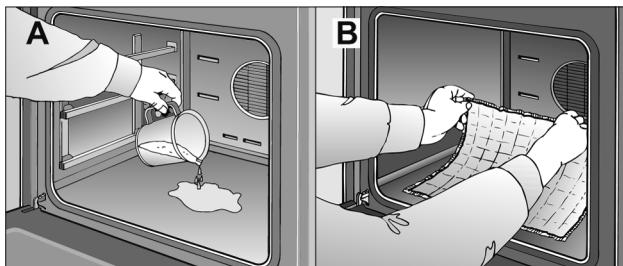
Non versare acqua nel forno caldo in quanto si sviluppa vapore e si può danneggiare lo smalto a causa della variazione di temperatura.

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

Il display di testo visualizza "In funzione" e la durata di funzionamento \rightarrow .

Se il display di testo visualizza "Temperatura troppo elevata", il vano di cottura non si è raffreddato completamente. Disattivare EasyClean® e attendere fino a quando il vano di cottura si è raffreddato.

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



Pulizia successiva e disattivazione

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

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

Avvertenza:

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

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

Asciugatura rapida

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

Smontaggio e montaggio della porta



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

Pericolo di lesioni!

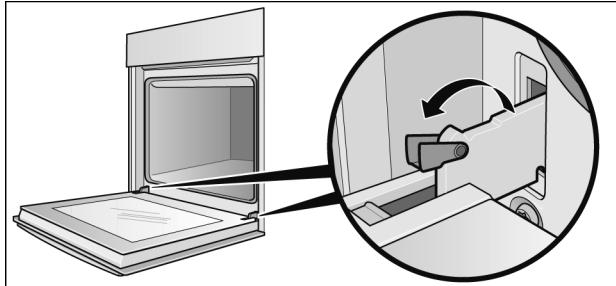
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.



Pericolo di lesioni!

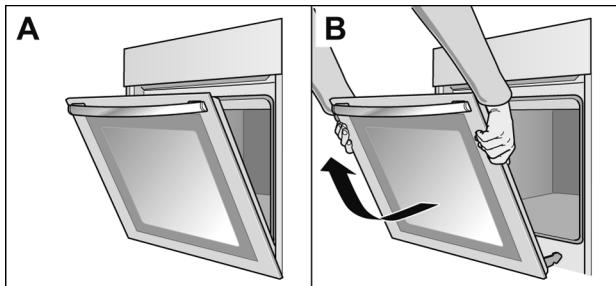
Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della porta



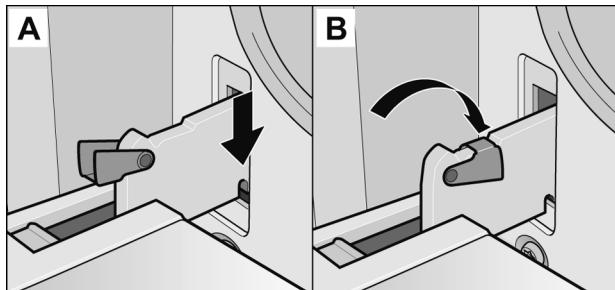
1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Sollevare completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra.

Le cerniere sono fissate e non si possono chiudere.



3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza (figura A).
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).

Montaggio della porta



1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura A).
La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura B).
La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta



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

Pericolo di lesioni!

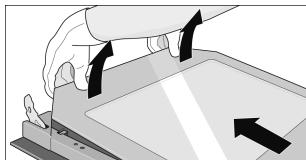
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio.
Indossare guanti di protezione.

Attenzione!

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

Smontaggio del pannello della porta

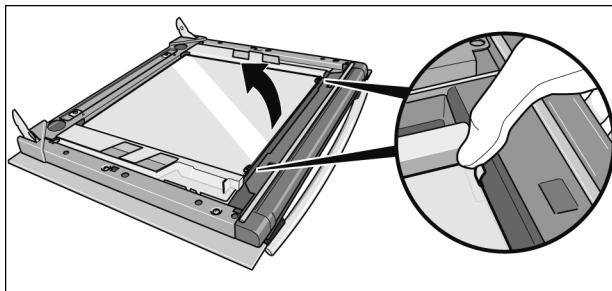
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere il capitolo: Smontaggio e montaggio della porta).



2. Afferrare il pannello della porta accanto alle cerniere ed estrarlo dai supporti di innesto (non visibili).
3. Sollevare leggermente il pannello della porta e sfilarlo in direzione delle cerniere.

Smontaggio del pannello intermedio

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



1. Spingere in fuori i supporti a destra e a sinistra. Il pannello intermedio si sgancia sollevandosi.
2. Sollevare leggermente il pannello intermedio (ades. con una paletta da cucina) ed estrarlo.

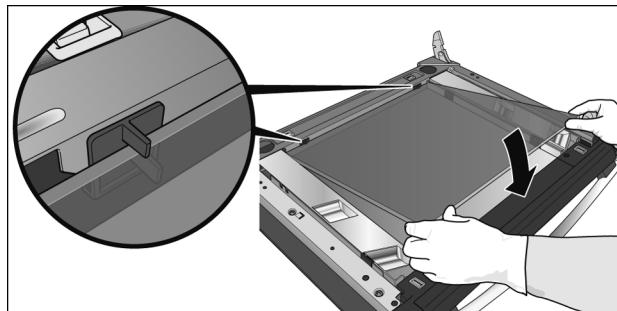
Pulizia

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

Attenzione!

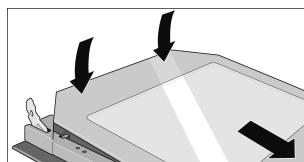
Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello intermedio



1. Inserire il pannello intermedio nei punti di aggancio a destra e a sinistra.
2. Spingere il pannello intermedio verso il basso nei supporti.

Montaggio del pannello della porta



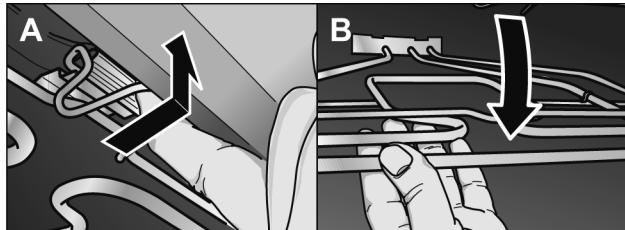
1. Inserire il pannello della porta nei punti di aggancio a destra e a sinistra.
2. Spingere il pannello della porta verso il basso nei supporti di innesto.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Pulizia della parete superiore del vano di cottura



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

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



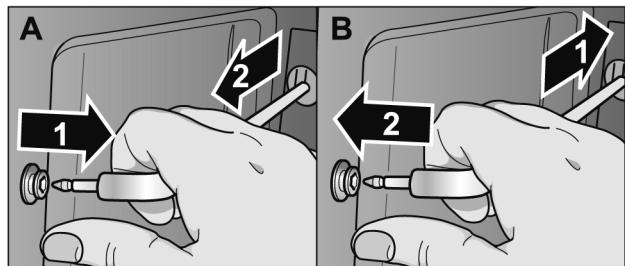
1. Tirare in avanti la staffa di arresto della resistenza grill e spingere verso l'alto finché la resistenza grill non si sgancia (figura A).
2. Tenere ferma la resistenza grill e ribalatarla verso il basso (figura B).
3. Pulire la parete superiore del vano di cottura.
4. Tirare in avanti la staffa di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

Pulizia della griglia mobile



Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

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



1. Estrarre la parte anteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla (fig. A).
2. Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.
3. Dopo aver pulito la griglia mobile, agganciarla seguendo la procedura in ordine inverso (fig. B).

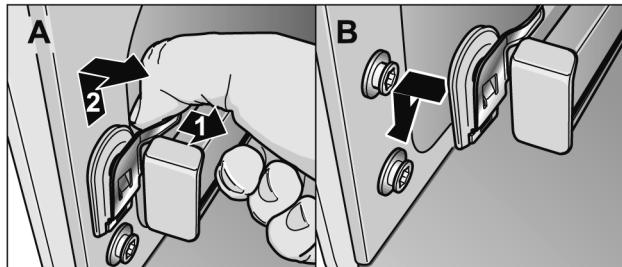
Pulizia delle estensioni telescopiche



Per una migliore pulizia è possibile sganciare le estensioni telescopiche.

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

Sganciare le estensioni telescopiche



1. Tenere tirata la lamina a molla (fig. A).
2. Spingere verso l'alto la parte anteriore dell'estensione telescopica e sganciarla lateralmente.
3. Estrarre la parte posteriore dell'estensione telescopica.

Pulizia delle estensioni telescopiche

Pulire le estensioni telescopiche con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.

Montaggio delle estensioni telescopiche

1. Infilare la parte posteriore dell'estensione telescopica finché non è ben inserita.
2. Inclinare la parte anteriore dell'estensione telescopica verso l'alto e spingerla verso il basso fino ad agganciarla (fig. B).
3. Spingere le estensioni telescopiche finché non sono ben inserite e chiudere la porta dell'apparecchio.

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 scatolaaposta nell'appartamento

Guasto	Possibile causa	Rimedi
Il funzionamento elettrico è difettoso (ad es. le spie non si illuminano più)	Il fusibile è difettoso	Controllare ed evtl. sostituire i fusibili nella relativa scatola
Sul display di testo lampeggia l'ora	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare di nuovo l'ora attuale e la data (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Le funzioni elettroniche sono disturbate	Impulsi elettrici (ad.es. un fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
L'apparecchio non si riscalda, sul display di testo compaiono in alto a destra e a sinistra due piccoli quadrati	È stata azionata una combinazione di tasti	Spegnere l'apparecchio, premere il tasto per 3 secondi, scorrere finché non viene selezionato Blocco, quindi toccare il tasto per 3 secondi
Il display di testo visualizza "Service Test Mode"	È stata azionata una combinazione di tasti	Toccare il tasto
Il display di testo visualizza "E101" o "E104"	Il sensore di temperatura è difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti
Il display di testo visualizza "E011"	Assegnazione della durata di un tasto	Disattivare l'assegnazione della durata del tasto

Guasto	Possibile causa	Rimedi
Il display di testo visualizza EXXX, ad es. E300	Errore interno dell'elettronica dell'apparecchio	Toccare il tasto ☺ Se il messaggio non si spegne, staccare la spina e reinserirla dopo circa 10 secondi
Impossibile utilizzare l'apparecchio, sul display di testo compare "Apparecchio disabilitato"	L'apparecchio è stato disabilitato	Disattivare il blocco (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Impossibile utilizzare l'apparecchio, sul display di testo compare "Apparecchio disabilitato permanentemente"	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente	Disattivare il blocco permanente (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display di testo compare "Temperatura troppo alta"	L'apparecchio non si è raffreddato completamente	Aspettare fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato, poi impostare di nuovo la modalità di funzionamento.
L'apparecchio si è spento automaticamente	L'apparecchio si è spento per evitare il surriscaldamento	Premere un tasto a piacere, l'apparecchio si accende di nuovo
Durante la cottura al grill oppure arrosto si genera fumo	Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia Griglia o leccarda inserita in modo errato	Proseguire la cottura al grill oppure arrosto finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato Mettere la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello inferiore
I liquidi o gli impasti molto fluidi si raccolgono su un solo lato	Apparecchio non montato in piano	Controllare l'installazione dell'apparecchio (vedere le Istruzioni per il montaggio)
Nel vano di cottura si forma molta acqua di condensa	È un fenomeno normale (ad.es. dolci con farcitura molto umida o arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
I componenti smaltati da inserire presentano macchie chiare, opache	È un fenomeno normale, dovuto al gocciolamento dei succhi della carne o della frutta	Impossibile
Il vetro della porta è appannato	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura	Accendere l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo di nuovo dopo 5 minuti
Dopo aver acceso e spento per breve tempo l'apparecchio, vengono visualizzate le ultime impostazioni	L'apparecchio memorizza le ultime impostazioni per alcuni secondi	Spegnere l'apparecchio, attendere per 8 secondi, poi accenderlo di nuovo

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

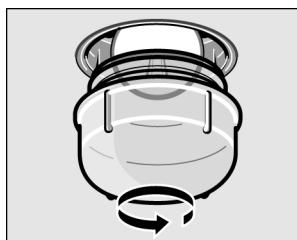
Cambiare la lampadina guasta all'interno del vano di cottura. Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: Utilizzare solo lampadine E14, 220 - 240V, 40W, termoresistenti fino a 300 °C.



Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

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



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

Sostituzione delle lampade alogene (NeffLight®)

Una lampada alogena difettosa deve essere sostituita. Le lampade di ricambio sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o presso i rivenditori specializzati:

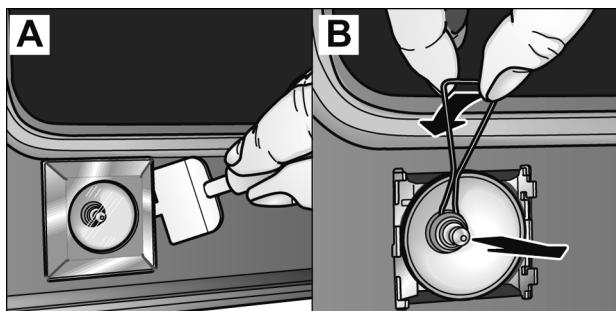
Attacco G4, 12V, 20W, resistente al calore fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!
Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione elettrica. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatolaposta nell'appartamento.

⚠ Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le lampade alogene diventano molto calde. Per sostituirle, attendere fino a quando si sono raffreddate.

Attenzione!

Offuscamento delle lampade alogene!
Non toccare le lampade alogene con le dita. Il grasso può depositarsi sul vetro, viene poi bruciato e offusca il vetro della lampada. Per la sostituzione usare un panno pulito.



Le lampade alogene sono a sinistra e a destra al di sotto dell'apertura del vano di cottura. Gli attrezzi necessari sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti.

1. Smontare la porta dell'apparecchio (vedere il capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Collocare l'attrezzo nella fessura e, facendo leva, smontare la copertura (figura A).
3. Con l'altro attrezzo rimuovere la lampada alogena (figura B).
4. Sostituire la lampada alogena. Usare un panno pulito.

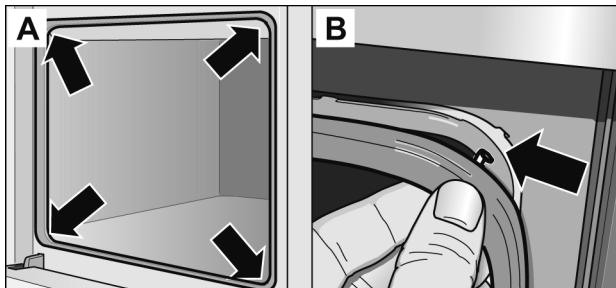
5. Rimettere la copertura.
6. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Avvertenza:

Se l'illuminazione non funziona, controllare che le lampade siano state inserite correttamente.

Sostituzione della guarnizione della porta

Se la guarnizione della porta è difettosa, deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica.



La guarnizione della porta è fissata in quattro punti (figura A). Per sostituirla rimuovere o inserire i ganci nei quattro punti indicati (figura B).

Verificare ancora la sede della guarnizione soprattutto negli angoli.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

Avvertenza:

La chiamata al servizio di assistenza tecnica in caso di utilizzo errato dell'apparecchio è a carico del cliente.

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

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

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

Codice del prodotto (E)

Numero di produzione (FD)

Pietanze sperimentate

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

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	3	Riscaldamento sup./inf.	140 - 150*	25 - 35
	1	CircoTherm® Aria calda	140 - 160*	20 - 40
	1 + 3	CircoTherm® Aria calda	140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm® Aria calda	130 - 150*	35 - 55
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	3	Riscaldamento sup./inf.	160 - 170**	20 - 30
	1	CircoTherm® Aria calda	160 - 170**	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm® Aria calda	160 - 170**	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm® Aria calda	160 - 170**	25 - 35

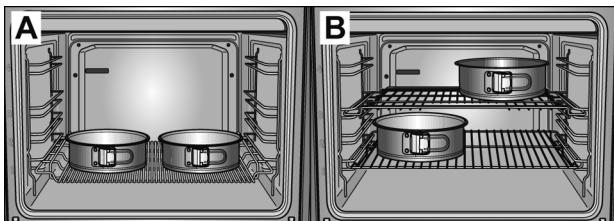
* Preriscaldare il forno

** Preriscaldare per 10 minuti

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Pan di Spagna con acqua	2	Riscaldamento sup./inf.	160 - 170*	25 - 35
	1	CircoTherm® Aria calda	160 - 170*	25 - 35
Dolce lievitato	3	Riscaldamento sup./inf.	170 - 180	45 - 55
	1	CircoTherm® Aria calda	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	CircoTherm® Aria calda	160 - 170	60 - 70
Torta di mele coperta (stampi uno accanto all'altro, figura A)	1	Funzione cottura pizza	170 - 180	65 - 75
Torta di mele coperta (stampi disposti in diagonale, figura B)	1 + 3	CircoTherm® Aria calda	170 - 180*	60 - 75

* Preriscaldare il forno

** Preriscaldare per 10 minuti



Cottura al grill	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Toast (leccarda + griglia piatta)	4	Grill grande	275*	0,5 - 1,0
Bisteccche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia piatta)	4	Grill grande	250	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

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