

E15M22.0



9000540043

[it] Istruzioni per l'uso 2



it Indice

| | |
|--|-----------|
| Norme di sicurezza..... | 3 |
| Prima del montaggio..... | 3 |
| Avvertenze per la sicurezza..... | 3 |
| Cause dei danni..... | 3 |
| Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico | 4 |
| Risparmio energetico..... | 4 |
| Smaltimento ecocompatibile | 4 |
| Il nuovo apparecchio..... | 4 |
| Pannello comandi | 4 |
| Modalità di funzionamento | 4 |
| Livelli di inserimento | 5 |
| Accessori..... | 5 |
| Prima del primo utilizzo | 5 |
| Comandi dell'apparecchio..... | 6 |
| Attivazione dell'apparecchio | 6 |
| Disattivazione dell'apparecchio..... | 6 |
| Attivazione e disattivazione del piano di cottura..... | 6 |
| Cottura al forno | 6 |
| Cottura al forno in teglie e stampi | 6 |
| Cottura su più livelli | 6 |
| Tabelle di cottura per impasti di base | 7 |
| Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati..... | 8 |
| Consigli e suggerimenti..... | 9 |
| Cottura arrosto | 10 |
| Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio | 10 |
| Arrosti cotti in stoviglie con coperchio | 10 |
| Tabella per arrosti..... | 10 |
| Consigli e suggerimenti..... | 11 |
| Cottura al grill | 12 |
| Termogrill..... | 12 |
| Grill a superficie variabile..... | 12 |
| Scongelamento..... | 14 |
| Scongelamento con Aria calda CircoTherm® | 14 |
| Livello di scongelamento..... | 14 |
| Sterilizzazione..... | 14 |
| Cura e pulizia | 15 |
| Pulizia dell'esterno dell'apparecchio | 15 |
| Pulizia del vano di cottura | 16 |
| Superficie autopulente | 16 |
| EasyClean® | 16 |
| Smontaggio e montaggio della porta | 17 |
| Pulizia dei pannelli della porta | 17 |
| Pulizia della parete superiore del vano di cottura..... | 18 |
| Pulizia della griglia mobile | 18 |
| Guasti e riparazioni | 19 |
| Sostituzione della lampadina del forno | 19 |
| Sostituzione della guarnizione della porta | 19 |
| Servizio di assistenza tecnica | 20 |
| Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) | 20 |
| Pietanze sperimentate | 21 |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere con attenzione 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 adatte 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.

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

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.

■ Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

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 mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

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

Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio 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 alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura 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.
- 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 dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio 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 la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.
- Utilizzo della 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.



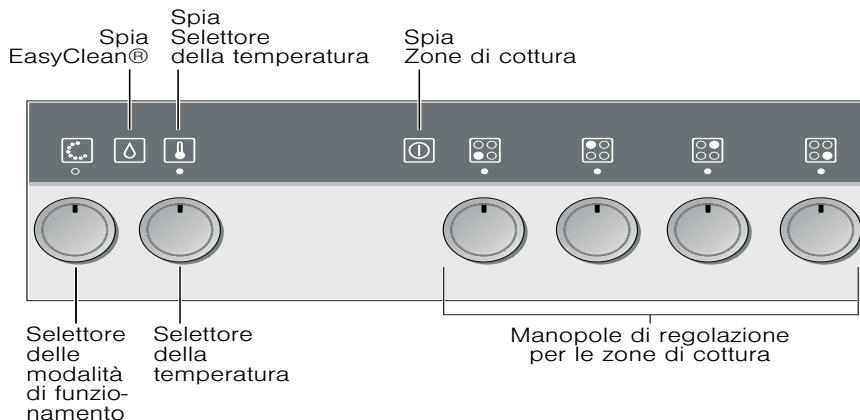
Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento
- livelli di inserimento
- accessori

Pannello comandi



| Elemento di comando | Tipo di utilizzo |
|--|---|
| Selettore delle modalità di funzionamento | Selezionare la modalità di funzionamento desiderata |
| Selettore della temperatura | Impostare la temperatura desiderata |
| Manopole di regolazione per le zone di cottura | La spia non è accesa: zone di cottura spente La spia è accesa: almeno una zona di cottura è accesa |

Manopole di regolazione a scomparsa

I selettori della temperatura e delle modalità di funzionamento e la manopola di regolazione delle zone di cottura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

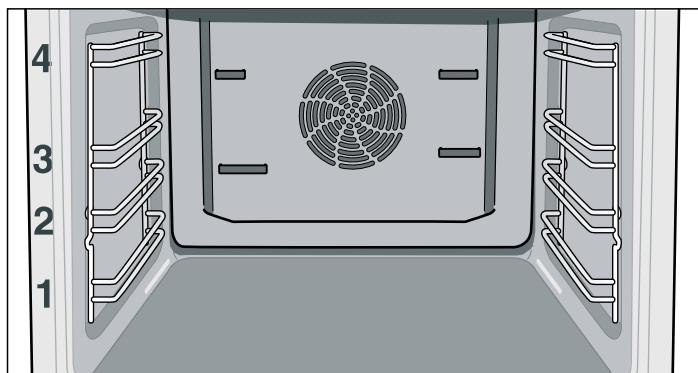
Modalità di funzionamento

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

| Modalità di funzionamento | Utilizzo |
|---------------------------|---|
| | Aria calda CircoTherm® Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli |
| | Riscaldamento sup./inf. Per la cottura al forno e arrosto su un solo livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta) |

| Modalità di funzionamento | Utilizzo |
|--|--|
|  Funzione cottura pizza | Per prodotti pronti surgelati e per le pietanze che necessitano di molto calore proveniente dalla parte inferiore del forno. (vedere capitolo: cottura al forno) |
|  Termogrill | Per pollame e porzioni di carne più grandi |
|  Grill superficie grande | Per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce) |
|  Grill superficie piccola | Per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, toast) |
|  Riscaldamento inferiore | Per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura. |
|  Livello di scongelamento | Per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna) |
|  EasyClean® | Agevola la pulizia del vano di cottura |
|  Illuminazione del vano di cottura | Agevola la cura e la pulizia del vano di cottura |

Livelli di inserimento

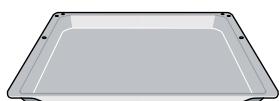


Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto.

Avvertenza: Per la cottura con Aria calda CircoTherm®  non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Teglia, smaltata
per la cottura al forno di dolci in teglia e pasticcini



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



Griglia, con bordi
per la cottura al forno in stampi, per arrostiti e grigliare

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

| Accessori | Cod. ord. |
|---|-----------|
| Set a vapore Mega | N8642X0 |
| Set per la cottura a vapore | N8642X0EU |
| Leccarda, smaltata | Z1232X0 |
| Leccarda, con rivestimento antiaderente | Z1233X0 |
| Leccarda con griglia inseribile | Z1242X0 |
| Leccarda in vetro | Z1262X0 |
| Teglia per sformati, smaltata | Z1272X0 |
| Teglia, in alluminio | Z1332X0 |
| Teglia, smaltata | Z1342X0 |
| Teglia, con rivestimento antiaderente | Z1343X0 |
| Teglia per pizza | Z1352X0 |
| Griglia, con bordi e incavo | Z1432X0 |
| Griglia, piatta | Z1442X0 |
| Teglia per arrosti, smaltata, in due parti | Z1512X0 |
| Guida tripla a estrazione CLOU | Z1742X1 |
| Guida quadrupla a estrazione CLOU | Z1752X1 |
| Piastra per pane e pizza | Z1912X0 |
| Recipiente per arrosti universale, smaltato | Z9930X0 |

Avvertenza: Durante l'utilizzo nel forno, teglia e 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 contiene informazioni su come pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio (ades. pezzettini di polistirolo) dal vano di cottura.
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. Quando si è raffreddato, risciacquare il vano di cottura con soluzione alcalina di lavaggio calda.

6. Pulire l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido, e una soluzione alcalina di lavaggio.

Comandi dell'apparecchio

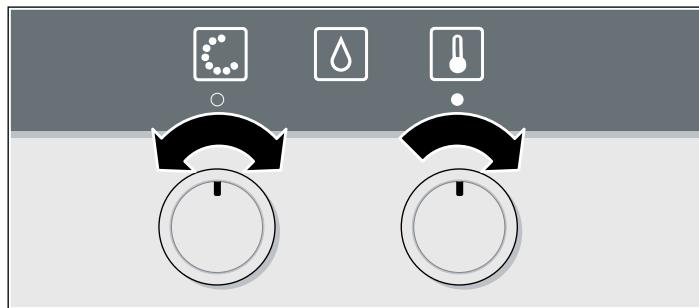
Questo capitolo descrive

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

Attivazione dell'apparecchio

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

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



Disattivazione dell'apparecchio

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0.

2. Riportare il selettore della temperatura su ●.

Dopo lo spegnimento, la ventola può continuare a funzionare.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Insieme al piano di cottura vengono fornite le istruzioni per l'uso in cui sono raccolte informazioni importanti sulla sicurezza, istruzioni dettagliate sulle regolazioni e molte informazioni sulla cura e la pulizia dell'apparecchio.

Manopole delle zone di cottura

Grazie alle quattro manopole delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

| Posizione | Significato |
|--------------------------|---|
| 0 Posizione zero | La zona di cottura è spenta |
| 1 - 9 livelli di cottura | Potenza della zona di cottura. 1 = potenza minima 9 = potenza massima I livelli intermedi sono disponibili tra il livello 2 e il livello 5 e sono contrassegnati da un punto . |
| ◎ Attivazione zone | Attivazione della zona di cottura a circuito doppio grande o della zona di cottura per pentole ovali (non disponibile per tutte le zone di cottura). |

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

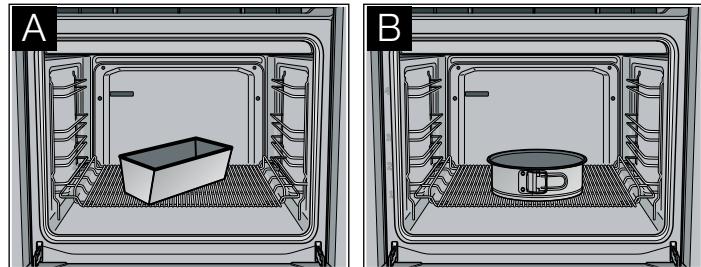
Cottura al forno in teglie e stampi

Stampi per dolci

Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata e quelli in vetro prolungano il tempo di cottura e i dolci non si dorano uniformemente. Se si desidera cuocere al forno con stampi in lamiera stagnata e Riscaldamento sup./inf. , si consiglia di utilizzare il livello di inserimento 1.

Per la cottura al forno su un livello con Aria calda CircoTherm®  posizionare uno stampo a cassetta sempre diagonalmente (figura A) e uno stampo rotondo sempre al centro della griglia con incavo (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 dolci ricchi di succo si consiglia di utilizzare la leccarda, in modo da non sporcare il vano di cottura.

Cottura su più livelli

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

Fare attenzione perché sui diversi livelli i pasticcini potrebbero dorarsi a velocità diversa. I pasticcini posti sul livello più alto si dorano più rapidamente e possono essere estratti prima.

Se nella cottura al forno su due livelli si desidera utilizzare sia una teglia sia una leccarda, inserire la teglia al livello di inserimento 3 e la leccarda al livello 1.

Tabelle di cottura per impasti di base

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

I valori relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

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

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

| Impasto di base | Aria calda CircoTherm®  | | | Riscaldamento sup./inf.  | | |
|--|---|-------------------|--------------------------------|---|-------------------|--|
| | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | |
| Impasto fluido | | | | | | |
| Dolci in teglia farciti | 1 | 160 - 170 | 30 - 45 | 3 | 170 - 180 | |
| | 1 + 3 | 150 - 160 | 40 - 50 | - | - | |
| Stampo a cerniera/a cassetta | 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 copertura asciutta, ad es. granella | 1 | 160 - 170 | 45 - 70 | 3 | 180 - 190 | |
| | 1 + 3 | 160 - 170 | 60 - 80 | - | - | |
| Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. farcitura alla 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* | |
| Impasto per Pan di Spagna | | | | | | |
| Rotolo di Pan di Spagna | 1 | 180 - 190* | 10 - 15 | 3 | 190 - 200* | |
| Stampo per fondi di dolci alla frutta | 1 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | 160 - 170 | |
| Pan di Spagna (6 uova) | 1 | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 | 160 - 170 | |
| Pan di Spagna (3 uova) | 1 | 150 - 160* | 20 - 30 | 2 | 160 - 170* | |
| Pasta lievitata | | | | | | |
| Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella | 1 | 160 - 170 | 40 - 55 | 3 | 170 - 180 | |
| | 1 + 3 | 160 - 170 | 45 - 65 | - | - | |
| Corona e treccia lievitata (500 g) | 1 | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 | 170 - 180 | |
| Stampo a cerniera | 1 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 160 - 170 | |
| Stampo da budino | 1 | 160 - 170 | 35 - 45 | 2 | 170 - 180 | |

* Preriscaldare il forno

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

* Preriscaldare il forno

| Pasticcini | Aria calda CircoTherm® | | | Riscaldamento sup./inf. | | |
|--|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------|--|
| | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | |
| Pasta frolla, ad es. biscottini al burro | 1 | 140 - 150* | 15 - 20 | 3 | 140 - 150* | |
| | 1 + 3 | 130 - 140* | 20 - 30 | - | - | |
| | 1 + 3+ 4 | 130 - 140* | 20 - 35 | - | - | |

* Preriscaldare il forno

| Pane/pagnotte | Aria calda CircoTherm® | | | Riscaldamento sup./inf. | | |
|---------------|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------|--|
| | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | |
| Pagnotte | 1 | 220* | 10 - 20 | 2 | 240* | |
| Panfocaccia | 1 | 220* | 15 - 20 | 2 | 240* | |
| Empanada | 1 | 180* | 30 - 40 | 3 | 200* | |

| Impasto per pane 750 - 1000 g |
|-------------------------------|
| Cottura finale |

| Impasto per pane 1000 - 1250 g |
|--------------------------------|
| Cottura iniziale |
| Cottura finale |

| Impasto per pane 1250 - 1500 g |
|--------------------------------|
| Cottura iniziale |
| Cottura finale |

* 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.

Avvertenze

- Per i prodotti surgelati utilizzare la leccarda
- Per la cottura di prodotti surgelati a base di patate, ricoprire la leccarda con carta da forno o con carta speciale che assorbe i grassi
- Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata
- Non disporre le patate fritte una sull'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 che presentino bruciature da freddo.
- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati
- Rispettare le istruzioni del produttore.
- Con la funzione cottura pizza non è possibile utilizzare la cottura su più livelli

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

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

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

| Pietanze | Aria calda CircoTherm® | | | Funzione cottura pizza | | |
|---------------|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------|--|
| | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Livello di inserimento o | Temperatura in °C | |
| Pizza, fresca | 1 | 180 - 200* | 20 - 30 | 1 | 180 - 200 | |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 35 - 45 | - | - | |
| Focaccia | 1 | 180 - 200* | 15 - 25 | 1 | 200 - 220 | |
| Quiche | 1 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 170 - 190 | |
| Crostata | 1 | 180 - 200* | 30 - 45 | 1 | 190 - 210 | |

* Preriscaldare il forno

| Pietanze | Aria calda CircoTherm®  | | | Funzione cottura pizza  | | |
|--|---|-------------------|--------------------------------|---|-------------------|--|
| | Livello di inserimento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Livello di inserimento | Temperatura in °C | |
| Dolce svizzero o Schweizer Wähe | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 | 170 - 190 | |
| Gratin di patate (patate crude) | 1 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 170 - 190 | |
| Strudel, surgelato | 1 | 180 - 200 | 35 - 45 | 1 | 180 - 200 | |
| Pizza, surgelata | | | | | | |
| Pizza con fondo sottile | 1 | 180 - 200 | 10 - 20 | 1 | 200 - 220 | |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 20 - 30 | - | - | |
| Pizza con fondo spesso | 1 | 180 - 200 | 20 - 30 | 1 | 180 - 200 | |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 25 - 35 | - | - | |
| Prodotti a base di patate | | | | | | |
| Patate fritte | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 | 1 | 210 - 230 | |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 25 - 35 | - | - | |
| Croccette | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 | 1 | 200 - 220 | |
| Rösti di patate (involtini di patate ripieni) | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 | 1 | 200 - 220 | |
| Prodotti da forno | | | | | | |
| Panini o baguette da riscaldare, precotti | 1 | 180 - 200 | 5 - 15 | 1 | 180 - 200 | |
| Pagnotte/baguette, surgelate | 1 | 180 - 200 | 5 - 15 | 1 | 200 - 220 | |
| Pagnotte/baguette, precotte, surgelate | 1 | 180 - 200 | 10 - 20 | 1 | 180 - 200 | |
| Brezel da cuocere, surgelati | 1 | 170 - 190 | 15- 20 | 1 | 170 - 190 | |
| Polpette/crochette, surgelate | | | | | | |
| Bastoncini di pesce | 1 | 180 - 200 | 15 - 20 | 1 | 190 - 210 | |
| Hamburger di verdure | 1 | 180 - 200 | 20- 30 | 1 | 200 - 220 | |
| * Preriscaldare il forno | | | | | | |
| Consigli e suggerimenti | | | | | | |
| Il dolce è troppo chiaro. | <p>Controllare il livello di inserimento. Verificare se è stato utilizzato il recipiente consigliato per la cottura. Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia. Se il livello di inserimento e il tipo di recipiente usato sono corretti, prolungare la durata di cottura o aumentare la temperatura.</p> | | | | | |
| Il dolce è troppo scuro. | <p>Controllare il livello di inserimento. Se il livello di inserimento è corretto, accorciare la durata di cottura o ridurre la temperatura.</p> | | | | | |
| Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme | <p>Controllare il livello di inserimento. Controllare la temperatura. Fare in modo che lo stampo non si trovi immediatamente davanti ai fori di uscita dell'aria sulla parete posteriore del vano di cottura. Controllare che la posizione dello stampo sulla griglia sia corretta</p> | | | | | |
| Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme | <p>Controllare il livello di inserimento. Controllare la temperatura. Nella cottura su più livelli, togliere le teglie dal forno in tempi diversi. Nella cottura dei pasticcini, controllare che grandezze e spessori siano uguali</p> | | | | | |
| Il dolce è troppo secco. | Impostare una temperatura leggermente più elevata e un tempo di cottura più breve. | | | | | |
| Il dolce è troppo umido all'interno. | <p>Impostare una temperatura leggermente inferiore. Nota: non è possibile abbreviare i tempi di cottura mediante temperature più elevate (l'esterno viene cotto, l'interno resta crudo). Scegliere un tempo di cottura più lungo e lasciar riposare l'impasto del dolce più a lungo. Mettere meno liquido nell'impasto.</p> | | | | | |
| In caso di dolci molto umidi, ad es. torte alla frutta, nel vano di cottura si forma molto vapore che condensa sulla porta | Aprendo brevemente e con attenzione la porta (1 o 2 volte, più spesso in caso di tempi di cottura più lunghi) si può far uscire il vapore dal vano di cottura e ridurre notevolmente la formazione di condensa. | | | | | |

| | |
|---|--|
| Una volta prelevato dal forno il dolce si sgonfia | Utilizzare meno liquido per l'impasto. Scegliere un tempo di cottura più lungo oppure impostare una temperatura leggermente inferiore. |
| Il tempo di cottura indicato non è corretto | Nel caso di pasticcini, controllare la quantità posta 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 i prodotti surgelati non siano dorati in modo disomogeneo già prima della cottura. La doratura non uniforme si mantiene anche dopo la cottura. |
| I prodotti congelati non si colorano, non sono croccanti o le indicazioni relative ai tempi non sono esatte | Rimuovere il ghiaccio dai prodotti surgelati prima della cottura. Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati |
| Risparmio energetico | Preriscaldare solo quando è indicato nella tabella di cottura. Utilizzare stampi scuri, perché assorbono meglio il calore. Sfruttare il calore residuo e, in caso di tempi di cottura piuttosto lunghi, spegnere il forno 5 - 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. |

Cottura arrosto

Questo capitolo contiene informazioni su

- la cottura arrosto in generale
- la cottura arrosto in contenitore aperto
- la cottura arrosto in contenitore chiuso
- la cottura arrosto di carne, pollame e pesce (tabella di cottura arrosto)
- Trucchi e consigli per la cottura arrosto

⚠ Rischio di incidenti a causa di stoviglie non resistenti al calore!

Utilizzare esclusivamente stoviglie concepite per la cottura al forno.

Per la cottura arrosto con Aria calda CircoTherm®  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

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.

Cottura nella leccarda

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

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

Nella cottura arrosto nella leccarda è possibile cuocere contemporaneamente anche un contorno (ades. verdure).

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

Cottura arrosto nella leccarda con griglia con incavo

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

A seconda del tipo e della grandezza dell'arrosto, per carne e pollame molto grassi versare nella leccarda da $\frac{1}{8}$ fino a $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua.

Durante la cottura arrosto il liquido nel recipiente evapora. Se necessario, aggiungere altro liquido caldo.

Cottura arrosto nella leccarda con teglia per arrosti

La teglia riduce l'accumulo di sporco nel vano di cottura. Collocare la teglia per arrosti nella leccarda e inserirle insieme 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 arrosto il liquido nel recipiente evapora. Se necessario, aggiungere altro 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 generale vale quanto segue: quanto più grande è l'arrosto, tanto minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

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

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

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare l'arrosto per circa 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 | Aria calda CircoTherm®  | | | Riscaldamento sup./inf.  | |
|---|---|--------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------|
| | Livello di inserimento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Livello di inserimento | Temperatura in °C |
| Polpettone da 500 g di carne | 1 | 170 - 180 | 60 - 70 | 2 | 200 - 210 |
| Maiale | | | | | |
| Costata | 1 | 160 - 170 | 70 - 80 | 2 | 190 - 210 |
| Filetto, medio (400 g) | 1 | 170 - 180 | 30 - 45 | 3 | 200 - 230 |
| Arrosto con cotenna (1,5 kg) | 1 | 160 - 170 | 120 - 150 | 2 | 200 - 220 |
| Arrosto con cotenna (2,5 kg) | 1 | 160 - 170 | 150 - 180 | 2 | 190 - 210 |
| Arrosto, venato senza cotenna, ades. collo (1,5 kg) | 1 | 160 - 170 | 100 - 130 | 2 | 190 - 210 |
| Arrosto, venato senza cotenna, ades. collo (2,5 kg) | 1 | 160 - 170 | 120 - 150 | 2 | 180 - 200 |
| Arrosto magro (1 kg) | 1 | 170 - 180 | 70 - 90 | 2 | 180 - 200 |
| Arrosto magro (2 kg) | 1 | 170 - 180 | 80 - 100 | 2 | 180 - 200 |
| Manzo | | | | | |
| Filetto, medio (1 kg) | 1 | 180 - 190 | 45 - 65 | 2 | 200 - 220 |
| Rostbeef, al sangue (1,5 kg) | 1 | 180 - 190 | 30 - 45 | 2 | 200 - 220 |
| Stufato (1,5 kg)** | 1 | 170 - 180 | 120 - 150 | 2 | 200 - 220 |
| Stufato (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 |
| Arrosto/petto di vitello (2,5 kg) | 1 | 160 - 170 | 120 - 150 | 2 | 170 - 190 |
| Stinco | 1 | 160 - 170 | 100 - 130 | 2 | 190 - 210 |
| Agnello | | | | | |
| Cosciotto disossato | 1 | 180 - 190 | 70 - 110 | 2 | 200 - 220 |
| Lombata con osso | 1 | 180 - 190* | 40 - 50 | 2 | 200 - 220* |
| Lombata disossata | 1 | 180 - 190* | 30 - 40 | 2 | 200 - 220* |
| Pollame | | | | | |
| 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 |
| Pesce, intero (700 g) | 1 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 180 - 200 |

* Preriscaldare il forno

** Cucinare lo stufato in contenitore chiuso

*** Per gli alimenti spessi, utilizzare il livello di inserimento 1

Consigli e suggerimenti

| | |
|--|--|
| Crosta troppo spessa e/o arrosto troppo asciutto | Ridurre la temperatura o accorciare il tempo di cottura. Controllare il livello di inserimento. |
| Crosta troppo sottile | Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill. |

| | |
|--------------------------------------|--|
| La carne è rimasta cruda all'interno | Togliere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura. |
| | Prolungare il tempo di cottura. |
| | Controllare la temperatura all'interno dell'arrosto con un termometro per carne. |

Cottura al grill

Questo capitolo contiene informazioni su

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

Attenzione!

Danni ai mobili causati dall'uso del grill con la porta dell'apparecchio aperta: Le superfici dei mobili adiacenti sono state danneggiate dal forte calore. Lasciare chiusa la porta dell'apparecchio durante la messa in funzione del grill.

Avvertenze

- 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 (ades. arrosto di maiale con la cotenna), che deve risultare croccante.

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

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali e le cosce, per consentire al grasso di colare.

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

Le indicazioni contenute nella tabella sono valori indicativi e validi per leccarde smaltate con griglia. I valori possono variare in base al tipo e alla 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 durata di cottura, lasciare riposare la pietanza per circa 10 minuti nel forno spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

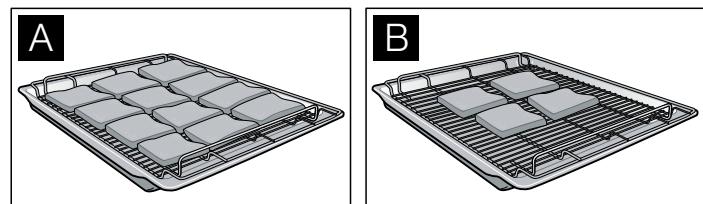
I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

| Pietanza da grigliare | Livello di inserimento | Temperatura in °C | Durata del grill in minuti |
|--|------------------------|-------------------|----------------------------|
| Roastbeef, medio (1,5 kg) | 2 | 220 - 240 | 40 - 50 |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media | 2 | 170 - 190 | 120 - 150 |
| Maiale | | | |
| Arrosto di maiale con cotenna | 2 | 170 - 190 | 140 - 160 |
| Stinco di maiale | 2 | 180 - 200 | 120 - 150 |
| Pollame (non ripieno) | | | |
| 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 superficie grande .

Per piccole quantità di pietanze da grigliare piatte, utilizzare il grill superficie piccola .



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

Girare la pietanza da grigliare dopo la metà o i due terzi del tempo di cottura.

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

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

Tabella grill superficie grande

I dati riportati nella tabella sono indicativi. I valori possono variare in base al tipo e alla 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 | Durata del grill in minuti | Avvertenze |
|--|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
| Toast con farcitura | 3 | 220 | 10 - 15 | Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura |
| Verdure | 4 | 270 | 15 - 20 | |
| Salsiccia | 4 | 250 | 10 - 14 | Incidere leggermente |
| Maiale | | | | |
| Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm) | 4 | 270 | 12 - 15 | La posizione della griglia può influire sul risultato della cottura desiderato |
| Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm) | 4 | 270 | 15 - 20 | |
| Manzo | | | | |
| Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm) | 4 | 270 | 15 - 20 | I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato |
| Tournedos | 4 | 270 | 12 - 15 | |
| Agnello | | | | |
| Filetti | 4 | 270 | 8 - 12 | I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato |
| Cotolette | 4 | 270 | 10 - 15 | |
| Pollame | | | | |
| Cosce di pollo | 3 | 250 | 25 - 30 | |
| Pezzetti di pollo | 3 | 250 | 25 - 30 | Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill |
| Pesce | | | | |
| Bistecche | 4 | 220 | 15 - 20 | I vari pezzi devono avere lo stesso spessore |
| Cotolette | 4 | 220 | 15 - 20 | |
| Pesce intero | 3 | 220 | 20 - 25 | |

Tabella grill superficie piccola

I dati riportati nella tabella sono indicativi. I valori possono variare in base al tipo e alla 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 | Durata del grill in minuti | Avvertenze |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
| Toast con farcitura | 3 | 220 | 12 - 18 | Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura |
| Verdure | 4 | 270 | 15 - 20 | |
| Salsiccia | 4 | 250 | 12 - 16 | Incidere leggermente |
| Pollame | | | | |
| Cosce di pollo | 3 | 250 | 35 - 45 | Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill |
| Pezzetti di pollo | 3 | 250 | 30 - 40 | |
| Pesce | | | | |
| Bistecche | 4 | 230 | 15 - 20 | I vari pezzi devono avere lo stesso spessore |
| Cotolette | 4 | 230 | 15 - 20 | |
| Pesce intero | 3 | 230 | 20 - 25 | |

Scongelamento

Questo capitolo descrive

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

Scongelamento con Aria calda CircoTherm®

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati utilizzare la funzione Aria calda CircoTherm® .

Avvertenze

- 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, per quello su due livelli usare i livelli di inserimento 1 + 3
- Attenersi alle indicazioni del produttore degli alimenti surgelati

| Piatti surgelati | Temperatura in °C | Durata dello 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

Con la modalità di funzionamento livello di scongelamento è possibile scongelare dolci particolarmente delicati (ades. torte alla panna).

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

Per piccole quantità (pezzettini) il tempo di scongelamento si riduce a 15 - 20 minuti e il tempo di riposo a 10 - 15 minuti.

Sterilizzazione

Pericolo di lesioni!

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

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

Nel vano di cottura si possono sterilizzare contemporaneamente fino a un massimo di sei vasi da conserva da ½, 1 o 1½ litri con Aria calda CircoTherm® .

Avvertenze

- 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 è possibile sterilizzare i seguenti alimenti: il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

Preparazione della frutta

1. Lavare la frutta e, a seconda del tipo, sbucciare, rimuovere i semi e tagliarla a pezzetti.
2. Mettere la frutta nei vasi da conserva riempendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire i vasi con uno sciroppo di zucchero schiumato (ca. ¼ di litro per vasi da 1 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 riempendoli 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 umido e chiudere i vasi con una clip.

Avvio della sterilizzazione

1. Inserire 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 Aria Calda CircoTherm® a 160 °C.
 - Nei vasi da ½ o da 1 litro il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 50 minuti
 - Nei vasi da 1½ litri il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 60 minuti

Fine della sterlizzazione

Per frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro:

1. Spegnere l'apparecchio appena i vasi da conserva spumeggiano.
2. Lasciare ancora qualche minuto i vasi da conserva nel vano di cottura.
 - Lamponi, fragole, ciliegie o cetrioli: ca. 5 - 10 minuti
 - Altri tipi di frutta: ca. 10 - 15 minuti
 - Concentrato di pomodoro o mousse di mele: ca. 15 - 20 minuti

Per le verdure:

1. 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.
2. Disattivare l'apparecchio.
3. Lasciare i vasi da conserva nel vano di cottura chiuso 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
- Funzione 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 a causa della pulizia non corretta: Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti contenenti alcol
- pagliette o spugne in lana d'acciaio.

Osservare le indicazioni contenute nelle tabelle.

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

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

| Componente dell'apparecchio/superficie | Detergente/spugna o panno |
|--|---|
| Superfici in acciaio inossidabile | Applicare un detergente per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. In caso di sporco resistente utilizzare un detergente per acciaio inossidabile opacizzato. |
| Superfici smaltate | Applicare un detergente per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. |
| Superfici in vetro | Applicare un detergente per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. |
| Pannelli delle porte | Applicare un detergente per vetro o un detergente per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Il pannello interno della porta dell'apparecchio è dotato di un rivestimento particolare che riduce la temperatura riflettendo il calore. In questo modo non viene pregiudicata la visibilità attraverso la porta dell'apparecchio. Quando si apre la porta dell'apparecchio, questo strato di rivestimento può avere l'aspetto di una patina chiara. Ciò rappresenta un fenomeno dovuto alle caratteristiche del materiale e non costituisce un difetto di qualità. |
| Piano di cottura | Insieme al piano di cottura vengono fornite le istruzioni per l'uso contenenti informazioni per la cura e la pulizia. |

Pulizia del vano di cottura

Attenzione!

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

Avvertenze

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

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

Pulizia

Per evitare di sporcare il vano di cottura,

- pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile rimuoverlo
- eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi
- se possibile utilizzare Aria calda CircoTherm® , 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 (ades. 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 le superfici autopulenti, rimuoverlo immediatamente con una spugna e acqua abbondante.

Attenzione!

Danni alle superfici autopulenti in seguito all'utilizzo di detergenti e spugne abrasive e corrosive!

Non utilizzare detergenti contenenti sostanze abrasive o acidi.

Non utilizzare pagliette o spugne in lana d'acciaio.

EasyClean®

Per agevolare la pulizia del vano di cottura, l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia EasyClean® .

Grazie all'evaporazione controllata automaticamente della soluzione di acqua e detersivo, i residui di sporco si ammorbidiscono e si possono rimuovere più facilmente.

In caso di sporco resistente

- 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®

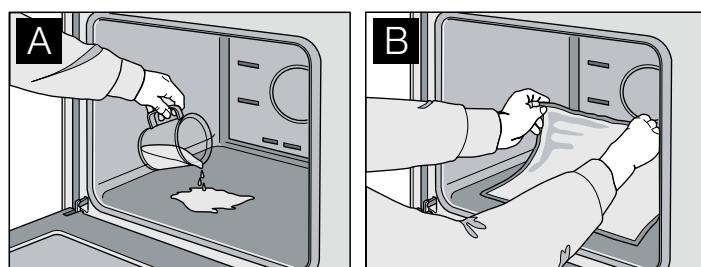
Preparazione e attivazione

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

Pericolo di bruciature e danni alle superfici!

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

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
 2. Versare con 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® .
- Le spie  e  si accendono.
Dopo circa 4 minuti la spia  si spegne. EasyClean® termina dopo altri 17 minuti. Viene emesso un segnale acustico.
5. Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su o.



Pulizia successiva e disattivazione

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

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

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

3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto, ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione della porta.
4. Terminata la pulizia, lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 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 Aria calda CircoTherm®  a 50 °C.
3. Dopo 5 minuti disattivare l'apparecchio e chiudere la porta.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

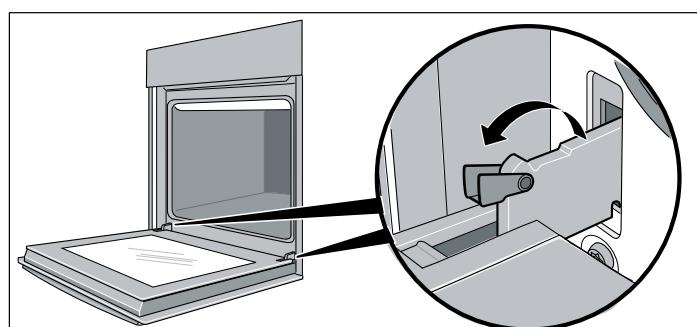
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

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

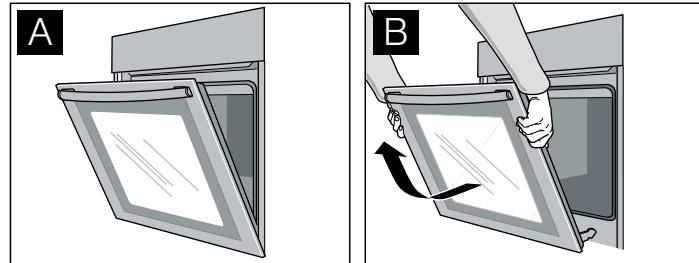
Smontaggio della porta dell'apparecchio

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



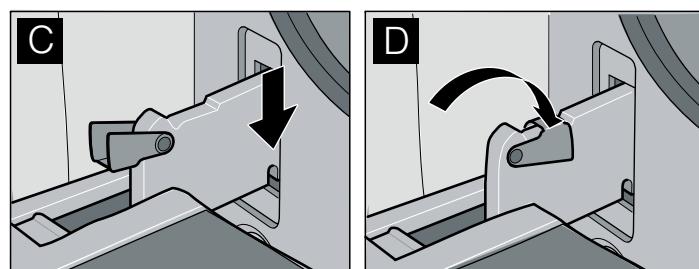
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

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 dell'apparecchio

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C). 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 D).



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 della porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

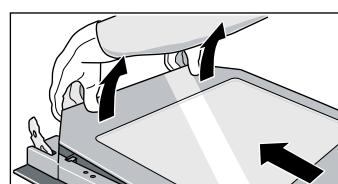
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

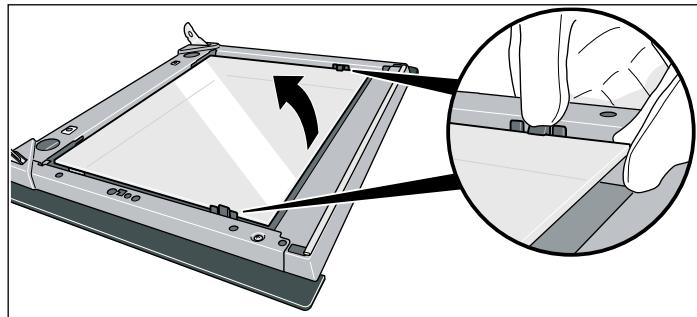
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Afferrare il pannello accanto alle cerniere ed estrarlo dai supporti di innesto (non visibili).
3. Sollevare leggermente il pannello 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.

- Spingere in fuori i supporti a destra e a sinistra.



Il pannello intermedio si sgancia sollevandosi.

- Sollevarlo leggermente e estrarlo.

Pulizia

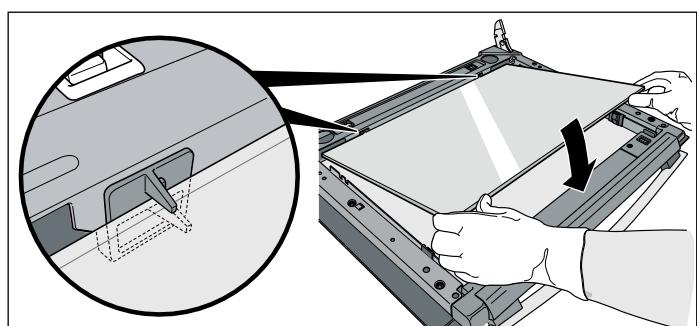
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

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

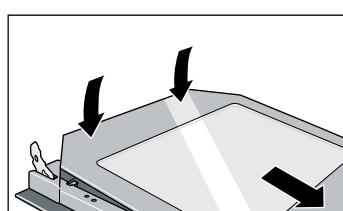
Montaggio del pannello intermedio

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



Montaggio del pannello della porta

- Inserire il pannello nei punti di aggancio a destra e a sinistra.
- Spingere il pannello verso il basso nei supporti di innesto.



- Rimontare la porta dell'apparecchio.

Pulizia della parete superiore del vano di cottura

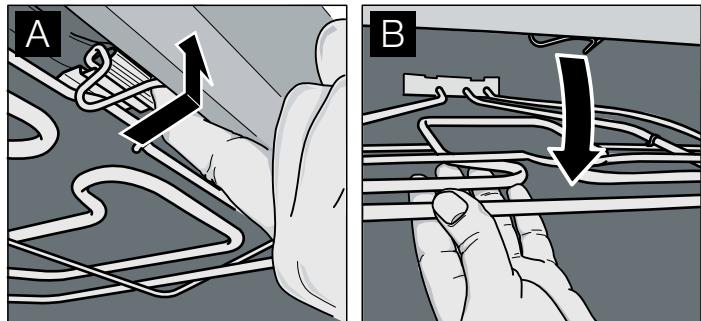
Per pulire la parete superiore del vano di cottura in modo semplice e veloce, è sufficiente rimuovere la resistenza grill.

⚠️ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

- Tirare in avanti la staffa di arresto della resistenza grill e spingere verso l'alto finché la resistenza grill non si sgancia (figura A).

- Tenere ferma la resistenza grill e ribalzarla verso il basso (figura B).



- Pulire la parete superiore del vano di cottura.

- Tirare in avanti la staffa di arresto e tenerla premuta verso l'alto.

- Spingere la resistenza grill verso l'alto finché non si aggancia.

Pulizia della griglia mobile

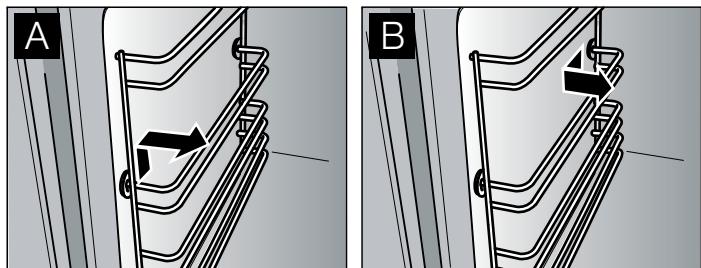
Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

⚠️ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

- Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).

- Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).

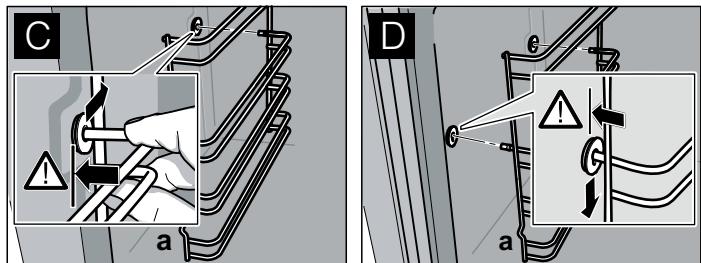


- Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.

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

- Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e spingerla all'indietro (figura C).

- Infilare la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e spingerla verso il basso (figura D).



Guasti e riparazioni

Non sempre è necessario chiamare il servizio assistenza tecnica. In alcuni casi è possibile porvi rimedio autonomamente. 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.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

| Guasto | Possibile causa | Rimedio |
|--|---|---|
| Il funzionamento elettrico è difettoso (ades. le spie non si illuminano più) | Il fusibile è difettoso | Verificare i fusibili ed eventualmente sostituirli |
| Il liquido o l'impasto fluido si accumula su un lato | Apparecchio non montato in piano | Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio) |
| Durante la cottura al forno o al grill si crea fumo | Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia | Proseguire la cottura al grill oppure arrosto finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato |
| | La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato | Mettere la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello inferiore |
| Nel vano di cottura si forma una spessa 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 |
| Gli accessori smaltati hanno macchie chiare e opache | Fenomeno normale provocato dal sugo della carne o dal succo della frutta | Impossibile |
| Il vetro della porta è appannato | Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura | Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti |

Sostituzione della lampadina del forno

Sostituire la lampadina del forno quando è guasta.

Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: E14, 220 - 240 V, 40 W, termoresistenti fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine per il forno.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatola posta nell'appartamento

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.

2. Girare verso sinistra la copertura in vetro ed estrarla.



3. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.

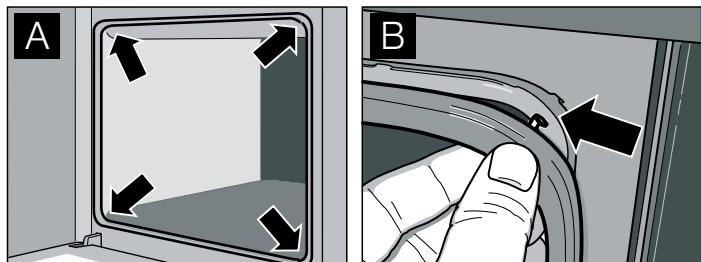
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.

5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Sostituzione della guarnizione della porta

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

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.

Avvertenza: Utilizzare guanti in gomma se non si riesce a svitare la copertura in vetro. Oppure ordinare degli ausili per lo smontaggio presso il servizio di assistenza tecnica (cod. ord. 613634).

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile a destra, di lato alla porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

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

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

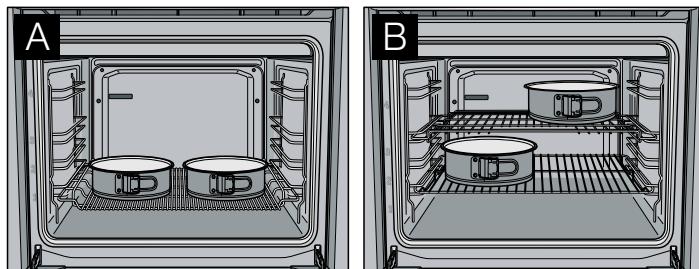
Pietanze sperimentate

Pietanze sperimentali conformi alla norma EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento.

| Cottura al forno | Livello di inserimento | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|--|------------------------|---------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Biscotti | 3 | □ | 140 - 150* | 20 - 35 |
| | 1 | ☒ | 140 - 150* | 20 - 35 |
| | 1 + 3 | ☒ | 140 - 150* | 25 - 40 |
| | 1 + 3 + 4 | ☒ | 130 - 150* | 25 - 50 |
| Small Cakes (20 pezzi per teglia) | 3 | □ | 160 - 170** | 20 - 30 |
| | 1 | ☒ | 150 - 160** | 20 - 30 |
| | 1 + 3 | ☒ | 150 - 160** | 25 - 35 |
| | 1 + 3 + 4 | ☒ | 150 - 160** | 25 - 35 |
| Pan di Spagna con acqua | 2 | □ | 160 - 170* | 25 - 35 |
| | 1 | ☒ | 150 - 160* | 25 - 35 |
| Torta di mele coperta (stampi in lamiera stagnata uno accanto all'altro, figura A) | 1 | ☒ | 170 - 180* | 70 - 85 |
| Torta di mele coperta (stampi in lamiera nera disposti sfalsati, figura B) | 1 + 3 | ☒ | 170 - 180* | 65 - 80 |

* Preriscaldare il forno

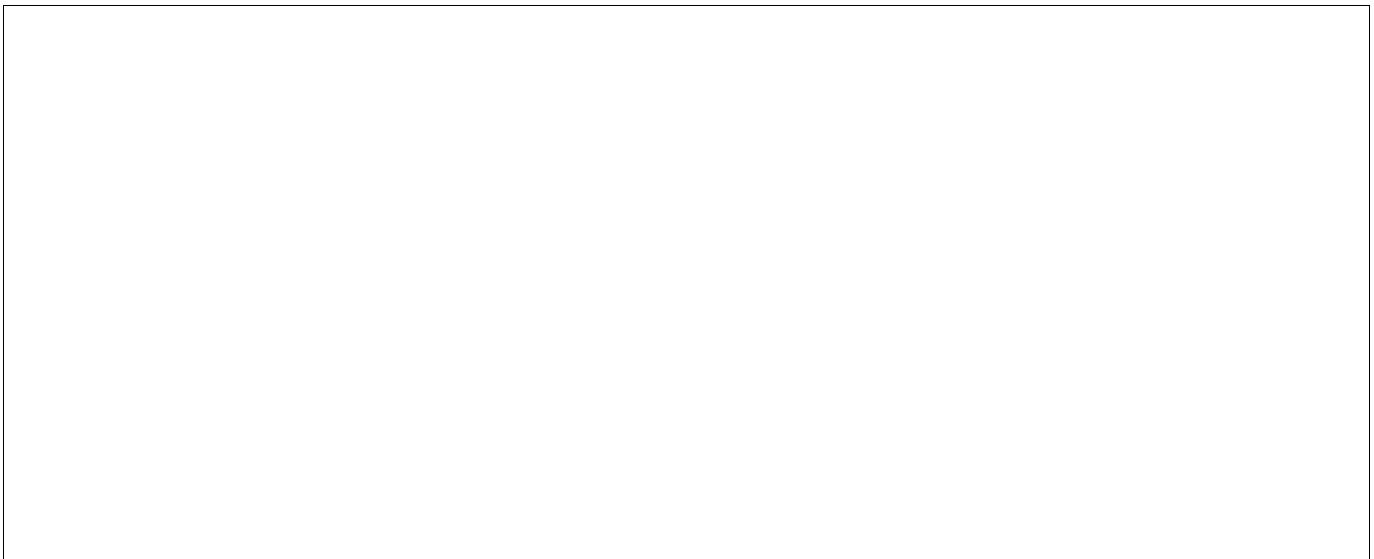
** Preriscaldare per 10 minuti



| Cottura al grill | Livello di inserimento | Posizione della griglia | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Durata del grill in minuti |
|---|------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------|
| Toast (leccarda + griglia con incavo) | 4 | — | ☒ | 275* | 1 - 2 |
| Bisteccche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia con incavo) | 4 | — | ☒ | 275 | 20 - 25** |

* Preriscaldare per 10 minuti

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



Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901029)